Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation; contenant la maniere de préparer toutes sortes de viandes. On y joint des observations médicinales qui font connoître la propriété de chaque aliment, relativement à la santé.

Publication/Creation

Paris : Vincent, 1767.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/ck2fp53v

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

DICTIONNAIRE

20436/A

Ss 150

DICTIONNAIRE
PORTATIF
DE CUISINE,
D'OFFICE,
ET DE DISTILLATION;

CONTENANT la maniere de préparer toutes ſortes de viandes, de volailles, de gibier, de poiſſons, de légumes, de fruits, &c.

La façon de faire toutes ſortes de gelées, de pâtes, de paſtilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermichel, macaronis, &c.

Et de compoſer toutes ſortes de liqueurs, de ratafias, de ſyrops, de glaces, d'eſſences, &c.

OUVRAGE également utile aux Chefs d'Office & de Cuiſine les plus habiles, & aux Cuiſinieres qui ne ſont employées que pour des Tables bourgeoiſes.

ON Y A JOINT des Obſervations médecinales qui font connoître la propriété de chaque Aliment, relativement à la Santé, & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque Tempérament.

A PARIS,

Chez VINCENT, Libraire, rue S. Severin

M DCC LXVII.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AVIS
INDISPENSABLE,
Pour ſervir de Préface.

Il exiſte pluſieurs Traités de cuiſine, tant ancienne que moderne ; il y en a pour les gens de bonne chere ; il y en a pour la ſanté. Les uns entraînent à de grandes dépenſes, exigent un attirail immenſe ; les autres n'ont pour objet que la ſanté. C'eſt pour ſuppléer au défaut des derniers, pour ſimplifier les autres, pour donner quelque choſe à tous les goûts, que cet ouvrage a été compoſé.

Je ſuis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler ; & je ſçais, par ma propre expérience, que quelque habile que ſoit un officier de bouche, il eſt quelquefois embarraſſé de trouver ce qu'il lui faut. Si un ouvrage, qui, au moyen du nom ſeul d'un aliment, préſente les divers apprêts dont il peut être ſuſceptible, ne peut qu'être d'une très-grande utilité à l'homme même le plus conſommé dans ſon art ; parce que la mémoire peut n'être pas toujours aſſez préſente, pour ſe rappeller nettement des procédés, qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circonſtancié ; combien ne le ſera-t-il pas davantage à

ceux qui n'en ont pas la moindre notion ?

On s'eſt attaché, ſoit pour la cuiſine, ſoit pour l'office, à donner les procédés le plus généralement reçus, & à les préſenter de la maniere la plus claire. Si cet ouvrage reſſemble en cela à beaucoup de ceux qu'on a actuellement, il aura le mérite particulier de ne donner aucune ſorte de travail pour la recherche des procédés.

Par exemple, au mot *Bœuf*, on trouvera la définition de cet animal, l'uſage dont il eſt en cuiſine ; &, aux différentes parties de cet animal, les préparations diverſes dont elles peuvent être ſuſceptibles.

Une longue expérience ſoutenue par des ſuccès conſtans, m'a appris que la cuiſine n'eſt que l'affaire du raiſonnement & du goût ; mais il faut mettre un éleve ſur la voie des procédés par la pratique, avant de lui faire raiſonner ſon art; & c'eſt l'objet qu'on s'eſt ſpécialement propoſé en donnant cet ouvrage.

La marche en eſt ſimple ; c'eſt celle de tout dictionnaire, dont l'ordre alphabétique fait toute la méthode. Quant aux différentes manieres d'apprêter les ſubſtances comeſtibles, on a cherché à joindre la clarté à la briéveté autant qu'il a été poſſible, & à ſimplifier les procédés les plus compliqués, ſans en altérer la ſubſtance.

On auroit voulu pouvoir donner les doſes préciſes des divers ingrédiens qu'on emploie dans l'aſſaiſonnement ; mais comme les goûts ſont infiniment variés, il n'a pas

été poſſible de les fixer définitivement, non plus que le degré précis de cuiſſon des choſes qu'on met à la broche ; les uns aimant les viandes plus cuites ; les autres moins.

On s'eſt donc contenté de ſuivre du plus près qu'on a pu, ce qu'on ſçait être du goût le plus général ; & ſi, dans quelques cas, on ſemble fixer la quantité de chaque choſe qui entre dans la compoſition d'un ragoût, on la fait pour donner une meſure d'après laquelle on puiſſe ſtatuer ſur le plus ou le moins, ſelon la connoiſſance qu'on aura du goût de ceux pour leſquels on travaille.

Un palais délicat eſt la régle la plus ſûre en fait d'aſſaiſonnement ; & ſoit qu'on veuille s'inſtruire à fond de l'art, ſoit qu'on ne veuille s'en ſervir que dans les occaſions, il faut tenir pour principe, qu'à moins d'avoir une expérience raiſonnée, il faut tâter, dans le commencement, & pécher plutôt par défaut que par excès. Nous invitons donc ceux qui feront uſage de ce livre, de ménager l'aſſaiſonnement, juſqu'à ce que la pratique leur ait donné ce point précis qu'elle ſeule peut procurer.

Dans le nombre des préparations que cet ouvrage renferme, on s'eſt attaché particuliérement à celles qui peuvent le plus flatter le goût, ſans nuire à la ſanté ; mais comme l'intempérance & le régime ſe choquent ſans ceſſe, à la fin de chaque article on a expliqué la nature de l'aliment, & ce que ſes différentes préparations peuvent ajoûter à ſes bonnes qualités naturelles, ou diminuer des

mauvaiſes : ainſi ceux qui pourroient blâmer nos procédés, ſont à même de juger juſqu'à quel point ils peuvent ſe permettre l'uſage des choſes dont on parle.

On a cherché à ménager, dans ce Traité, le double intérêt de ceux qui veulent une cuiſine ſaine & peu diſpendieuſe ; & on a donné pour les gens délicats & de bonne chere, des procédés plus recherchés, une cuiſine plus fine ; mais pour les uns & pour les autres, on a eu ſoin de rendre les procédés ſi clairs, que les perſonnes les moins au fait puſſent opérer d'elles-mêmes, & ſans autre ſecours que celui du livre qu'elles auront ſous les yeux.

Pluſieurs articles de ce Dictionnaire renvoient au *Dictionnaire domeſtique*, ſoit pour nourrir & engraiſſer des volailles & des beſtiaux, ſoit pour cultiver des légumes & des fruits, en connoître le degré de maturité & indiquer les ſoins qu'il faut prendre pour les conſerver ; ſoit enfin pour connoître les eſpeces différentes de vins, la façon de les faire, de les entretenir, ainſi que le vinaigre, le cidre, &c. On trouvera auſſi dans le *Dictionnaire domeſtique* une infinité d'objets intéreſſans pour l'œconomie rurale ; enſorte que l'un & l'autre ouvrage ne laiſſeront rien à deſirer.

Enfin les gens œconomes verront qu'on peut faire, à peu de frais, de très-bonnes choſes ; au lieu que ſouvent on les gâte, faute d'en ſçavoir tirer parti, ou qu'on conſomme infiniment plus qu'il ne faudroit pour bien faire.

EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Des Termes de Cuiſine & d'Office, dont l'uſage n'eſt pas familier à ceux qui ne ſont point de l'Art.

A

ALAMBIC : c'eſt un grand vaiſſeau, pour l'ordinaire, de cuivre étamé, compoſé de pluſieurs piéces. Le vaſe d'en bas, où l'on met les matieres à diſtiller, s'appelle *cucurbite*. Elle s'adapte, par un long cou, à ſon chapiteau, ou *tête de More*, compoſée de deux parties convexes qui ſont, en quelque ſorte, emboëtées l'une dans l'autre, avec un long bec qui s'adapte au *récipient*, ou vaſe, qui reçoit la liqueur qui diſtille. Cette tête de More ſe rafraîchit au moyen d'un vaiſſeau dans lequel elle eſt placée, où l'on met de l'eau froide, pour condenſer les vapeurs que la chaleur éleve; on l'appelle le *réfrigérant*. Ce réfrigérant, ou rafraîchiſſoir, a un robinet pour tirer l'eau, à meſure qu'elle s'échauffe, & y en ſubſtituer de nouvelle, & de plus fraîche.

ASSIETTE : on appelle *aſſiette*, en cuiſine, les petites entrées & hors-d'œuvres, dont la quantité n'excede pas ce que peut contenir une aſſiette. Dans l'office, on dit *aſſiette* de fruits crus, de fromages, de marrons, biſcuits, gauffres, & autres choſes qui ſe ſervent ſur une aſſiette.

B

BAIN-MARIE. ſe dit des viandes ou autres ſubſtances qu'on fait cuire dans un vaſe plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu.

BLANCHIR : c'eſt mettre de la viande, des légumes, ou du fruit à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire enſuite, pour les mettre à l'eau fraîche.

BOUQUET : ſe dit du perſil & ciboule qu'on lie en paquet, & qu'on met dans les ragoûts, pour en relever la ſaveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au perſil & à la ciboule

des plantes aromatiques, comme le thym, le baſilic, &c. & où l'on fait entrer un ou pluſieurs cloux de girofle.

BRAISER : terme de l'art, qui ſignifie *faire cuire à la braiſe*. (Voyez, dans le corps de l'ouvrage, le mot *Braiſe*.)

BRAISIERE : eſt un vaiſſeau de cuivre étamé, de figure allongée & arrondie à ſes extrémités, avec deux anſes, profond, & dont le couvercle eſt à rebords, pour mettre du feu deſſus. On y fait cuire les viandes & autres ſubſtances qu'on veut faire mitonner dans leur jus, & ſans évaporation.

BRIDER : terme de l'art, qui ſignifie *paſſer une ficelle* dans les cuiſſes d'une volaille ou du gibier à poil, pour les aſſujettir à la forme qu'on veut leur donner.

C

CANELON : moule de fer-blanc canelé, pour donner cette forme aux fromages glacés, ou autres ſubſtances en glace & en neige, qui ſe ſervent au fruit.

CHAUSSE : piéce d'une étoffe de laine ſerrée, ou groſſe ſerge, taillée & couſue en forme de capuchon, pour y faire paſſer les liqueurs qu'on veut clarifier.

CISELER *ou* INCISER : ſe dit, en cuiſine, des poiſſons ou viandes auxquels on fait des entailles de diſtance en diſtance, pour les faire griller, afin que la chaleur les pénetre mieux, & qu'ils ne ſe déchirent pas.

CLAYON : machine d'oſier à rebords & à anſes, ou ſans rebords & ſans anſes, dont on ſe ſert, dans l'office, pour faire ſécher des fruits ou autres préparations d'office, ou pour deſſervir le fruit.

CLOCHE : vaſe, pour l'ordinaire, de fonte, fait en four de campagne, où l'on fait cuire d'ordinaire les fruits qu'on veut ſervir en compôte. Elle eſt pour les fruits ce que la braiſiere eſt pour les viandes.

CONCASSER : terme de l'art, qui veut dire *piler groſſiérement*.

COUPE-PATE : inſtrument de fer-blanc qui ſert à couper les pâtes dont on fait les abaiſſes pour les differentes piéces de pâtiſſeries, comme petits pâtés & autres. On ſent qu'il en faut de différentes grandeurs.

CUISSON : il n'eſt guères poſſible d'aſſigner juſte les degrés de cuiſſon, ſoit à la broche, ſoit au four, pour régle générale des viandes qu'on fait rôtir : la couleur détermine d'ordinaire le degré ; le ſurplus eſt l'affaire du goût. Pour la cuiſſon au four, il eſt des régles plus sûres. Si le four eſt trop chaud, les piéces ſont ſaiſies & brûlées ; s'il ne l'eſt pas aſſez, la pâtiſſerie languit & manque.

Pour ne ſe pas méprendre, on chauffe le four juſqu'à ce que la chapelle blanchiſſe ; on étend la braiſe, pour chauffer l'âtre ; on nettoie le four, & on laiſſe tomber la chaleur un quart

d'heure ou une demi-heure, plus ou moins. Si, après avoir enfourné, la pâtiſſerie prend trop de couleur, on laiſſe le four ouvert; ſi elle n'en prend pas aſſez, on met de la braiſe devant. Les petits pâtés veulent le four un peu chaud; les tourtes de pâte ferme un peu moins; celles de feuilletage moins encore. Toutes les petites pâtiſſeries veulent une chaleur modérée; les biſcuits & les meringues exigent la moindre de toutes.

CRYSTAUX : ſont des vaſes d'un verre net, dans leſquels on met le fruit.

D

DORMANT : eſt une maniere de ſurtout qu'on met au milieu de la table avec le premier ſervice, pour y reſter juſqu'à la fin du répas; on le garnit, pour l'ordinaire, de gobelets, dans leſquels on met des bigarades & des citrons.

DESSERT : quatrieme ſervice compoſé de ce qu'on appelle *le fruit*, ſoit en nature, en compôte ou en confitures, fromages, glaces, &c.

DESOSSER : ôter les os de la volaille ou gibier, ou les arrêtes des poiſſons. Cette opération demande de l'adreſſe & beaucoup d'uſage. La volaille & le gibier à plumes ſe préparent de même. Quand ils ont été plumés à ſec, & bien épluchés, on coupe la peau du cou par-derriere; on ôte le jabot & le cou; on renverſe doucement la peau, pour couper les jointures du brechet & des ailes; on détache enſuite la chair des os, ſans intéreſſer la peau; &, à meſure qu'on avance, on renverſe la peau & la chair juſqu'à ce que tous les os ſoient ôtés; enſuite on les retourne dans leur ſens naturel; & on farcit la volaille, pour lui rendre ſa forme.

DE'S : on appelle, en termes de l'art, *couper en dés*, lorſque les viandes ſont coupées en morceaux cubes, ſoit petits ou gros.

E

ECHAUDER : tremper dans l'eau preſque bouillante ce qu'on veut pour plumer & ratiſſer, ſuivant la nature de la choſe.

ETAMINE : étoffe de poil de chévre, pour paſſer les coulis, ſauces & autres choſes liquides.

ETOUFFER : c'eſt faire cuire dans un vaiſſeau bien clos, ſans évaporation ſenſible.

ETUVE : cabinet chaud, où l'on met ſécher ce qu'on veut, & dont on peut graduer la chaleur à volonté.

EXPRIMER : c'eſt tirer le ſuc de quelque fruit, en le preſſant.

EXTRAIRE : c'eſt ſéparer par l'étamine ce qui eſt clair de ce qui ne l'eſt pas.

F

FERS : on ſe ſert de diverſes ſortes de fers dans l'office, ſoit pour les gauffres, ſoit pour découper les papiers.

FEU : le feu doit être gradué, ſelon les ſubſtances qu'on prépare : ſi elles ſont tendres, il faut le feu moins vif; plus vif, ſi elles ſont plus compactes.

FEUILLES : elles ſont de cuivre rouge étamé; on s'en ſert pour mettre deſſus ce qu'on veut faire cuire au four.

FILTRER : c'eſt faire paſſer une liqueur à travers du papier gris, pour la rendre plus limpide.

FLAMBER : c'eſt faire paſſer de la volaille ou du gibier ſur un feu clair, ou ſur la flamme bien allumée, pour en brûler le duvet.

FONCER : c'eſt mettre dans le fond d'une caſſerole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

FOUR : (*Piéces de*) on appelle ainſi tout ce qui eſt pâtiſſerie, & qu'on ſert, ſoit en entrées, hors-d'œuvres ou deſſert.

FREMIR : terme de l'art, pour exprimer qu'il faut faire cuire ſans bouillir.

FRUIT *ou* DESSERT. Voyez *Deſſert.*

FRUITERIE : piéce bien cloſe & bien ſéche, garnie de tablettes ſur leſquelles on range avec précaution les fruits qu'on veut conſerver.

G

GLACER : c'eſt faire réduire le bouillon ou la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache autour des viandes; en office, c'eſt faire une croûte de ſucre luiſant ſur les fruits ou pâtiſſerie.

H

HABILLER : ſe dit du gibier à poil, qu'on dépouille de ſa peau, & qu'on vuide; on le dit auſſi du poiſſon qu'on écaille & qu'on lave, après l'avoir vuidé.

HATELELS : petites broches où l'on enfile les petits pieds ou autres ſubſtances de petit volume, & qu'on attache aux grandes broches : ces hâtelets ſont d'argent, pour l'ordinaire.

HOULETTE, inſtrument d'office, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges & glaces.

HUILE-SAUTE'E : ragoût bien chaud, où l'on met de l'huile, & qu'on fait ſauter dans la caſſerole, par le mouvement du bras, juſqu'à ce quelle ſoit liée.

L

LARDOIRE : inſtrument de bois ou de cuivre, qui ſert à paſſer du lard dans les viandes. Les groſſes ſervent à larder le fond des groſſes piéces; les petites à piquer les viandes, ſoit volailles ou gibier, ou fricandeaux, &c.

LIMONNER : ſe dit des poiſſons qui vivent & ſe plaiſent dans la vaſe qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, pour leur ôter le limon.

LIT : on dit, en cuiſine, faire des lits, lorſqu'on coupe des ſubſtances en tranches minces, entre leſquelles on en met quelques autres, ou des aſſaiſonnemens.

LUTER : terme de l'art ; en diſtilsation, c'eſt fermer exactement, au moyen d'un enduit, toutes les piéces d'un vaiſſeau, pour empêcher qu'il ne tranſpire rien de ce qui diſtille.

M

MARQUER : en cuiſine, c'eſt diſpoſer les ragoûts tout aſſaiſonnés dans les caſſeroles ; de ſorte qu'il ne reſte qu'à les faire cuire.

MASQUER : terme de l'art, pour ſignifier qu'on ſert un ragoût ou autre choſe ſur ce qu'on a déja dreſſé dans le plat.

MENU : eſt la diſpoſition d'un repas, écrite ſur le papier.

MIGEOTER : terme de l'art, pour dire *cuire lentement, & à petit feu.*

MITONNER : faire tremper le pain d'un potage ; de ſorte que le bouillon en ait bien pénétré tout la ſubſtance.

MONDER : ſe dit des amandes, avelines, noix & piſtaches, dont on ôte les peaux, après les avoir échaudées.

MORTIER : il en eſt de bois & de marbre ; ces derniers ſont les meilleurs. Le pilon doit être d'un bois très-dur.

MOULE : eſt tout inſtrument ou vaiſſeau dont on ſe ſert pour donner une forme aux ſubſtances qu'on ſert ſur les tables, ſoit pour la cuiſine, ſoit pour l'office.

MOUILLER : terme de l'art, pour dire *mettre de l'eau, du bouillon* ou *du vin*, ou *autre liquide*, dans la cuiſſon.

P

PANER : c'eſt ſaupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choſes qu'on fait cuire ſur le gril ou au four.

PARER : on dit, en cuiſine, parer les viandes ; c'eſt en ôter les peaux & les graiſſes ſuperflues. Parer les fruits, c'eſt leur ôter proprement leur peau, ou les nettoyer proprement, ſans la leur ôter ; ou limer avec un inſtrument les figures du paſtillage, pour ôter les bavures.

PASSER. terme de l'art, qui ſignifie, tantôt faire faire quelques trous à une viande dans une caſſerole, avec beurre, huile ou lard, juſqu'à ce qu'il faille l'aſſaiſonner. On dit auſſi *paſſer au tamis* ou *à l'étamine*, pour *éclaircir les ſucs* ou *ſauces*, ou *exprimer les coulis.*

PIQUER : c'eſt garnir de filets de menu lard les volailles, gibier ou autres viandes.

PLATEAU ; glaces ou verres unis, ſur leſquels on poſe les cryſtaux pour le fruit.

POISSONNIERE ; vaiſſeau de cuivre étamé, long & arrondi à ſes deux extrémités, au fond duquel on met une feuille percée de pluſieurs trous, avec deux anſes, pour enlever le poiſſon, ſans le rompre.

POUPETONIERE ; eſpece de marmite de cuivre étamé, dont le couvercle eſt à rebords, pour mettre du feu deſſus.

R

RAFRAICHIR ; ſe dit, en cuiſine, des fruits qu'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis ; ou des vins & liqueurs qu'on met à la glace.

REFAIRE : ſe dit de la volaille ou gibier qu'on met ſur la braiſe, en les retournant juſqu'à ce que la chair renfle.

SALBOTIERE *ou* SARBOTIERE : vaiſſeau d'étain ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs, & où l'on fait glacer les fruits. Il faut qu'il y ait entre ce vaiſſeau & le baquet où on le place, environ quatre doigts de diſtance.

SAUTE' : on appelle, en cuiſine, *ragoût ſauté* celui qu'on lie dans la caſſerole, en le faiſant ſauter par le mouvement du bras.

SERINGUE : eſt un inſtrument d'office, dont on ſe ſert pour friſer la pâte des maſſepains, &, en cuiſine, pour la pâte des beignets.

SINGER : c'eſt jetter legérement de la farine dans un ragoût qu'on mouille enſuite. On en met une ou deux pincées, ſuivant qu'on veut, ſur le ragoût.

SPATULE : dans l'office, c'eſt un inſtrument de bois, fait en forme de ſpatule de chirurgien, dont on ſe ſert pour remuer les marmelades.

SUCRE : cette ſubſtance, que les anciens ne connoiſſoient pas, & dont l'uſage eſt aſſez moderne, demande, outre les procédés par leſquels on l'extrait de la canne & le raffinage, beaucoup d'autres préparations dans l'emploi qu'on en fait dans l'office.

On le clarifie d'abord avec des œufs, en le faiſant bouillir beaucoup, & en l'écumant juſqu'à ce que l'ébullition ne donne plus qu'une écume blanchâtre, & que le ſucre ſoit bien luiſant & bien clair à l'écumoire. Quant aux degrés de cuiſſon dans les différentes manieres de l'employer, on les diſtingue par ces termes :

Sucre à liſſé.	*Sucre à la plume.*
Sucre à perlé.	*Sucre à caſſé.*
Sucre à ſoufflé.	*Sucre au caramel.*

Le Sucre *à liſſé*, qu'on diſtingue en *grand* & *petit liſſé*, ſe connoît, lorſque le ſucre étant clarifié, on en prend une goutte au bord de l'écumoire avec l'*index*, & qu'en l'appliquant au pouce, on voit, en les ouvrant, un petit filet preſqu'imperceptible, c'eſt le *petit liſſé* ; ſi le filet eſt plus fort, & ſe maintient, c'eſt le *grand liſſé*.

Le Sucre *à perlé* ſe connoît, lorſqu'en faiſant l'eſſai ci-

deſſus, le filet ſe continue, à quelque degrés qu'on ouvre la main, & lorſque, dans la cuiſſon, l'ébullition produit ſur le ſucre des eſpeces de perles rondes.

Le Sucre *à ſoufflé* ſe connoît, lorſqu'en continuant la cuiſſon, & ſoufflant, de côté & d'autre, à travers votre écumoire, vous en verrez ſortir comme des étincelles ou de petites bouteilles.

Le Sucre *à la plume* ſe connoît, lorſque, continuant la cuiſſon, & ſoufflant à travets l'écumoire, ou la ſecouant, il ſort par les trous des gros filets qui s'élevent. Si les filets, ſe réuniſſant, forment une ſorte de filaſſe volante, il eſt à *la grande plume*.

Le Sucre *à caſſé* ſe connoît, lorſqu'ayant trempé l'*index* mouillé dans l'eau fraîche, puis dans le ſucre bouillant, & le retrempant dans l'eau fraiche, & le joignant au pouce, en les ſéparant, le ſucre ſe caſſe avec bruit. Dans cet état, le ſucre qu'on met dans la bouche, tient aux dents comme la poix; mais, s'il eſt croquant & friable, & qu'il durciſſe, après quelques bouillons de plus, il eſt *au caramel*.

T

TAMBOUR : inſtrument d'office, reſſemblant, en effet, à un tambour dans lequel il y a deux tamis, l'un de cuir, l'autre de ſoie, pour paſſer le ſucre en poudre.

TAMIS : inſtrument de cuiſine, pour paſſer le bouillon & le dégraiſſer.

TERRINE : vaſe d'argent, de porcelaine ou de fayence, dans lequel on ſert les grandes entrées qu'on appelle *terrines*.

TIMBALES : eſpece de gobelets de cuivre étamé, dont on ſe ſert pour faire pluſieurs eutremets.

TOUR : table ſur laquelle on prépare les pâtes pour les piéces de pâtiſſerie.

TOURNER : terme de l'art, qui s'emploie à différens procédés; on dit *tourner les culs d'artichauts*, pour ſignifier qu'après en avoir ôté les feuilles, on ôte legérement, avec la pointe du couteau, le verd qui peut y reſter. Tourner les fruits odorans, c'eſt en ôter legérement l'écorce quinteſſencieuſe. Tourner les olives, c'eſt détacher, avec la pointe d'un couteau, la chair du noyau, en tournant; on les met enſuite à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

TOURNURES : c'eſt ce qu'on leve de deſſus les fruits d'odeur, comme citrons, limons, bigarades, oranges, cédras, ſoit pour diſtiller, ſoit pour confire.

TRAVAILLER; terme d'art, employé dans l'office, pour dire *remuer* beaucoup, avec la houlette ou la ſpatule, les matieres qu'on veut faireprendre en glace.

TROUSSER; terme de l'art pour dire *paſſer de la ficelle*

avec l'aiguille à brider, pour contenir les volailles ou le gibier dans la forme qu'on veut leur faire prendre. On dit *trouſſer en poule ;* c'eſt faire entrer le bout des cuiſſes dans le corps, en coupant un peu de chair en-deſſous. *Trouſſer en pélican ;* c'eſt faire tenir à la volaille la tête droite, au moyen d'une brochette, les aîles écartées, & les pieds ſous le ventre. *Trouſſer en tortue ;* c'eſt donner à la volaille la forme d'une tortue, en lui faiſant tenir les pates ſur l'eſtomac ; c'eſt de cette maniere qu'on trouſſe les entrées de broche.

TURBOTIERE. Voyez *Poiſſonniere.*

V

VIDELLE ; inſtrument de fer-blanc, dont on ſe ſert, dans l'office, pour avider les pommes ou autres fruits à mettre en compôte ou confiture.

Z

ZESTES ; petits morceaux de la pelure de différens fruits, comme limons, citrons, bigarades, &c.

DICTIONNAIRE DE CUISINE *ET D'OFFICE.*

[A B A]

ABAISSE : c'eſt la pâte qui fait le deſſous & le deſſus d'une piéce de four. Il en eſt de trois ſortes ; de pâte, *bize*, *fine*, & *feuilletée*. La premiere s'emploie pour les pâtés de jambon, de groſſe venaiſon, ſangliers, lievres, & pâtés de canards. Elle ſe fait avec la farine de ſeigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre & du ſel menu. La proportion du beurre n'eſt que d'une demi-livre pour un boiſſeau. La ſeconde ſe fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à diſcrétion, & du ſel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude ; ſouple, ſelon l'uſage auquel on la deſtine. La troiſieme ſe fait comme la ſeconde, ſi ce n'eſt qu'on peut y ajoûter des jaunes d'œufs ; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, & qu'on doit mettre le beurre ſur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, & la replier juſqu'à cinq à ſix fois, en la remaniant avec le rouleau.

ABATIS : ce ſont les extrémités des volailles, comme têtes, cous, pieds, foies, géſiers. On en fait des tourtes, des fricaſſées, des potages.

Pour le potage, on les fait cuire dans un bon bouillon, après les avoir échaudés. Quand ils ſont cuits, on les paſſe à la poële avec du lard, perſil & poivre blanc. Blanchis enſuite avec des jaunes d'œufs, filet de verjus & un citron, on les dreſſe ſur le potage.

On les accommode de même pour les ſervir en fricaſſée. On donnera la maniere de les employer dans les tourtes, au mot *Tourtes*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La plus grande partie de ce que l'on trouve à manger à la tête, aux ailerons & aux pates des volailles, eſt une peau aſſez épaiſſe & dure, d'une ſubſtance gluante ou viſqueuſe, & de difficile digeſtion pour les eſtomacs foibles. Le peu de chair que couvre cette peau participe d'autant plus à la nature de celle-ci, que la volaille eſt petite & âgée; ſi elle eſt jeune, ce n'eſt qu'un mucilage épaiſſi. Le foie peut nuire, s'il eſt très-gras : celui qui eſt ſec, n'a pas de goût. Le géſier eſt une ſubſtance ferme qui ne ſe digere pas. En général, toutes ces parties ſont peu nourriſſantes. Les convaleſcens, les perſonnes délicates ou qui ont l'eſtomac dérangé accidentellement *, feront bien de ne pas manger ces abatis & de leur préférer la chair des aîles & de l'eſtomac.

ABRICOT : il y en de quatre ſortes; ſçavoir le précoce, qui commence à être mûr ſur la fin de Juin; l'abricot muſqué, ou vrai abricot-pêche, qui vient à-peu-près dans le même tems; l'abricot

---

* C'eſt pour l'uſage de ces perſonnes que l'on a mis des Obſervations médicinales : car, en général, tout ce qui ſe ſert ſur nos tables, peut ſervir à la nourriture des gens ſains & robuſtes, qui ont l'eſtomac bon, pourvu qu'ils ne mangent qu'avec modération, & des choſes pour leſquelles ils n'ayent pas d'antipathie, ce que l'expérience ſeule peut apprendre à chacun.

ordinaire, qui eſt dans ſa maturité à la mi-Juillet; l'abricot de Nancy, que quelques-uns nomment mal-à-propos *abricot-pêche* : c'eſt le plus gros & le plus tardif de tous les abricots. On ne parle pas de l'abricot alberge, ou qui ne quitte pas le noyau; cette eſpece ne ſe cultive pas ici, parce qu'elle n'y eſt pas bonne. Dans la Touraine & l'Auvergne, où il eſt excellent, on l'emploie aux mêmes uſages que les précédens : leur maturité ſe connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté, & la chair jaunâtre. Il faut les choiſir gros & charnus; que la chair ſe ſépare aiſément du noyau. Ceux qui viennent en plein vent, ont plus de goût & de ſuc, que ceux qui croiſſent en eſpalier; mais ils ne ſont pas ordinairement ſi gros. On n'attend pas toujours que les abricots ſoient mûrs pour les ſervir ſur les tables; il y a pluſieurs manieres de les employer, quand ils ſont verds : c'eſt par eux que nous finirons cet article.

Abricots à la bourgeoiſe. (*Marmelade d'*) Prenez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs; s'ils ſont en plein vent, vous en ôterez la peau; s'ils ſont en eſpalier, vous la laiſſerez; vous les coupez le plus mince que vous pouvez, après en avoir ôté le noyau; vous prendrez le ſucre que vous voulez mettre, livre pour livre, ou trois quarterons pour une livre de fruit, que vous pilerez, & jetterez ſur les abricots, à meſure que vous les pelerez; vous mettrez le tout dans une poële ou chaudron, pourvu qu'il ſoit bien net; cette marmelade ſe fait ſur le feu ou ſur le fourneau, pourvu que votre feu ſoit bien clair; remuez-la bien avec une écumoire, de crainte qu'elle ne s'attache au fond; vous aurez ſoin, quand elle commencera à ſe lier, de l'ôter de deſſus le feu, pour en écraſer tous ceux qui ne ſont pas fondus, avec une ſpatule ſur une écumoire; vous la remettrez ſur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons; vous y tremperez votre doigt legérement; vous l'appuierez contre le pouce; s'ils ſe collent enſemble, mais ſans

grande réſiſtance, votre marmelade eſt faite ; elle ſera belle & ſimple.

Abricots à la Portugaiſe. (*Compôte d'*) Prenez une douzaine d'abricots jaunes, fendez-les en deux, & ôtez-en le noyau ; rangez-les ſur une aſſiette d'argent, & mettez-y du ſyrop ou du ſucre avec de l'eau : poſez-les ſur un fourneau, & ne les couvrez point : quand ils ſont cuits, vous ôtez le feu de deſſous ; vous les poudrez de ſucre en poudre, & mettez deſſus le couvercle d'une tourtiere ou un plat d'argent, avec un bon feu deſſus, pour leur donner une belle couleur.

Abricots à l'eau-de-vie. Prenez des abricots qui ſoient mûrs ; eſſuyez-les legérement avec un linge, pour leur ôter le duvet ; prenez garde de ne les point flétrir en les maniant trop rudement : enſuite peſez votre fruit ; & ſur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de ſucre que vous ferez clarifier & cuire juſqu'au grand perlé ; puis vous mettrez vos abricots dans le ſyrop ; vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons au plus, en les tournant doucement dans le ſyrop : enſuite on les ôte du ſyrop les uns après les autres avec l'écumoire, & on les met ſur un plat : ſi le ſyrop eſt un peu trop cuit, il n'importe, on ôte la poële du feu ; on laiſſe un peu repoſer le ſyrop, & on y jette l'eau-de-vie, trois demi-ſeptiers, meſure de Paris, pour une livre de fruit. Il faut bien remuer avec une cuillere l'eau-de-vie avec le ſyrop, puis ranger doucement les abricots dans les bouteilles, & mettre le ſyrop par-deſſus ; boucher bien les bouteilles avec du liége & un parchemin mouillé par-deſſus : ils ſe gardent deux ans entiers.

Abricots à mi ſucre. Prenez quatre livres de ſucre que vous ferez cuire à la plume, enſuite prenez quatre livres d'abricots mûrs que vous pelez ; vous les mettez dans ce ſucre, & leur faites prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau. Vous les laiſſerez refroidir ; & étant froids, vous les remettrez ſur le feu, & les ferez bouillir juſqu'à ce

qu'ils n'écument plus. Otez-les enſuite de deſſus le feu, & laiſſez-les dans leur ſucre juſqu'au lendemain que vous les égoutterez ſur une paſſoire, & faites cuire le ſyrop à perlé : quand il ſera, vous le mettrez dans une terrine, & vous y gliſſerez vos abricots. Vous les écumerez, & les mettrez à l'étuve, pour les achever. Le lendemain vous les égouttez, & les dreſſez ſur des ardoiſes ou feuilles de fer blanc, pour les mettre ſécher à l'étuve, poudrés de ſucre ; ſi non vous les conſervez liquides juſqu'à une autre fois, & vous les tirez enſuite au ſec.

Abricots à oreilles. Il faut prendre des abricots d'eſpalier, ſans tache, les plus beaux qu'on peut avoir, qui ne commencent qu'à tourner, les bien parer legérement ; vous les paſſerez à l'eau bouillante & vous aurez ſoin qu'ils ne ſoient point trop blanchis ; vous les rafraîchirez en les changeant d'eau ; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de fruit ; faites le clarifier, & mettez-en un tiers à part pour le lendemain ; jettez les deux autres tiers dans la poële avec les abricots que vous aurez fait égoutter auparavant ; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts ; il faut les laiſſer répoſer dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous égoutterez les abricots ſur un égouttoir ; mettez le ſyrop ſur le feu, en y ajoûtant le reſte de ſucre clarifié, que vous avez mis à part ; faites-le cuire juſqu'au liſſé, gliſſez-y les abricots pour les finir, en les faiſant bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient au perlé ; & vous les mettrez enſuite dans les pots pour les garder au liquide, & vous en ſervir à meſure que vous en aurez beſoin ; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les mettez égoutter ſur des clayons ; quand ils ſeront bien égouttés, mettez-les ſur un tamis ſécher à l'étuve.

Abricots au clayon. (*Syrop d'*) Mettez ſur une terrine un clayon d'ozier ; vous prenez des abricots bien mûrs, la quantité que vous jugez à propos ; il faut les peler, & en ôter les noyaux ;

caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, que vous les concaſſez ; peſez ce que vous employez d'abricot pour mettre une livre & demie de ſucre pour une livre de fruit ; coupez les abricots par tranches, & les arrangez ſur le clayon qui eſt ſur la terrine ; faites un lit de tranches d'abricots avec les amandes concaſſées des noyaux, & un lit de ſucre en poudre ; remettez ces tranches d'abricots, & enſuite du ſucre en poudre ; continuez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre ; couvrez avec une ſerviette, & portez votre terrine à la cave, pour la laiſſer vingt-quatre heures ; après vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir ; mettez-y ce qui eſt reſté ſur le clayon ; laiſſez-le dedans un quart d'heure ſur de la cendre chaude ſans bouillir ; paſſez-le enſuite dans un tamis ſans preſſer les abricots ; vous paſſez auſſi au tamis le ſyrop qui a dégoutté dans la terrine, que vous mêlez avec l'autre ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que votre ſyrop ait la même conſiſtance que le précédent.

Abricots. (*Canelons d'*) Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écraſerez avec la main ; & délayez-les avec une pinte d'eau ; vous les laiſſerez infuſer enſemble pendant deux heures, enſuite vous les paſſerez dans un tamis en les preſſant fort, pour en exprimer tout le jus ; mettez fondre dans ce jus une livre de ſucre ; mêlez-le bien enſemble pour faire prendre à la glace dans une ſalbotiere ; lorſque votre glace ſera priſe, vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons, que vous remettrez à la glace, après avoir enveloppé les moules avec du papier ; quand vous voudrez ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ; trempez-y les moules ſeulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les préſentant ſur une aſſiette.

Abricots. (*Conſerve d'*) Vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs ; vous les pelerez & les

couperez par petites tranches ; faites-les deſſécher ſur un petit feu : vous en peſerez quatre onces, & vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume un peu forte ; vous le laiſſerez un peu refroidir, & vous y mettrez votre fruit, que vous remuerez avec une cuillere ; délayez bien votre conſerve, & dreſſez-la en petites pâtes.

Abricots demi-mûrs. (*Pâte d'*) Vous prendrez quatre livres d'abricots blancs qui ſoient à demi-mûrs ; il faut les peler & les paſſer à l'eau quatre ou cinq bouillons ; après, les paſſer au tamis, les deſſécher, & les repaſſer encore une fois : ſur trois livres de pâte, vous mettrez trois livres de ſucre cuit à la forte plume, & vous jettrez la pâte dedans, que vous remuerez bien avec une ſpatule ; après, vous la remettrez deſſus le feu pour y prendre cinq ou ſix bouillons : il faut la redreſſer & la mettre à l'étuve.

Abricots. (*Eau d'*) L'eau d'abricot eſt fort eſtimée ; & la façon de la faire eſt fort ſimple & très-facile. C'eſt une eſpece de ratafia : le fruit ne paſſe point à l'alambic : on ſe ſert de l'eau-de vie tout ſimplement ; on pourroit bien ſe ſervir de l'eſprit-de-vin ; mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire, il eſt même inutile, à moins que ce travail ne ſoit commandé. L'eau d'abricot ſe fait avec le ſyrop d'abricot confit : lorſque l'on tire des abricots confits de leur ſyrop, pour les faire ſécher, on a ſoin de prendre tout de ſuite le ſyrop, ſans mêlange d'autres : vous en mettez une partie, dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, ſelon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce ſyrop eſt bien mêlé avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur ſoit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou des pêches ; & au défaut de celle-là, vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à ſec, ſans y mettre d'eau ; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut obſerver qu'il

ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le syrop d'abricot, avant que votre eau-de-vie y soit; car la liqueur pourroit se blanchir, & auroit de la peine à se clarifier : il ne faut donc les y mettre, que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut aussi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or. Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le syrop, vous la passerez à la chausse; & lorsqu'elle sera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire, s'il s'en fait; mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissée reposer quelque tems, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur ainsi clarifiée dans d'autres bouteilles. L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise, ou de prune; mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser : d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas. S'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas mûrs, ils se gâtent; & en les pilant, ils gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur est d'employer des amandes ameres que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées : vous ôterez celles qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir & lui donnent le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier. Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; &

quand il ſera fondu, vous mettrez dans ce ſyrop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre ſe pénetrent bien : enſuite vous mettrez dans ce mêlange vos amandes pilées, pour paſſer enſuite le tout à une grande chauſſe. Obſervez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans ce ſyrop, avant que d'y mettre les amandes, parce que ſi vous mettiez les amandes dans le ſyrop, avant que l'eau-de-vie y eût été miſe, infailliblement elles feroient le lait ; ce qui empêcheroit entiérement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la diſpoſition, par le pilon, de ſe tourner en huile, & l'autre n'étant pas ſi échauffée conſervant ſon lait, on donneroit tout-d'un-coup à l'eau de noyau toutes les mauvaiſes qualités de nébuleuſe & d'huileuſe, contre leſquelles nous nous efforçons de prévenir nos lecteurs. Enfin, quand votre liqueur ſera faite, ainſi que nous venons de le dire, vous la ferez paſſer à une grande chauſſe ; & quand elle ſera claire, votre eau de noyau ſera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas beſoin de la diſtillation ; & ſi on ſe ſert des amandes ameres d'amandier, elle n'a pas beſoin non plus d'infuſion ; elle prend autant de goût de fruit, qu'il lui en faut, en paſſant à la chauſſe ſur les amandes pilées. Je ſuppoſe qu'on veuille faire d'une livre de ſyrop, deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de ſyrop dans une pinte, dont vous remplirez le reſte d'eau. Vous y ajoûterez encore un poiſſon d'eau, avec lequel vous rinſérez la pinte ; & après, vous meſurerez une pinte d'eau-de-vie, que vous mettrez dans le ſyrop, avec huit amandes ou noyaux pilés ; & lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait dépoſé ; & quand vous l'aurez ſoutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la paſſer à la chauſſe, ſi elle n'étoit pas aſſez claire.

Abricots en dragées. Mettez dans un mortier de la gomme adraganth détrempée ; ajoûtez-y de la

marmelade d'abricots, & vous y mettrez, de tems en tems, du ſucre en poudre; faites-en une pâte & maniez-la ſur une table; étendez-la avec un rouleau, la plus mince qu'il vous ſera poſſible, ayant ſoin de poudrer du ſucre deſſus & deſſous, de peur qu'elle ne tienne à la table; coupez la avec un moule de fer-blanc fait exprès, ſoit en cœur, treffle, étoile, rond ou autrement, & la faites ſécher à l'étuve; menez-la ſur le tonneau, & l'achevez de même que les autres dragées.

Abricots en ſur-tout. Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui ſont entiers, que vous mettez égoutter de leur ſyrop; vous prenez un abricot entier, que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié, ſans ſe détacher tout-à fait, & l'appliquez ſur un autre entier; de façon qu'il l'entoure entiérement, & que les deux paroiſſent n'en faire qu'un; enſuite vous les retrempez legérement dans le ſyrop, & les mettez égoutter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les par-tout avec du ſucre fin que vous faites tomber avec le tamis, & mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis du côté ſec, & les repoudrer de l'autre; remettez-les à l'étuve, pour achever de les faire ſécher; vous les conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Abricots. (*Glace d'*) Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs, que vous écraſez avec la main, & que vous jetterez dans une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux; vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant ſans remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez enſuite une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez votre eau dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des *Glaces.*

Abricots glacés en fruits. Prenez la quantité d'abri-

tots que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous en voulez faire; qu'ils ne ſoient pas trop mûrs; ôtez-en la peau & les noyaux; coupez-les par morceaux, pour les mettre dans une poële avec une livre de ſucre fin pour une livre de fruit; faites-les cuire à grand feu, en les remuant toujours avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade; lorſque votre marmelade commence à ſe lier, vous l'ôtez du feu pour écraſer ceux qui ne ſont pas fondus; remettez-la ſur le feu pour lui donner quelques bouillons; elle ſera faite, quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre ils ſe collent enſemble: lorſque votre marmelade ſera froide, vous la mettrez dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; quand elle ſera priſe, vous la travaillerez bien & vous la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels; enveloppez tous les moules avec du papier, & mettez-les à la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre; vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez, ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau: avant que de les ſervir, vous leur donnerez la couleur d'abricots que vous mettrez deſſus avec un petit pinceau, un peu de gomme-gutte, où vous ajoûterez un peu de cochenille ou du carmin, comme pour faire une couleur d'abricot en plein vent.

Abricots jaunes. (*Compôte d'*) Dans leur premiere nouveauté on les laiſſe ſans les peler; mais dans la ſuite vous les tournez & ôtez le noyau; vous les paſſez à l'eau, ſur le feu, comme ceux qu'on veut confire: quand ils montent au-deſſus, & qu'ils ſont mollets, vous les tirez & les faites rafraîchir; enſuite vous les mettez égoutter, puis au petit ſucre clarifié, & leur faites prendre trois ou quatre bouillons. Il faut les bien écumer; & ſi le ſyrop n'eſt point aſſez cuit, vous lui donnerez à part encore quatre à cinq bouillons, & le verſerez ſur vos fruits; & quand ils ſeront froids, vous les dreſſerez dans un compôtier pour les ſervir: s'ils n'avoient pas pris

assez de sucre, vous pourriez leur donner encore quelques bouillons, & de même au syrop, supposé qu'il y en eût trop; & vous le verserez ensuite sur votre fruit.

Abricots jaunes confits au liquide. Prenez des abricots qui approchent de leur maturité; il faut les peler & leur faire une incision par le bout, pour faire sortir le noyau, en le poussant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queue; après que vous aurez ôté les noyaux, vous peserez les abricots pour mettre autant pesant de sucre; faites bouillir de l'eau & mettez-y un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons, jusqu'à ce qu'ils commencent à fléchir sous les doigts; vous les retirez doucement dans de l'eau fraîche, & vous les faites égoutter sur un tamis; mettez le sucre que vous avez pesé dans une poële, pour le clarifier & le faire cuire à la grande plume; ensuite vous y mettrez doucement les abricots pour leur faire prendre deux bouillons, & les retirerez du feu; il faut les laisser douze heures dans leur syrop; pour prendre sucre; après retirez-les pour les mettre égoutter, & remettez le sucre sur le feu, pour lui donner une vingtaine de bouillons; remettez les abricots dans le sucre sans les faire bouillir, jusqu'au lendemain que vous les finirez, en leur donnant six ou sept bouillons; quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Abricots jaunes confits au sec. Ayez des abricots un peu plus d'à-moitié mûrs, que vous pelez proprement, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux; il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorsqu'ils seront confits & refroidis dans le sucre, vous les mettrez sur un clayon pour les faire égoutter, & ensuite sur des feuilles de cuivre, pour les poudrer par-tout de sucre fin que vous faites tomber dessus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire sécher; après que le dessus sera sec, vous les mettrez sur un tamis posé sur le côté sec,

& repoudrerez l'autre côté de la même façon ; remettez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & également ; quand ils ſeront froids, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, & des morceaux de papier entre les abricots, & les tiendrez dans un endroit ſec ; il faut les changer de papier, s'il leur ſurvenoit de l'humidité. Pour le mieux, prenez des abricots confits au liquide, que vous mettez au ſec de la même façon, à meſure que vous en avez beſoin.

Abricots jaunes. (*Marmelade d'*) Vous prendrez des abricots bien mûrs ; vous les pelerez & ôterez les noyaux ; vous les deſſécherez ſur le feu, & en peſerez quatre livres : enſuite vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la perle, & vous y mettrez votre fruit ; il faut le bien remuer avec une ſpatule, & le faire cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons ; enſuite après les deſcendre de deſſus le feu, les laiſſer repoſer un quart-d'heure, puis le mettre dans les pots.

Abricots mûrs confits. Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié ; ôtez-en le noyau, peſez ce que vous avez d'abricots, & mettez autant de ſucre dans une poële, que vous faites cuire à la grande plume ; mettez-y les abricots, & ne leur faites prendre qu'un bouillon pour jetter leur eau ; ôtez-les du feu ; deux heures après, vous les remettrez ſur le feu pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'ils n'écument plus ; retirez-les du feu, pour les laiſſer dans leur ſyrop pendant vingt-quatre heures ; enſuite vous les retirerez legérement avec une écumoire pour les faire égoutter ; remettez le ſyrop ſur le feu pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit au perlé ; mettez les abricots dans une terrine, & le ſyrop par-deſſus, pour les laiſſer vingt-quatre heures à l'étuve ; après, vous les mettrez refroidir & dreſſerez dans les pots.

Abricots mûrs pelés. Il faut prendre des abricots

qui ne ſoient ni trop mûrs ni trop verts : ſi vous les voulez faire entiers, il faut, avec un petit couteau, faire une petite taillade à la pointe de l'abricot & pouſſer le noyau par la queue; & quand vous en aurez quatre livres de préparés, vous aurez de l'eau bouillante ſur le feu & vous jetterez vos abricots dedans; cela s'appelle *les faire blanchir* : prenez garde qu'ils ne ſe lâchent dans l'eau. Quand ils ſont blanchis comme il faut, vous les ôtez bien proprement avec une écumoire, & les mettez dans de l'eau fraîche ; enſuite vous les faites égoutter ſur un tamis, & vous clarifiez quatre livres de ſucre que vous faites cuire à la plume : vous mettez vos abricots dedans tout doucement, l'un après l'autre; vous les poſez ſur le feu & leur donnez deux ou trois bouillons ſeulement ; vous les retirez de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir; & par-là ils jettent leur humidité & leur eau, & prennent ſucre ; vous égouttez le ſucre & le faites rebouillir : quand il aura bouilli ſept ou huit bouillons, vous y remettez vos abricots & leur donnez encore cinq ou ſix bouillons; laiſſez-les repoſer deux ou trois heures, ou, ſi vous voulez, juſqu'au lendemain : vous les acheverez & les garderez liquides avec leur ſyrop dans des pots; & ſi vous voulez les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle *à mi-ſucre*, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, après que vous les aurez fait égoutter ; lorſqu'ils ſeront dreſſés, vous ſecouerez du ſucre en poudre, au travers d'une toile de ſoie, par-deſſus, & les mettrez à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez ſur un tamis ou clayon, & y ſecouerez encore du ſucre en poudre au travers de votre toile de ſoie, ou d'etamine; & lorſqu'ils ſeront ſecs tout-à-fait, d'une bonne maniere, & qu'ils ſeront froids, vous pouvez les mettre dans des boëtes avec du papier blanc ; & ſi, au bout de quelque tems, ils devenoient humides, il ne faut

que changer le papier. N'oubliez pas, en pelant ou tournant vos abricots, de les jetter à meſure dans de l'eau fraîche.

Abricots. (*Pâte d'*) Prenez ſix livres d'abricots bien mûrs, pelez-les, & les mettez dans une poële bien propre; deſſéchez-les à petit feu : quand ils ſeront à moitié deſſéchés, vous ferez cuire trois livres de ſucre à la forte plume; vous le verſerez ſur les abricots, & vous remettrez votre poële ſur le feu; il faut bien remuer avec une ſpatule, juſqu'à ce que vous voyiez qu'elle ſoit cuite à ſa cuiſſon.

Abricots. (*Ratafia d'*) Prenez un demi-cent d'abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux; caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux, mettez les abricots dans une poële avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les abricots ayent rendu tout leur jus; mettez-les égoutter ſur un tamis, pour en tirer tout le clair; vous mettrez le jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de ſucre par une pinte de liqueur; ajoûtez-y les noyaux d'abricots avec un peu de cannelle, bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer ce ratafia pendant quinze jours ou trois ſemaines; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots. (*Syrop d'*) Mettez dans une poële une trentaine d'abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites-les bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce que les abricots ſoient en marmelade; vous les mettrez ſur un tamis avec une terrine deſſous pour en recevoir tout ce qui en paſſera; mettez tout ce jus d'abricot dans une chauſſe, pour le tirer au clair; il faut peſer ce qui a paſſé au travers de la chauſſe: ſi vous en avez deux livres, vous le mettrez avec une livre de ſucre clarifié; vous vous réglerez ſur cette doſe, ſuivant la quantité que vous en aurez; mettez le ſucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en

ſyrop : étant à demi-froids, verſez-le dans les bouteilles pour vous en ſervir au beſoin. Ce ſyrop ne peut ſe conſerver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'hiver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une chopine de jus de fruit, & le finirez de la même façon.

Abricots tapés. Ayez un cent de beaux abricots preſque mûrs, faites-leur une inciſion du côté de la queue ; faites ſortir le noyau en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête ; il faut caſſer les noyaux pour en tirer l'amande entiere, que vous pelez proprement & mettez à part ; mettez vos abricots dans une eau bouillante, pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, & vous les retirerez à l'eau fraîche ; ſur une livre d'abricots, vous ferez cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé ; mettez-y les abricots, pour leur faire prendre deux bouillons couverts : après les avoir écumés, vous les mettrez dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire cuire à la grande plume : mettez-y les abricots avec leurs amandes que vous avez mis à part ; faites-leur faire un bouillon dans le ſucre, & les ôtez du feu, pour les remettre dans la terrine juſqu'au lendemain que vous les retirerez de leur ſyrop avec les amandes, pour les mettre égoutter ; remettez une amande dans chaque abricot, & les poſez à meſure ſur le côté, deſſus des grilles pour les faire ſécher à l'étuve ; quand ils ſeront ſecs d'un côté, vous les retournerez de l'autre : ils s'applatiront d'eux-mêmes, ſans les taper ; après qu'ils ſeront également ſecs, vous les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Abricots verts à l'eau-de-vie. Il faut avoir des abricots verts préparés, comme nous le dirons, pour le liquide ; les paſſer à l'eau bouillante, pour les faire blanchir & reverdir, enſuite les mettre au ſucre clarifié, leur donner ſept ou huit bouillons couverts, les écumer & les mettre dans une terrine

juſqu'au

juſqu'au lendemain : après avoir donné ſept ou huit bouillons au ſucre, vous les jettez ſur votre fruit. Le troiſieme jour, vous égouttez le ſyrop de votre fruit, & vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons ; coulez en même tems vos abricots dans le ſucre, & donnez-leur encore cinq ou ſix bouillons couverts; il faut les ôter de deſſus le feu, les écumer, les laiſſer refroidir, & les mettre dans des bouteilles, moitié ſyrop & moitié eau-de-vie par deſſus, & les bien boucher. Ce fruit peut ſervir en compôte ; & on en peut tirer au ſec.

Abricots verds au candi. Prenez des abricots verds confits, & bien ſéchés à l'étuve ; poſez-les ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi ; vous prenez du ſucre ſuivant la quantité que vous avez d'abricots ; faites-le cuire au ſoufflé, & verſez-le ſur les abricots ; vous les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient candis.

Abricots verds au caramel. Prenez des abricots verds confits à l'eau-de-vie, que vous mettez égoutter & ſécher à l'étuve ; vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel. A meſure que vous les trempez, vous les dreſſez ſur un clayon, c'eſt-à-dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air ; vous les dreſſerez ſur une aſſiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Abricots verds au liquide. Etant bien nettoyés de leur bourre, blanchis & reverdis, vous mettrez du ſucre clarifié dans une poële, la quantité qu'il en faut pour le fruit : vos abricots ayant été paſſés deux fois à l'eau fraîche, & égouttés ſur des tamis, vous les coulez dans le ſucre & vous leur donnez un petit bouillon ; enſuite vous les ôtez du feu pour les écumer, & vous les mettez dans une terrine ; qu'ils nagent un peu dans le ſucre ; il faut obſerver que ce premier ſucre doit être leger en cuiſſon. Le lendemain, vous les faites égoutter ſur

une paſſoire ; vous donnez une douzaine de bouillons au ſucre, & vous le verſez ſur votre fruit. Il faut continuer cette maniere, pendant deux ou trois jours, & l'augmenter de ſucre clarifié à meſure que le fruit ſe nourrit. Pour finir vos abricots, il faut les mettre égoutter, & voir s'il y a aſſez de ſucre : s'il n'y en a point aſſez, il faut y remettre du ſucre cuit au même degré que celui dont vous venez de les retirer : vous remettrez votre ſucre ſur le feu, & vous ferez cuire juſqu'à la groſſe perle ; enſuite vous y coulez votre fruit, & vous lui donnez cinq ou ſix bouillons couverts : ôtez-les de deſſus le feu, écumez-les bien ; & étant à demi-froids, empotez-les. Il faut remarquer que l'on ne fait point grande proviſion de ce fruit, parce qu'il eſt ſujet à s'engraiſſer dans les pots.

Abricots verds au ſec. Vous faites confire des abricots verds de la même façon que les précédens. Il faut obſerver que ceux qui ſont très-petits, ne peuvent point ſouffrir la leſſive ; vous en ôtez le duvet, en les frottant avec du ſel, ſans vinaigre ; vous les faites blanchir & les laiſſez dans la même eau pour le faire reverdir ; après les avoir confits & mis dans les pots, lorſque vous en voulez tirer au ſec, vous les mettez égoutter de leur ſyrop & les roulez dans un ſucre fin, pour les mettre dans un tamis ſécher à l'étuve.

Abricots verds blanchis ou leſſivés. Pour ôter le duvet qui eſt ſur les abricots verds, vous faites une leſſive avec de la cendre de bois neuf paſſée au tamis ; vous en jettez quelques poignées dans une poële avec de l'eau, que vous mettez ſur le feu pour la faire bouillir quelque tems juſqu'à ce que la tâtant avec les doigts, vous la trouviez graſſe & douce : mettez-y les abricots que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne s'amaſſe point au fond : enſuite vous obſerverez, quand le duvet de l'abricot s'ôte aiſément, de les retirer du feu ; vous les nettoyez un

à un, que vous jettez à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'ils sont tous nettoyés, vous prenez une épingle & les piquez en plusieurs endroits chacun; vous les mettez dans de l'eau sur le feu, avec une pincée de sel, & le quart d'un verre de vinaigre, pour les faire reverdir; vous aurez soin de couvrir la poële & de les mettre sur un feu doux, pour qu'ils ne fassent que frémir; lorsqu'ils sont verds, vous les jettez dans de l'eau tiéde pour en ôter l'âcreté; après que vous les aurez fait dégorger dedans, vous les mettrez dans de l'eau fraîche pour les y laisser quelques heures; ensuite vous les mettrez au petit sucre, jusqu'au lendemain, que vous les verserez sur un égouttoir: donnez trois ou quatre bouillons au sucre que vous mettrez sur les abricots pour les laisser encore jusqu'au lendemain; & pour la troisieme fois vous les augmenterez d'un peu de sucre clarifié; & pour la quatrieme, s'il y a suffisamment de sucre pour les finir, vous donnerez cinq ou six bouillons à votre syrop; glissez vos abricots pour les faire cuire jusqu'à ce que le syrop soit au perlé. Il faut observer que tous les fruits qui sont au liquide, doivent tremper dans le syrop; lorsqu'ils seront dans les pots, il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit, & qu'il touche au fruit.

Abricots verds en compôte. Pelez vos abricots, ou mettez-les à la lessive, ou bien passez-les au sel: étant bien lavés & nettoyés de leur bourre, percez-les par le milieu, & jettez-les dans de l'eau fraîche: ensuite faites bouillir de l'eau sur le feu, & jettez-les dedans pour les faire blanchir. Quand ils seront blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'ils ne font point de résistance, ou qu'ils s'écrasent aisément sous les doigts, alors vous les tirez du feu, & les couvrez d'un plat & d'une serviette par-dessus, pour les faire reverdir; ensuite vous les faites égoutter sur un tamis, & les mettez au petit sucre; vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons, en les

laiſſant prendre ſucre, pendant une heure ou deux; vous les remettrez ſur le feu & leur donnerez cinq ou ſix bouillons; vous les verſerez dans une terrine; & étant froids, vous les ſervirez en compôte. Si vous en faites pour pluſieurs jours, il faut, le lendemain, donner cinq ou ſix bouillons à votre ſyrop. Hors de la ſaiſon, ſi vous voulez faire une compôte d'abricots verts, pourvu que vous en euſſiez au liquide, cela vous ſeroit fort aiſé; il n'y auroit qu'à en prendre la quantité dont vous aurez beſoin, & une partie du ſyrop, que vous remettriez dans une poële avec un peu d'eau pour le décuire; & lui ayant donné quelques bouillons, vous le verſeriez ſur vos abricots, pour les ſervir chauds ou froids, ſuivant que vous jugeriez à propos. Que ſi vous n'en aviez que des ſecs, vous ne laiſſeriez pas que d'en faire une fort bonne compôte, les mettant dans une poële avec du ſyrop d'autres abricots verds, ou ſemblables, le décuiſant, comme ci devant; & après quelques bouillons, vous n'auriez qu'à dreſſer votre compôte, & la ſervir.

Abricots verds. (*Marmelade d'*) Prenez des abricots verts, avant que le noyau ſoit formé, mettez-les dans une ſerviette avec du ſel, & faſſez les juſqu'à ce que le duvet en ſoit ôté; enſuite mettez-les dans l'eau fraiche: il faut après cela les faire bouillir à gros bouillons juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets: faites-les égoutter, & paſſez-les à travers un tamis, recevant ce qui paſſera dans une poële; vous les ferez enſuite deſſécher ſur le feu, remuant & retournant ſoigneuſement cette pâte de tout côté avec la gâche ou ſpatule; enſorte qu'il n'y reſte point d'humidité, & qu'elle commence à s'attacher à la poële; puis vous ferez cuire du ſucre que vous délayerez avec votre marmelade, ayant peſé ce qu'il en faut, ſçavoir livre pour livre. Il n'y a enſuite qu'à la faire frémir & l'empoter, ou la tirer au ſec.

Abricots verts pelés. A l'égard des abricots verts qui ſe confiſent pelés, il faut, après les avoir tour-

nés proprement, les jetter dans de l'eau fraîche. Vous faites enſuite bouillir d'autre eau dans laquelle vous les jettez; & quand ils ſeront montés au-deſſus, vous les deſcendrez & les laiſſerez refroidir dans leur eau. Vous les remettrez ſur le feu pour les faire reverdir & blanchir, juſqu'à ce qu'ils quittent l'épingle, & vous les mettrez au ſucre, de la même maniere que les précédens, tant pour le ſec que pour le liquide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les abricots verds ſont irritans & reſſerrent le ventre, principalement ceux qui ſont apprêtés à l'eau-de vie : ils ne conviennent qu'aux perſonnes dont l'eſtomac eſt foible & trop lâche, pourvu toutesfois qu'elles n'ayent pas une très-grande ſenſibilité, comme elle ſe trouve dans celles qui ont le genre nerveux attaqué & facile à irriter.

Les abricots mûrs ſont adouciſſans, nourriſſans, un peu rafraîchiſſans & relâchans. Le plus ſouvent il n'y a qu'une moitié de ce fruit qui ſoit mûre; ainſi les perſonnes délicates ne mangeront que cette moitié ſans la peau : elles préféreront l'abricot de plein-vent, qui eſt le plus ſucculent : celui d'eſpalier eſt ſujet à être ſec ou cotonneux.

L'abricot mûr cuit ſe donne, avec raiſon, aux perſonnes convaleſcentes & délicates, & parce que ce fruit a moins d'acide que la plûpart des autres fruits, & parce qu'étant cuit, il acquiert un goût & un parfum relevés, qui plaiſent aſſez généralement.

ACHE. (*Conſerve d'*) Vous avez de l'ache, ou perſil de Macédoine, dont vous prenez les feuilles les plus vertes; vous les paſſez ſur le feu & leur faites prendre trois ou quatre bouillons : enſuite vous l'égoutrez bien, & la pilez dans le mortier : étant bien pilée, vous la paſſez à travers le tamis. Vous faites cuire du ſucre à la petite plume, & le bouillon étant abaiſſé, vous y jettez ce qui a paſſé par le tamis, & vous le délaye bien dans votre ſucre. Vous travaillez votre conſerve, comme nous l'avons dit

en parlant de la conſerve d'abricots ; & quand il ſe fait une glace par-deſſus, vous la vuidez dans les moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette conſerve eſt inciſive, ſtomachique, legérement échauffante & apéritive : elle convient aux perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, qui ont des glaires, des vents, qui ſont ſujettes à la fiévre, & aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

AGNEAU. Cet animal eſt trop connu pour le décrire. Voici ce qu'on ſert de cet animal ; la tête, la poitrine, les pieds, le quartier ; & ce qu'on appelle *iſſues*, qui ſont la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Agneau. (*Iſſues d'*) Coupés par morceaux, blanchis un moment à l'eau bouillante, on les fait cuire à à petit feu dans du bouillon avec un peu de beurre, ſel & poivre. La ſauce ſe fait avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; lorſque la ſauce a été liée ſur le feu, on y met un peu de verjus. On dreſſe la tête, la cervelle découverte, le reſte de l'iſſue autour, & la ſauce ſur le tout.

Les *ris d'agneau* ſe ſervent comme ceux de veau, (voyez *Veau ;*) La langue & la queue, comme celles de mouton. (Voyez *Mouton.*)

Agneau. (*Pieds d'*) Echaudés & cuits juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets, on en ôte l'os du milieu, on met à ſa place une face faite de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, ſel & poivre. On les trempe enſuite dans des œufs battus, on les panne, on les frit, & on les ſert garnis de perſil frit.

Agneau. (*Poitrine frite d'*) On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre & de verjus avec ſel, poivre, girofle, ciboule & laurier, pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine & claire de farine, vin blanc & jaunes d'œufs, puis on la frit à la poële avec le beurre ou le ſain-doux.

Agneau. (*Quartiers d'*) Celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere ; l'un & l'autre ſe ſervent rôtis. On les ſert auſſi en fricandeau glacé, en frican-

deau avec un ragoût d'épinars. On les déguiſe, après avoir été ſervis, en *rôt*, en *filets*, en *blanquette*; en filets *à la bechamel*.

Pour mettre les filets en *blanquette*, on met dans une caſſerolle un morceau de beurre, des champignons coupés, un bouquet garni, une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. On met enſuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; on fait lier la ſauce ſans qu'elle bouille, & on met un filet de verjus ou vinaigre. *La bechamel* n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême en conſiſtance de ſauce, obſervant de la tourner, pour qu'elle ne ſe mette point en grumeaux, & d'y mettre les filets aſſaiſonnés de bon goût, comme pour la blanquette.

Agneau (*Tête d'*), appellée *braiſe blanche*. Prenez deux têtes avec leurs collets; ôtez les mâchoires & le muſeau; faites-les blanchir dans une marmite avec du bouillon, demi-ſeptier de vin blanc, moitié d'un citron coupé par tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains, ſi c'eſt la ſaiſon, bouquet des fines herbes, racines. Couvrez-les de bardes de lard; & après la cuiſſon, ſervez avec une ſauce piquante.

On peut encore les ſervir cuites de même avec la ſauce à l'Eſpagnole, la ravigotte, la poivrade, ou avec le bouillon de leur cuiſſon, dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs avec une pincée de perſil hachée, après avoir lié cette ſauce ſur le feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'agneau que l'on a tué tandis qu'il tettoit encore, ou depuis un mois juſqu'à deux, car c'eſt ſur tout à cet âge que l'on prend ceux que vendent les rôtiſſeurs, & qu'on accommode des diverſes manieres indiquées, eſt relâchante & peu propre à nourrir des gens qui travaillent de corps; c'eſt un mucilage qui a à peine pris de la ſolidité, & qui donne par la digeſtion un ſuc viſqueux. Les eſtomacs glaireux, pituiteux, foibles, comme ſont ceux des perſonnes qui ont

les fibres lâches & des convaleſcens ne digerent pas cet aliment qui augmente la foibleſſe & le relâchement des fibres des l'eſtomac, diminue ou anéantit l'activité des ſucs digeſtifs déja trop aqueux, & eſt incapable de donner de la force. Cette chair eſt humectante, adouciſſante, rafraîchiſſante pour les conſtitutions fortes, les eſtomacs chauds, les gens qui ont une bile âcre. On regarde l'*agneau* rôti comme moins aqueux, moins humectant que celui qui eſt bouilli; cependant il donne le devoiement à beaucoup d'enfans, & même de jeunes gens, qui abondent déja en ſucs aqueux, tandis que l'agneau bouilli ne le fait pas : ainſi il eſt mieux de ne le donner d'aucune façon aux enfans, aux convaleſcens & aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible & la fibre lâche.

AIGRE *de cedra*. Voyez *Cedra*.

AIL : plante bulbeuſe, uſuelle, chaude, âcre & d'un goût très-fort. Ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts, ainſi que dans les fournitures des ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'ail anime la circulation, augmente la tranſpiration, donne de l'appétit, rend la digeſtion plus prompte : il préſerve des maladies vermineuſes, putrides, ſcorbutiques; il en diſſipe les legers commencemens; il eſt apéritif, ſtomachique & cordial : auſſi, quand on le prend en petite quantité, & comme aſſaiſonnement, eſt-il ſalutaire à la plûpart des tempéramens.

AILERONS : ſe mettent en *tourte*; on les épluche, on coupe le bout. On les arrange ſur une abaiſſe de pâte commune, garnie de lard, rapé avec ſel, poivre, épices & un peu de fines herbes : on les garnit de champignons, morilles, culs d'artichauts recouverts de bandes de lard & tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaiſſe que deſſus, frotée d'un jaune d'œuf battu, ſe met au four. Quand elle eſt cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard & le veau; on la dégraiſſe, & on y met un coulis clair de veau & jambon, pour ſervir. On en fait auſſi des terrines *à la purée*

verte, comme celles de tendrons de veau. Voyez les articles aux *Champignons* & *Mouſſerons*.

Les ailerons cuits à la braiſe & égouttés ſe mettent dans une terrine; & l'on verſe par-deſſus un un ragoût de mouſſerons & champignons. (Voyez *Ragoût*.) On en fait encore de terrines aux *marrons* & *navets*, comme celles de queues de mouton. (Voyez *Marons* & *Navets*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Dans les petits aîlerons, il n'y a preſque pas de chair; on n'y trouve à manger que de la peau qui eſt difficile à digérer & peu nourriſſante. Les gros aîlerons ont un peu plus d'une chair aſſez délicate, mais le plus ſouvent viſqueuſe, que doivent s'interdire les perſonnes qui ont l'eſtomac foible.

ALBRAN, *ou* HALBRAN : jeune canard privé ou ſauvage, qu'on regarde comme tel juſqu'en Octobre; après quoi, on l'appelle *canard*. On en fait en ragoût. Bien retrouſſés, on les paſſe à la caſſerole, au beurre ou au lard, avec champignons, truffes & culs d'artichauts. Le lard, ou beurre ôté, on les fait cuire dans le bouillon avec fines herbes, ſel & poivre; ſur la fin de la cuiſſon, on jette un verre de vin qu'on laiſſe bouillir un inſtant : on ajoûte un coulis brun & l'on ſert.

ALOSE : poiſſon de mer, qui ſouvent remonte dans les rivieres au printems, où, de ſéche & maigre qu'elle étoit, elle devient graſſe, charnue & délicate. On la ſert au *court-bouillon* à ſec avec ſon écaille, bien aſſaiſonnée de perſil; en *étuvée; rôtie*, ſoit ſur le gril ou à la broche.

Aloſe au court-bouillon. On la fait cuire dans le vin rouge ou blanc, avec un peu de vinaigre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, avec du citron vert & beurre bien frais. On la ſert à ſec ſur une ſerviette pour entremets.

Cuite à moitié dans le même court-bouillon, on la fait rôtir ſur le gril & mitonner enſuite dans du beurre roux, aſſaiſonnée avec un filet de vinaigre & perſil verd; & elle ſe ſert pour entrée.

Aloſe rôtie : s'écaille ; on l'inciſe legérement, on la frote de beurre & ſel, & on la fait rôtir à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur. On peut la ſervir à l'oſeille cuite avec ſel, poivre, bon beurre & un peu de perſil & de cerfeuil. On la ſert auſſi avec un ragoût de champignons, ou avec une ſauce faite avec beurre frais, ciboules, perſil haché, le tout paſſé à la caſſerole, aſſaiſonné de bon goût. On fait mitonner l'aloſe dans cette ſauce qu'on lie avec le foie délayé, ou bien avec un peu de farine frite, ſi l'on veut ſervir le foie en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloſe très-fraîche, ferme, ſansêtre coriace, & d'un bon goût, eſt un mets ſain & ſucculent : celle qui n'eſt pas fraîche, a plus ou moins d'âcreté, eſt irritante & échauffante. Les perſonnes très-ſenſibles, & qui ont des affections de nerfs, des maladies de peau, ne doivent pas manger de cette derniere, non plus que de celle que l'on a ſalée pour la conſerver.

ALOUETTE : oiſeau connu d'un goût aſſez délicat : on le ſert en ragoût, en tourte, rôti, en ſalmi, en caiſſe, &c.

Alouette en caiſſe. Coupez les aîles & les pates ; fendez-les ſur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps ; ôtez de cette vuidange les géſiers ; faites une farce du reſte avec lard rapé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, ſel, poivre & muſcade ; le tout bien haché, & pilé enſuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, ſelon la quantité ; farciſſez vos alouettes, & les faites cuire à la poële. Lorſqu'elles ſont cuites, faites une caiſſe de papier ou de pâte, couvrez le fond de farce ; mettez vos alouettes, que vous recouvrez de farce. Panez-les legérement, & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une ſauce hachée & jus d'orange pour entrée, ou à ſec, pour hors-d'œuvre. On les met auſſi en coques, aux œufs, & en pâté.

Alouette en ragoût. On paſſe les alouettes vuidées au roux avec un peu de lard & de farine. Enſuite on

les met cuire dans le bouillon assaisonné de sel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles sont à moitié cuites, on y met un verre de vin blanc; &, lorsqu'elles sont cuites, un peu de jus d'orange avant de servir.

Alouette en salmi. Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez-en les têtes, gésiers & tout ce qu'elles ont dans le corps; pilez le tout avec les rôties dans un mortier: délayé avec de bon bouillon, passez ce coulis à l'étamine, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, avec un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; mettez dedans les alouettes entieres, & les faites chauffer sans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

Alouette en tourte. On met avec du lard rapé les gésiers, foies & cœurs dans le fond de la tourte, & on met par dessus les alouettes sans tête ni pieds, passées à la casserolle avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; & l'on fait la tourte à l'ordinaire.

Alouette pour rôti. On écorche la tête; on les pique ou on les barde: on les fait rôtir, & on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

OBSERVATION MÉDICINALE.

L'alouette jeune, en chair, & tendre, est un aliment savoureux, sain, assez facile à digérer; & il faut avoir attention, en les mangeant, de ne pas avaler les petits os, qui, en picotant les entrailles, causent des coliques, qu'on attribue mal-à-propos à la qualité de la chair: ces petits os peuvent, en s'arrêtant dans les plis & les courbures des intestins, occasionner encore d'autres maux.

ALOYAU: piéce de bœuf prise le long des vertebres au haut-bout du dos de l'animal.

Aloyau à la braise. Prenez l'aloyau où il y aura le plus de filet. Dégraissez-le & le piquez de gros lard. Bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées, avec truffes & champignons. Mettez-le dans une marmite de sa grandeur, dont le fonds

ſera garni de bardes de lard & de tranches de bœuf maigre, épaiſſes d'un doigt & battues, aſſaiſonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & ſel. Ficelez l'aloyau, & mettez le filet en deſſous Garniſſez par-deſſus comme deſſous, & fermez la marmite que vous avez garnie de pâte tout-au-tour. Servez-le après qu'il aura été égoutté, ſous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mouſſerons, pointes d'aſperges & culs d'artichauts; paſſez au lard fondu & mouillez d'un bon jus que l'on lie enſuite avec coulis de veau & de jambon.

On le ſert auſſi avec une ſauce faite de jambon haché, ciboules, perſil, truffes, champignons, mouſſerons; paſſez enſemble au lard fondu, mouillez de bon jus, & liez comme ci-deſſus.

On le ſert auſſi avec des ragoûts de chicorée, petits oignons, céleri & concombre.

On accommode les filets d'aloyau rôti aux cardes, au céleri, à la chicorée, aux concombres.

Aloyau aux cardes. On fait blanchir des cardons d'Eſpagne avec de l'eau & un peu de vinaigre; on les pare; on les fait cuire dans un blanc bien aſſaiſonné avec de la graiſſe de bœuf & moitié d'un citron en tranches. On les égoutte enſuite. On leur fait faire un bouillon dans une bonne eſſence, & on les ſert avec les filets. La méthode eſt la même pour les filets au céleri & à la chicorée.

Aloyau rôti. Il doit être mangé un peu rouge; il n'en eſt que plus tendre & de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches & l'on fait une ſauce avec un peu d'eau, ſel, poivre, vinaigre & ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec ſel, poivre, jus de bœuf, & quelques capres. On ſert cette ſauce chaude.

On peut encore, ſi l'on ne ſert pas l'aloyau dans ſon jus, enlever le filet, le couper par tranches minces qu'on met dans une caſſerole avec une ſauce de capres, anchois, champignons, pointe d'ail ha-

chés, passés au beurre & mouillés de bon coulis. La sauce dégraissée, on l'assaisonne; on met le filet avec le jus de d'aloyau. On fait servir chaud sans bouillir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloyau est une des parties du bœuf les plus succulentes, les plus nourrissantes, quand elle n'est pas trop cuite : il ne convient qu'aux bons estomacs & aux gens qui se portent bien, parce que la chair en est ferme & les sucs un peu âcres.

AMANDES *à l'Angloise.* (*Grillage d'*) Prenez une livre d'amandes douces; passez-les à l'eau bouillante, & les pelez; mettez-les ensuite dans de l'eau fraiche, & les égouttez; faites fondre une livre de sucre & jettez y vos amandes; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent & qu'elles commencent à rousſir; ayez de la nompareille toute prête; versez vos amandes sur un clayon; & jettez promptement de la nompareille par-dessus; renversez-les sur un plat; & remettez encore de la nompareille par-dessus, pour qu'il y en ait par-tout : séparez un peu vos amandes avec une fourchette, pour que votre grillage ne soit point matériele; quand elles seront froides, vous les mettez à l'étuve, pour vous en servir quand vous voudrez.

Amandes à la praline. Faites fondre dans une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau; mettez-y une demi-livre d'amandes douces avec leur peau, que vous aurez frottées dans un linge propre pour en ôter la poudre; faites-les bouillir sur un bon feu avec le sucre, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles pétillent : lorsque le sucre commence à se colorer, vous les retournez doucement & également avec la spatule, pour leur donner le tems de se colorer; lorsque l'amande est luisante, & qu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu, & la mettez à l'étuve; deux heures après vous l'ôtez de la poële, pour vous en servir.

Amandes à la praline blanche. On fait encore des

pralines blanches : pour cela, il faut échauder & peler les amandes, les paſſer dans du ſucre cuit à café, leur faire prendre enſemble un ou deux bouillons, & pratiquer, quant au reſte, la même choſe que ci-deſſus, c'eſt-à-dire les remuer & retourner continuellement, afin que le ſucre s'y attache bien des tous côtés. On peut auſſi, ſi l'on a un pot à perlé pour les dragées, ou autre ſemblable invention, y mettre du ſucre cuit à perlé, & le faire dégoutter ſur les amandes, le faiſant tenir par quelqu'un, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez chargées.

Amandes à la praline griſe. Prenez une livre de ſucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : quand il eſt fondu, vous y jettez une livre d'amandes que vous faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles pétillent ; alors vous les retirerez de deſſus le feu, & les remuerez toujours bien avec la ſpatule. Si vous voyez qu'il y ait du ſucre de reſte, vous le mettrez tant ſoit peu ſur le feu, pour le réchauffer, afin qu'il s'attache entiérement aux amandes, continuant de les remuer toujours juſqu'à la fin : ces pralines ſont griſes. Il faut remuer les amandes dans un torchon ou une ſerviette, pour en ôter la poudre, avant que de les mettre dans le ſucre.

Amandes à la praline rouge. Pour les faire rouges, vous prenez trois quarterons de ſucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : enſuite vous y jettez vos amandes & vous les faites bouillir, de même que ci-deſſus, juſqu'à ce qu'elles pétillent, ayant ſoin de les remuer de tems en tems, afin qu'elles ne s'attachent pas à la poële ; quand elles petillent, vous les retirez de deſſus le feu, & les remuez toujours bien juſqu'à ce qu'elles ayent pris tout le ſucre qu'elles peuvent prendre, ſans les remettre ſur le feu ; puis vous les criblez, & vous remettrez dans la même poële le ſucre qui tombera du crible, avec encore un quarteron de ſucre & un peu d'eau, pour faire fondre le tout. Faitez-le cuire à café, puis mettez-y de la cochenille préparée, ce qu'il en faut, pour lui donner une belle couleur. Vous

le ferez encore cuire ſur le feu, pour le faire revenir à café, parce que la cochenille l'aura décuit : étant à café, vous y jetterez vos amandes & vous l'ôterez en même tems de deſſus le feu ; vous remuerez toujours comme la premiere fois, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéchées. Si l'on veut faire une plus grande quantité de ces pralines à la fois, il n'y a qu'à augmenter la doſe du ſucre à proportion : cela va livre pour livre ; ce qu'on entend par de la cochenille préparée, c'eſt de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la cochenille, avec de l'alun & de la crême de tartre. On s'en ſert pour tout ce qu'on veut rougir, ſoit gelée, blanc-manger, marmelade ou autre choſe.

Amandes à la Siamoiſe. Vous prenez des amandes que vous faites rouſſir dans votre four ; enſuite vous faites cuire du ſucre à perlé, & vous les jettez dedans, les remuant bien dans la poële, ſans les paſſer ſur le feu : vous les tirerez ſur une grille & les mettrez à l'étuve, ſi vous voulez les ſervir de cette façon, ſinon, en les tirant de la poële, vous les jetterez une à une dans du ſucre en poudre. Vous remuerez toujours, afin qu'elles prennent bien du ſucre de tous côtés ; puis vous les tirerez, & les mettrez à l'étuve ſur du papier.

Amandes ameres en biſcuits. Prenez environ un quarteron d'amandes ameres, & autant d'amandes douces, qui fait une demi-livre ; échaudez-les dans l'eau fraîche ; puis vous les pilerez au mortier, ſans y mettre une goutte d'eau : il n'importe pas qu'elles deviennent en huile. Etant bien pilées, vous battrez avec une cuillere quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine ; enſuite vous y mettrez votre pâte d'amandes, & la délayerez bien avec la cuillere ; après quoi, vous y mettrez une livre deux onces de ſucre en poudre, en les mêlant bien avec la gâche ; puis vous les dreſſerez & ſur du papier blanc avec deux couteaux, dont vous étendrez la pâte ſur l'un, & formerez le biſcuit de l'autre, de la groſſeur du bout du doigt : enſuite

vous le mettrez cuire au four : il faut le mener à petit feu, au commencement ; & quand il eſt levé, il le faut pouſſer un peu plus vîte. Quand il eſt cuit & qu'il a aſſez de couleur, il le faut ôter du four, & ne le point lever du papier qu'il ne ſoit froid : quand il ſera levé, vous le mettrez chaudement à l'étuve.

Amandes. (*Conſerve d'*) Pelez un quarteron d'amandes douces, pilez-les dans un mortier ; & en les pilant, mettez-y un jus de citron : faites cuire une livre de ſucre à la plume ; deſcendez votre poële du feu ; blanchiſſez le ſucre, & mettez les amandes dedans : mêlez bien le tout enſemble ; & quand il commence à prendre, vous le verſez dans les moules.

Amandes. (*Crême d'*) L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante, pour les peler : il faut les tirer & les rafraîchir dans de l'eau fraîche ; les égoutter & les bien piler, les arroſant d'un peu d'eau pour les maintenir en leur blancheur : enſuite avoir une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais, & quatre onces de ſucre que l'on fait bouillir à petit feu, & conſommer d'environ le quart, le remuant inceſſamment avec une ſpatule. Quand la crême commence à ſe former, on y ajoûte les amandes qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; auſſi-tôt il faut les paſſer par un tamis de moyenne groſſeur, y joindre cinq ou ſix gouttes d'eau de fleur d'orange, & dreſſer votre crême ſur une porcelaine, pour la ſervir froide, garnie autour d'un petit caramel, & même par-deſſus, d'une grille que vous dreſſerez ſur le cul d'une aſſiette après l'avoir frotté legérement d'huile.

Amandes douces en biſcuit. Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biſcuits, en long ou en petit carré ; échaudez un quarteron d'amandes douces, & les mettez à meſure dans l'eau fraîche ; quand elles ſeront égouttées & bien eſſuyées, il faut les piler très-fin, & les arroſant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-

les

les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de ſucre paſſé au tambour; battez bien les amandes avec une ſpatule; enſuite vous y ajoûterez quatre blancs d'œufs frais fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez le tout enſemble, & dreſſez-le dans les moules. Glacez-le deſſus des biſcuits avec du ſucre fin, où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine eſſuie l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront bien montés & cuits de belle couleur, en les retirant du four, ôtez-les tout de ſuite de leur papier.

Amandes en maſſepains communs. Prenez trois livres d'amandes douces; pelez-les dans de l'eau chaude; égouttez-les, & les eſſuyez; après quoi, vous les pilerez dans un mortier de marbre, les arroſant de tems en tems de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile. Quand elles ſeront parfaitement bien pilées, vous clarifierez une livre & demie de ſucre que vous ferez cuire à la plume; enſuite vous y jetterez vos amandes, & vous incorporerez le tout enſemble avec la gâche ou la ſpatule, frottant au fond, & par-tout avec ſoin, de peur qu'il ne s'attache à la poële, quoique hors du feu. Vous connoîtrez que votre pâte ſera faite, ſi, en touchant du revers de la main, rien ne s'y attache: alors vous la retirerez de la poële; vous la mettrez ſur une planche, y poudrant du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & vous la laiſſerez repoſer & refroidir. Pour les travailler, vous en étendrez des abaiſſes d'une épaiſſeur raiſon able, ſur leſquelles vous découperez vos maſſepa ns avec des moules les faiſant tomber doucement, avec le bout du doigt, ſur des feuilles de papier, pour les faire cuire. On ne leur donne le feu, que d'un côté; & on les glace enſuite de l'autre côté, que l'on fait cuire de même. Il s'en fait de ronds, de longs, d'ovales, de friſés, en cœur; vous pouvez auſſi filer votre pâte & la paſſer à la ſeringue: vos maſſepains en prendront autant de noms particuliers, quoiqu'ils

ne différent que par la forme & par la maniere dont vous les aurez glacés.

Amandes en maſſepain d'après le royal. Prenez des amandes douces ; pelez-les ; mettez-les tremper trois jours dans de l'eau fraîche, & changez-les tous les jours d'eau. Il faut enſuite les piler dans un mortier de marbre : en les pilant, il faut les arroſer d'un peu d'eau claire mêlée avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Quand elles ſeront bien pilées, vous en peſerez deux livres : vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume, & vous y mettrez vos amandes pilées, pour les faire deſſécher à petit feu, juſqu'à ce que la pâte quitte la poële ; enſuite vous l'ôterez de la poële, & la mettrez refroidir ; après vous, la tournerez en anneau : vous prendrez deux blancs d'œufs, une once de ſucre en poudre, & une goutte d'eau de fleurs d'orange ; il faudra battre le tout enſemble, mettre les maſſepains dedans, & les retourner ; les faire égoutter deſſus le bord d'un plat, & ayant du ſucre en poudre ſur un plat d'argent, y mettre les maſſepains, en les remuant avec le plat ; alors vous les rangez ſur du papier ; vous les faites cuire à petit feu ; & quand ils ſeront cuits, vous les laiſſerez refroidir ; puis vous les détacherez.

Amandes en maſſepain en lacs d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées que vous laiſſez tremper, pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau fraîche ; après les avoir égouttées & eſſuyées, vous les mettez dans un mortier, pour les piler en les arroſant avec de l'eau de fleur d'orange ; mettez-les dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume, pour les faire deſſécher ſur un très-petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte maniable ; & vous les mettez ſur une feuille de papier blanc, poudrée d'un peu de ſucre fin ; abattez la pâte, avec le rouleau, de l'épaiſſeur d'un écu ; coupez-en de longs filets carrés d'égale longueur, pour les tourner comme un 8 de chiffre, en laiſſant paſſer un bout de chaque côté ; ce qui formera vos lacs

d'amour : enſuite vous les trempez tous dans un ſucre délayé avec du blanc d'œuf ; poudrez-les partout de ſucre fin, & dreſſez-les ſur des feuilles de papier que vous mettrez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Amandes en maſſepain leger. Prenez deux livres d'amandes douces, échaudez les & jettez-les dans de l'eau fraîche ; il faut les égoutter, les bien piler dans un mortier : vous ferez cuire deux livres de ſucre à la plume ; vous y mettrez vos amandes pilées & vous les deſſécherez à petit feu, juſqu'à ce que la pâte quitte la poële ; vous la deſcendrez enſuite de deſſus le feu ; vous la ferez refroidir ſur une planche ; & quand elle ſera froide, vous la mettrez dans un mortier ; vous y jetterez trois blancs d'œufs frais, & vous battrez le tout enſemble, pendant une demi-heure ; vous y mêlerez une poignée de ſucre en poudre en la pilant. Vous y mettrez un peu de rapure de citron bien fine, de cannelle battue, ou de fleurs d'orange ; après quoi, il faut les ſeringuer d'un moule un peu gros, & les faire cuire à petit feu ; enſorte qu'ils reſtent un peu blancs.

Amandes en maſſepains liquides. Faites une pâte, comme celle des maſſepains en lacs d'amour ; quand elle ſera deſſéchée, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin ; abattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu ; coupez-en des ronds de la grandeur d'une piéce de douze ſols : enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun, gros comme un pois, de quelle marmelade vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite bien liée ; frottez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaunes d'œufs pour en coller deux enſemble, en leur faiſant prendre la forme d'un bouton, ſans que la marmelade paroiſſe. Faites-les cuire dans un four très-doux ; lorſqu'ils ſeront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le deſſus d'une glace blanche ; remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Amandes en maſſepain royal. La pâte en eſt la même que pour les premiers. Vous en prenez un morceau que vous filez ſur la table, de l'épaiſſeur d'un doigt; vous ſéparez cela en autant de parties qui puiſſent former un rond ou anneau autour de votre doigt, affermiſſant bien les deux bouts, afin qu'ils ne ſe détachent point. Vous paſſerez ces anneaux dans un blanc d'œuf, où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricots, & vous les roulerez enſuite dans du ſucre en poudre; vous les ſouffllerez en les retirant, afin qu'il n'y reſte pas trop de ſucre; & vous les rangerez ſur du papier, pour les faire cuire au four, ſens-deſſus-deſſous, parce qu'ils ſont dès-lors glacés des deux côtés; il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un fort joli effet. Pour qu'il ſoit plus immanquable, on pourroit, en dreſſant ſes maſſepains, mettre au deſſus du vuide de ces ronds, une petite boule de la même pâte, ou quelque petit fruit, comme ceriſe, framboiſe, piſtache, ou autre.

Amandes en pralines. (*Grillage d'*) Prenez des amandes douces, piſtaches & avelines, de chacune un quarteron; coupez les en quatre, ſans les peler; ajoûtez-y un quarteron d'écorce d'orange & de citron confit, que vous hacherez bien menu: enſuite faites fondre une livre de ſucre avec un peu d'eau; & quand il eſt fondu, vous y jettez votre livre de compoſition préparée: faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce que vos pralines pétillent; alors vous retirez la poële de deſſus le feu, & vous remuerez toujours avec la ſpatule: ſi vous voyez qu'il y ait un peu trop de ſucre, vous remettrez la poële tant ſoit peu ſur le feu, pour que le ſucre s'attache entiérement aux amandes, & pour les rendre plus rouſſes. Quand votre compoſition ſera bien pralinée, vous aurez un moule de fer blanc fait en pyramide, que vous aurez fait faire exprès; il faut qu'il s'ouvre en deux, pour bien faire: enſuite vous jettez raiſonnablement de votre compoſition toute chaude dans le moule; & vous avez un morceau de bois fait de la

même maniere que le moule ; enſorte qu'étant mis mis dedans, il y ait tout autour l'eſpace d'un pouce de vuide, pour contenir la compoſition. Il faut remuer toujours le morceau de bois, & laiſſer ce qui eſt dans le moule, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, puis retirer votre grillage de ce moulle, & le mettre ſur un tamis à l'étuve, pour l'entretenir ſéchement. On fait faire des pyramides de fer-blanc, de quelle façon l'on veut.

Amandes glacées. Prenez des amandes pilées, & jettez-les dans de la glace préparée auparavant; qu'elle ſoit compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, de fleur d'orange, ou de citron & orange de Portugal; vous les roulerez bien juſqu'à ce qu'elles aient pris leur glace ; & vous les dreſſerez enſuite ſur une feuille de papier, pour les faire cuire au four, à petit feu, autant deſſus que deſſous.

Amandes. (*Grillage d'*) Faites échauder une livre d'amandes douces ; pelez-les & les coupez en trois ; faites fondre une livre de ſucre, avec un peu d'eau; quand il eſt fondu, jettez y vos amandes coupées, juſqu'à ce qu'elles pétillent, & remuez-les toujours avec la ſpatule : quand elles ſeront à moitié pralinées, vous y mettrez de la rapure de citron & un peu de jus : quand vous voyez que votre grillage eſt d'une belle couleur, & que vous êtes prêt de le retirer, vous ſemez dans un plat, de la nompareille, du canelas, de l'anis, & vous jettez vos amandes toutes chaudes ſur votre plat ; ſemez-en auſſi une poignée par-deſſus, & retournez bien le tout enſemble : quand il eſt froid, mettez-le à l'étuve ſur un tamis, avec une feuille de papier deſſous; & pour le ſervir, vous le rompez par morceaux, de la grandeur que vous ſouhaitez, ſoit que vous le ſerviez à plat ou à gobelet.

Amandes. (*Grillage blanc d'*) Prenez une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre de piſtaches ; échaudez-les & les pelez : coupez-les en quatre ; puis faites fondre une livre de ſucre ; & quand il eſt cuit à la plume, vous y jettez vos aman-

des & vos piſtaches ; vous les laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent, & vous les remuez toujours avec la ſpatule ; & quand vous jugez qu'elles ſont aſſez pralinées, vous les retirez du feu, pour voir ſi elles n'ont point trop de ſucre : s'il y en a trop, il faut l'ôter, & remettre la poële ſur un petit feu ; il faut avoir toute prête une poignée de nompareille, de canelas, d'anis & de citron vert confits, que vous aurez haché bien menu ; jetter le tout petit-à-petit dans la poële, & remuer toujours, pour qu'il y en ait par-tout : prenez garde de ne pas laiſſer trop rouſſir votre grillage : le reſte ſe fait comme le grillage roux. Vous vous ſervirez du moule de fer-blanc, ſi vous voulez ; ſinon vous jetterez le tout ſur un plat que vous aurez graiſſé d'un peu d'huile d'amandes douces, avec les doigts, & l'étendrez ; puis vous le couperez par morceaux que vous mettrez ſur un tamis à l'étuve.

Amandes. (*Lait d'*) Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les peler & les piler fortement, les arroſant, de fois à autre, d'un peu de lait ; les paſſer par un tamis de crin fin, & cependant faire bouillir une pinte de bon lait que l'on fait conſommer environ de moitié ; pendant qu'il eſt tout chaud, il faut y mêler les amandes avec quatre onces de ſucre en poudre, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, à quoi on donne ſeulement un bouillon ; puis le paſſer dans un tamis ; le dreſſer dans une porcelaine, & le ſervir.

Amandes liſſées. Prenez des amandes douces & bien entieres ; mettez-les ſécher, pendant deux jours, dans l'étuve ; enſuite nettoyez les bien, en les ſecouant dans une ſerviette : mettez-les dans la baſſine branlante, avec un grand feu deſſous, les remuant, un peu de tems, pour les faire bien ſécher ; puis faites bouillir de la gomme arabique avec de l'eau ſur le feu, en la tournant juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue : ôtez la du feu ; & mettez, ſuivant la quantité, la moitié de ſucre clarifié, cuit à liſſé, que vous mêlerez enſemble ; & chargez-en les aman-

des d'une couche, les remuant juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Il en faut mettre à chaque fois, environ un demi-ſeptier ; enſuite il faut mettre une autre couche de ſucre cuit à liſſé, ſans gomme, & cela alternativement, juſqu'à huit ou dix couches, ayant ſoin de le faire ſécher à chaque couche : quand la dixieme couche eſt ſéche, vous ôtez les amandes de la baſſine ; vous la lavez avec de l'eau, & vous l'eſſuyez : quand elle eſt bien ſéche, vous y remettez les amandes, & vous les continuez de ſucre, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez chargées, les menant ſur la fin fortement, ſans les faire ſauter ; ce qui les liſſe : on les met à l'étuve pour les achever de ſécher, & enſuite dans des boëtes, avec du papier ; & on les tient dans un lieu ſec.

Amandes ſoufflées. Vous prenez des amandes ; & les ayant échaudées & pelées, vous les mettez dans du blanc d'œuf où vous les remuez ; enſuite vous les jettez dans du ſucre en poudre, & vous les tournez bien. Quand vous les aurez glacées une fois, ſi vous voyez qu'elles ne le ſoient pas aſſez, vous les remettrez de nouveau dans du blanc d'œuf, & enſuite dans du ſucre en poudre ; puis vous les dreſſerez ſur une feuille de papier ; & vous les ferez cuire au four, à petit feu.

Amandes ſoufflées au citron. Coupez par petits morceaux, de la groſſeur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées ; mettez-les ſur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du ſucre en poudre ſuffiſamment, juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable : enſuite vous en prendrez de petits morceaux que vous roulerez dans les mains, pour en former des amandes de leur groſſeur naturelle, que vous dreſſerez à meſure ſur des feuilles de papier blanc, de la diſtance d'un doigt de l'une à l'autre ; mettez-les cuire dans un four très-doux ; quand elles ſeront de belle couleur, il faut les enlever tout de ſuite de deſſus le papier.

Amandes vertes à l'Arlequine. Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve; enſuite vous les trempez une à une avec une fourchette dans un ſucre cuit au caſſé, que vous tenez chaudement ſur un feu doux, ſans qu'il bouille, & mettez à meſure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs; roulez-les dedans, pour qu'elles en ſoient bien garnies tout autour; vous les rangerez à meſure ſur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie. Vous ôterez le duvet à vos amandes, comme à celles qui ſont confites; enſuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, &, vous les tiendrez ſur le feu, ſans les faire bouillir; ſeulement qu'elles ne faſſent que frémir. Vous aurez ſoin de couvrir la poële, pour les faire reverdir; lorſqu'elles ſeront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts; vous les mettrez égoutter ſur un tamis: ſur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de ſucre au liſſé; mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec du ſucre cinq ou ſix bouillons couverts; ôtez-les du feu, pour les écumer, & retirez-les doucement avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine. Faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſucre & verſez-le ſur les amandes. Laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſyrop; quand elles auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſyrop dans la poële, pour lui donner encore ſept ou huit bouillons; enſuite vous mettrez les amandes, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; deſcendez-les du feu; lorſqu'elles ſeront froides, vous les retirerez du ſyrop, pour les mettre dans des bouteilles: enſuite vous faites un peu chauffer le ſyrop, pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez enſemble pour les bien mêler; & vous le mettrez ſur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Amandes vertes au candi. Il faut prendre des aman-

des vertes confites au ſec ; vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi; vous verſez deſſus du ſucre cuit au ſoufflé ; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu modéré : ſi le ſucre n'eſt point aſſez candi, vous égouttez ce qui reſte de liquide, & vous les laiſſez encore une heure ou deux, avant que de les ôter des moules ; pour être plus ſûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons aux quatre coins du moule ; vous les enfoncez juſqu'au fond, pour vous ſervir d'eſſai; lorſque vous croyez que votre candi eſt fait, vous retirez doucement les bâtons ; & vous verrez s'ils font le diamant deſſus ; pour lors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin que vous laiſſez égoutter pendant deux heures : enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également ; vous les conſerverez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Amandes vertes au caramel. Les amandes vertes qui ont été confites au ſec, peuvent ſe ſervir au caramel, pour les déguiſer. Vous faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez ſur un peu de cendre chaude ; vous mettez à chaque amande un petit bâton, pour les retourner dans le ſucre ; & vous les faites, à meſure, égoutter ſur un clayon ; vous en uſez de la même façon, avec celles qui ſont à l'eau-de-vie, après les avoir fait ſécher à l'étuve.

Amandes vertes au ſec. Les amandes vertes que l'on tire au ſec, ſe confiſent de la même façon, que les précédentes ; & ordinairement on prend de celles qui ſont confites au liquide, lorſque l'on en a beſoin. On les met égoutter, & enſuite on les roule dans du ſucre fin ; vous les mettez ſur un tamis, pour les faire ſécher à l'étuve.

Amandes vertes confites. Faites une leſſive, comme on a dit à l'article des *Abricots verts ;* vous la mettrez ſur le feu ; & quand elle commencera à bouillir, vous y jetterez trois ou quatre amandes, pour voir

ſi elles ſe nettoient de leur bourre ; & alors vous y jetterez les autres, & vous eſſayerez encore ſi elles ſe nettoient de même ; c'eſt ce que vous connoîtrez en les tirant avec l'écumoire, & les maniant avec les doigts : ſi elles ſe nettoient bien, vous deſcendrez la poële du feu, & vous les retirerez à meſure, pour les nettoyer ; & vous les jetterez, en même tems, dans de l'eau fraîche. Remettez une poële d'eau ſur le feu ; & quand elle commencera à bouillir, jettez-y votre fruit, pour le faire blanchir ; vous connoîtrez que vos amandes ſont comme il faut, ſi elles ne réſiſtent point en les piquant avec une épingle. Alors ôtez-les de deſſus le feu, tirez-les, & jettez-les, en même tems, dans de l'eau fraîche. Ayez du ſucre clarifié legérement dans une poële que vous mettrez ſur le feu ; au premier bouillon, votre fruit étant égoutté, vous le coulez dans le ſucre, & vous lui donnez cinq ou ſix bouillons, pour le faire reverdir : du reſte, obſervez la même choſe que pour les abricots verts. Il ne faut point faire de ce fruit en trop grande quantité, c'eſt-à-dire plus de cinq ou ſix livres à la fois. On met communément autant de livres de ſucre que de livres de fruit.

Amandes vertes en compôte. Prenez des amandes vertes la quantité que vous jugerez à propos ; faites une leſſive, comme nous avons marqué ci-deſſus, & dans laquelle vous jetterez vos amandes, pour les nettoyer de leur bourre ; & quand elles ſont bien nettoyées, paſſez-les dans de l'eau fraîche ; enſuite mettez-les égoutter & ayez une poële d'eau bouillante ſur le feu, dans laquelle vous les ferez blanchir ou reverdir ; après cela, vous les paſſerez dans une eau fraîche, & vous les ferez égoutter ; & enſuite vous les mettrez au petit ſucre, comme les abricots verts, & vous les finirez de même.

Amandes vertes en filigrane. Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, que vous faites ſécher à l'étuve : enſuite vous les coupez en petits filets les plus minces que vous pouvez. Vous avez des feuilles de cuivre que vous frottez legérement de bonne huile d'olive ;

ſemez-y deſſus les filets d'amandes ; vous avez tout prêt un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, & où vous trempez deux fourchettes tenant enſemble ; vous faites couler legérement le ſucre ſur tout les filets, de façon qu'il ſe trouve des vuides ; ce qui forme un filigrane : enſuite vous les retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du ſucre, comme vous avez fait au côté précédent.

Amandes vertes. (*Marmelade d'*) Ayez des amandes vertes & tendres ; ôtez-en le duvet comme à celles qui ſont confites au liquide, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau, & vous y mettez les amandes, pour les faire auſſi bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites ; retirez-les de l'eau, pour les écraſer & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fortement avec une ſpatule ; prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële, & la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; ayez ſoin de la remuer toujours avec une ſpatule, de crainte qu'elle ne brûle ; prenez autant peſant de ſucre que de marmelade ; faites-le cuire au caſſé ; mettez-y la marmelade, pour la bien délayer avec le ſucre, en la tenant ſur un feu très-doux, ſans qu'elle bouille ; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans les pots.

Amandes vertes. (*Pâte d'*) Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente ; lorſque vous avez bien mêlé la marmelade avec le ſucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dreſſez dans des moules à pâte, que vous avez rangés ſur des feuilles de cuivre ; vous les mettez ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'amande eſt un aliment très-nourriſſant, relâchant, rafraîchiſſant, calmant, adouciſſant, fort efficace pour faire ceſſer l'ardeur interne cauſée, ſoit par la trop violente circulation, ſoit par l'âcreté de quelque fluide ; il émouſſe les humeurs bilieuſes,

& autres, qui irritent par une trop grande acrimonie. On peut laiſſer manger des amandes, avec modération, à ceux qui ſont ſujets à la ſoif, à des ardeurs d'eſtomac & d'entrailles, à une chaleur ſéche par tout le corps, ou ſeulement aux extrémités; à des inſomnies, aux ardeurs d'urine, à des difficultés d'uriner, à la conſtipation, aux maux de gorge, à la fiévre, à la toux. Les perſonnes qui ont l'eſtomac froid ou foible, naturellement ou par accident, feront bien de s'en abſtenir: les amandes détruiroient le peu de force digeſtive qui leur reſte, en augmentant le froid, le relâchement; en émouſſant les ſucs digeſtifs, & en engourdiſſant les nerfs de l'eſtomac; c'eſt auſſi ce que peut faire l'excès des amandes chez ceux qui ont le meilleur eſtomac. Les amandes ameres ſont une ſenſation qui n'eſt pas déſagreable ſur l'organe du goût de bien des gens; & priſes en petite quantité, on les regarde, à cauſe de leur aſtriction, comme étant legérement inciſives, ſtomachiques, vermifuges, carminatives & apéritives; mais l'effet qu'elles produiſent dans l'eſtomac des oiſeaux, de pluſieurs quadrupedes, & de quelques hommes ou femmes, en leur cauſant des convulſions & des vomiſſemens, qui ne ceſſent que quand tout ce qui avoit été pris, eſt rejetté, & qui ſont probablement occaſionnés par une action irritante, ou d'un autre genre, mais toujours nuiſibles pour les fibres ou les nerfs de ces divers eſtomacs; cet effet, dis-je, doit rendre fort réſervé ſur l'uſage des amandes ameres, quoique le ſucre & les aſſaiſonnemens puiſſent diminuer cette qualité, comme ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchiſſent ſi fort.

L'huile qu'on retire, par expreſſion, de ces deux eſpeces d'amandes, eſt de tous les médicamens, le plus adouciſſant, les plus relâchant & le plus propre à diminuer l'irritation. Il convient à tout le monde dans les vomiſſemens, coliques & irritations vives, ſur-tout quand ces accidens ſont accompagnés d'ardeur & de fiévre.

AMOURETTES : moëlle des vertebres du veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut, qu'on coupe en morceaux de cinq à ſix pouces de long ; on les fait mariner, pendant deux bonnes heures, avec des oignons coupés par tranches, bouquet de perſil, baſilic, ſel, poivre, jus de deux citrons, ou vinaigre, avec un verre d'eau ; on les fait égoutter enſuite ; on les poudre de fine farine, & on les fait frire, de ſorte qu'elles ſoient croquantes & moëlleuſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets eſt très-délicat, d'un goût exquis, ſtomachique, mais peu capable de ſoutenir le corps.

ANCHOIS : petit poiſſon de mer qu'on fait confire au ſel dans des barils, après lui avoir ôté la tête & les entrailles. Il entre dans pluſieurs ſauces & ſalades. Pour les mettre en ſalade, il faut les laver dans du vin, les couper par filets ; on les ſert ordinairement avec le jeune cerfeuil & la petite laitue.

On en fait des coulis pour pluſieurs ſauces, & ragoûts gras & maigres.

On en fait des rôties. On coupe, pour cet effet, des tranches de pain d'un pouce de largeur ſur quatre de longueur. On les fait frire dans l'huile ; on fait une ſauce avec huile fine, vinaigre, gros poivre, ciboules, échalottes hachées menu ; on couvre enſuite les rôties à moitié de filets d'anchois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'anchois frais & ferme, ſans être coriace, eſt exquis, ſucculent, délicat, mais peu propre à nourrir. Il ſe digere très-facilement. Celui qu'on a ſalé, pour le porter au loin, ne ſe ſert plus que comme un aſſaiſonnement, qui, étant devenu échauffant & irritant par le ſel dont il eſt pénétré, ne convient plus aux perſonnes délicates & ſenſibles ; aux eſtomacs à qui il ne faut que des alimens doux.

ANDOUILLES : ſe ſervent pour entrées ; on

en fait de cochon, de veau, de poiſſon. Pour les ſervir, on les trempe dans une graiſſe douce; on les pane, & on les fait cuire ſur le gril à petit feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On peut voir par ce qui a été dit de la qualité des chairs dont ſe font les andouilles, & de la quantité conſidérable de graiſſe qui y entre, que ce mets ne convient qu'aux meilleurs eſtomacs & à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANGELIQUE. (*Conſerve d'*) L'angélique eſt une plante de fort bonne odeur, & qui eſt excellente pour la poitrine; elle ſe coupe trois fois l'année, au printems, en été & en automne: vous coupez cette plante, lorſque les tiges ſont de bonne groſſeur, avant qu'elle ſoit montée en graine; & lorſqu'elle eſt fraîchement cueillie, on en ôte les feuilles, & on coupe les cardons par morceaux, de la longueur de la main; on en tire la petite peau de deſſus, & à meſure on les met dans de l'eau fraîche: après cela, on fait bouillir d'autre eau dans laquelle vous les mettez blanchir à gros bouillons: on connoît qu'ils ſont blanchis lorſqu'ils s'écraſent aiſément ſous les doigts; vous les ôtez enſuite de deſſus le feu, & vous les laiſſez dans la même eau, en les couvrant pour les faire reverdir. Vous les tirez enfin & les mettez dans deux eaux fraîches; puis vous les faites égoutter, & les arrangez dans une poële avec du ſucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze bouillons: vous les retirez du feu; vous en ôtez l'écume, & vous verſez le tout dans une terrine; le lendemain, vous égouttez le ſyrop, & vous le faites cuire à la petite perle; puis vous le jettez ſur votre fruit pendant deux ou trois jours; après cela, vous égouttez l'angélique ſur un égouttoir; vous faites cuire le ſyrop à la groſſe perle, en l'augmentant de ſucre; vous gliſſez votre angélique dedans, & vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons; vous la mettez enſuite égoutter, &

vous la rangez sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc; poudrez-la d'un peu de sucre, & la mettez sécher à l'étuve.

Angelique. (*Eau d'*) Quoique le distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'emploie guère que la graine, qui est la meilleure partie. Il faut piler cette graine, avant que de l'employer pour développer son parfum; quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année, qui ait tous les signes de bonté décrits plus haut; vous la mâcherez pour en juger au goût: l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique, vous la pilerez, & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine, ainsi préparés par la trituration, monteront assez vîte. Ainsi c'est à vous de faire attention aux phlegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le syrop que vous aurez soin de faire, pendant que l'alambic sera sur le feu, en faisant fondre, à l'ordinaire, du sucre dans de l'eau fraîche, & vous remuerez le tout, pour le mêler avec ce syrop: ensuite vous passerez ce mêlange à la chausse; & si c'est en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie; & vous mêlerez ensemble le syrop, le tiers d'eau-de-vie réservé, & les esprits d'angélique distillés, que vous passerez, comme il est dit ci-dessus, à la chausse; & quand ces mêlanges seront clarifiés, votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette derniere observation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'angélique est une plante stomachique, pectorale, un peu échauffante, & sudorifique, propre à faire sortir les vents, à diviser les glaires & la pituite, à faciliter la digestion, à préserver les humeurs de corruption, de scorbut; qui communique

une odeur agréable à l'haleine, & empêche les effets d'une foible contagion; l'eau-de-vie & le ſucre ne peuvent qu'augmenter toutes ſes vertus.

ANGUILLE : poiſſon d'eau douce très-connu. Les meilleures préparations de ce poiſſon, très-viſqueux de ſa nature, ſont de le manger rôti avec différentes ſauces.

Anguille à la matelotte. On la coupe par tronçons qu'on paſſe au roux avec un peu de farine, un peu de bouillon de poiſſon, ou purée claire, champignons, fines herbes, ciboules & perſil hachés, ſel & poivre. On laiſſe bouillir le tout; à la moitié de la cuiſſon, on y met un verre de vin : après quelques bouillons, on retire & l'on ſert.

Anguille en fricaſſée de poulets. Coupez-la par tronçons; mettez ces tronçons dans une caſſerolle avec beurre fin, fines herbes, champignons; paſſez-les ſur le feu avec une pincée de farine, & mouillés de bouillon & vin blanc. Votre ragoût cuit, faites une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême.

On en met encore aux montans de laitue : elle s'accommode comme en fricaſſée de poulet. On n'y ajoûte que les montans de laitue, blanchis & égouttés qu'on met ſur la fin de la cuiſſon, & enſuite la liaiſon telle que ci-deſſus. Il eſt une infinité d'autres manieres d'accommoder ce poiſſon; mais notre but n'étant pas de donner ce qu'il y a de plus fin dans la cuiſine, nous nous bornons à quelques préparations ſuffiſantes pour l'objet que nous nous ſommes propoſés.

Anguille ſur le gril. On la coupe par tronçons que l'on l'inciſe & qu'on fait mariner quelque tems dans du beurre fondu avec fines herbes, poivre, ſel, ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons; on les pane, & on les fait griller à petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient de belle couleur.

L'anguille ainſi cuite ſe met à la ſauce *robert*, à la ſauce *verte*, à la ſauce *rouſſe*, à la ſauce *au beurre blanc*. Nous parlerons de ces différentes ſauces, à leurs articles reſpectifs.

Si

Si l'anguille eſt groſſe, on la met à la broche, enveloppée d'un papier bien beurré; & on la ſert aux mêmes ſauces que ci-deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'anguille eſt délicate & nourriſſante; mais par ſa nature, & encore plus par la quantité de graiſſe huileuſe qu'elle contient, elle ſe digere difficilement chez ceux qui ont l'eſtomac froid & foible, les ſucs digeſtifs peu actifs, & qui menent une vie ſédentaire. Quand on lui ôte la plus grande partie de ſa graiſſe, par la maniere de l'apprêter, & qu'on y joint des aſſaiſonnemens de haut goût, elle devient plus facile à digérer.

ANIMELLES : on appelle ainſi les teſticules du bélier. On les ſert de ces trois façons.

On les coupe par morceaux en quatre ou huit; on en ôte la peau; on met deſſus un peu de ſel pilé & de farine; on les fait frire juſqu'à ce qu'elles ſoient croquantes.

On fait une pâte avec farine détrempée de biere, ou vin, dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du ſel. On fait frire les animelles à moitié, & on les met dans cette pâte; & enſuite on les remet à la friture; on les garnit de perſil frit, pour ſervir.

On les fait mariner avec oignons, perſil, poivre, girofle, vinaigre & un peu de bouillon; on les trempe dans des œufs battus; on les pane; on les fait frire, & on les ſert garnies de perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les animelles ſeules ſont un mets nourriſſant & fortifiant: elles le deviennent bien davantage, étant accommodée comme elles le ſont ici avec de la pâte, des œufs & des épices; mais elles conviennent moins aux perſonnes délicates & aux eſtomacs foibles.

ANIS DISTILLÉ. (*Eſprit d'*) Pour faire deux pintes d'eſprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie,

avec trois quarterons d'anis, du meilleur; mettez le pot ſur de la cendre chaude, pour tenir tiéde la liqueur qui eſt dedans, ou à l'étuve, pendant huit jours; lorſque votre anis eſt bien infuſé, vous mettez le tout dans l'alambic, pour le faire diſtiler; après quoi, vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en ſervir, comme vous le jugerez à propos.

Anis. (*Dragées d'*) Il faut prendre de bon anis bien doux; le mettre ſécher à l'étuve, pendant deux ou trois jours, ayant ſoin de le bien frotter ſur un tamis, pour en ôter la pouſſiere; faiſant enſorte qu'il n'y reſte que le grain; puis le mettre dans la baſſine, ſur le tonneau, avec un feu modéré; le charger d'une couche de ſucre cuit à liſſé, en le remuant continuellement avec les mains, pour le faire ſécher. Pour connoître quand il eſt bien ſec, il faut que le ſucre paroiſſe comme de la poudre, ſur le dos des mains; le continuer de même, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez gros pour le petit anis: enſuite étant bien ſec, paſſez-le dans un gros tamis; celui qui reſte dans le tamis, ſert à en faire du gros anis que l'on charge à la groſſeur qu'on ſouhaite.

Anis. (*Eau d'*) L'anis de Verdun étant le plus en uſage, vous pourrez, ſi vous voulez, vous en ſervir; & je crois qu'il faut l'employer préférablement à tout autre: vous pourrez auſſi le piler pour le faire foiſonner & y mêler un tiers de fenouil, ou plus, ſelon la quantité de liqueur que vous voudrez faire: vous pilerez auſſi ce que vous emploierez de fenouil; & quand l'un & l'autre ſeront pilés, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic, avec l'anis & le fenouil; & vous réſerverez l'autre tiers pour ce que nous dirons: vous mettrez enſuite votre alambic ſur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu, par proportion à la quantité de marchandiſes que vous aurez à diſtiller: vous aurez ſoin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos eſprits à l'anis, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand il ſera fondu, vous y mettrez vos eſ-

prits d'ſtillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous avons dit qu'il falloit réſerver dans votre ſyrop; vous mêlerez bien le tout, tant les eſprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réſervé, pour les paſſer enſemble à la chauſſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit claire. Pour ſix pintes d'eau d'anis, mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de ſucre, trois pintes d'eau, pour faire le ſyrop; & quand votre ſucre ſera fondu, vous prendrez cinq demi-ſeptiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos eſprits dans le ſyrop, & paſſerez le tout à la chauſſe; & votre liqueur étant clarifiée, elle ſera faite.

Anis. (*Glace d'*) Faites infuſer de l'anis dans une pinte d'eau tiéde avec trois quarterons de ſucre; vous aurez ſoin de la goûter, pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût: lorſque vous trouvez qu'elle a pris ſuffiſamment le goût d'anis, vous la paſſez dans un tamis bien ſerré, pour la faire prendre à la glace dans la ſalbotiere.

Anis. (*Ratafia d'*) Faites bouillir une chopine d'eau. En la retirant du feu, mettez-y un quarteron d'anis d'Eſpagne, parce qu'il eſt eſtimé le meilleur. Quand votre eau ſera froide, vous la mettrez dans une cruche avec l'anis, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre clarifié; bouchez la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé; laiſſez infuſer pendant quinze jours: enſuite vous paſſerez le ratafia à la chauſſe, pour le conſerver dans des bouteilles bien bouchées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine d'anis eſt ſtomachique, échauffante, pectorale; utile à ceux qui ont l'eſtomac froid & ſont ſujets aux vents, à la colique, à la pituite, aux glaires: elle empêche de ſentir la mauvaiſe odeur de l'haleine de ceux dont les dents, les gencives, la poitrine ou l'eſtomac donnent une mauvaiſe odeur.

ARDELLE. (*Eau d'*) Pour faire cette liqueur,

vous choiſirez des cloux de girofle & du macis ; vous les mettrez dans le mortier, & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : enſuite vous mettrez votre alambic, ainſi garni, ſur ſon fourneau où vous allumerez un feu tant ſoit peu vif; & vous tirerez vos eſprits, en obſervant toujours de tirer un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur, que ſur la fin du tirage. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, pour le ſyrop de votre liqueur : vous mêlerez vos eſprits enſuite dans ledit ſyrop quand le ſucre ſera bien fondu, & vous paſſerez le tout à la chauſſe, pour le clarifier ; & votre liqueur ſera faite, quand elle ſera claire. L'uſage eſt de colorer cette couleur, avant que de la paſſer à la chauſſe ; c'eſt un point à obſerver : autrefois on donnoit à cette liqueur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on eſt dans l'uſage de lui donner une couleur plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainſi que vous le verrez à l'article *Couleurs*. Et vous diminuerez autant d'eau ſur le ſyrop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le ſyrop, au lieu de ſucre, de la caſſonade, comme ſi c'étoit une liqueur commune, à cauſe de la couleur. Pour environ ſept pintes d'eau clairette d'Ardelle de Chambery ordinaire, vous mettrez dans votre alambic un demi-gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le ſyrop, vous mettrez deux livres & trois quarts de ſucre dans trois pintes d'eau.

ARTICHAUT : légume très-connu, & d'un grand uſage ; il ſe ſert pour entremets.

Artichauts à la crême. Vos artichauts étant cuits, paſſez-les au beurre ; mêlez-y de la crême avec ciboule, perſil, un jaune d'œuf, pour liaiſon & l'aſſaiſonnement convenable.

Artichauts à la poivrade. Prenez artichauts vio-

lets ou petits artichauts verds. Epluchez & coupez, ſervez à côté du potage, pour hors-d'œuvre.

Artichauts à la ſauce blanche. Paſſez les culs dans la caſſerole avec beurre, perſil, poivre blanc & ſel. Faites une ſauce avec jaunes d'œufs, vinaigre & du bouillon.

Artichauts à l'Eſpagnole. Coupez-les comme ſi vous vouliez les faire frire. Faites-les cuire avec huile, perſil, ciboule & champignons, pointe d'ail; le tout haché menu. Trempez-les de bouillon. Dégraiſſez enſuite; mettez-y un peu de jus; liez la ſauce avec un coulis, & ſervez avec du jus de citron.

Artichauts à l'huile & au vinaigre. Tout le monde en ſçait l'aſſaiſonnement.

Artichauts au gras. Prenez de bon coulis; mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel & gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu, & y mettez vos artichauts.

Artichauts au jus. Voyez *Jus.*

Artichauts au maigre. Au lieu de coulis mettez une ſauce blanche à l'ordinaire.

Artichauts au verjus en grain. Otez le verd de deſſous; coupez les feuilles à moitié; faites-les cuire avec un leger aſſaiſonnement; faites-les égoutter; mettez du beurre dans une caſſerole avec une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, ſel & gros poivre. Liez cette ſauce ſur le feu; mettez-y du verjus en grain, après l'avoir fait bouillir un inſtant à part.

Artichauts bouillis. Parez-les. Faites cuire dans l'eau avec ſel & beurre; égouttez & vuidez-les de leur foin: mettez un morceau de beurre dans une écuelle avec un filet de vinaigre, ſel & gros poivre; faites lier la ſauce, & ſervez.

Artichauts en criſtaux. Prenez des artichauts violets; paſſez-les, & dreſſez-les ſur un plat ſens-deſſus-deſſous, & mettez deſſus des morceaux d'une glace bien nette.

Artichauts en fricaſſée de poulets. Coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les enſuite dans l'eau fraîche. Accommodez-

les enſuite en fricaſſée de poulets, & faites une liaiſon, comme il a été dit à l'article *Anguilles*.

Artichauts en purée. Faites cuire vos culs d'artichauts avec un morceau de beurre, poignée de farine & ſel, juſqu'à ce qu'ils ſoient en bouillie; paſſez-les à une paſſoire fine, comme pour la purée de pois. Faites mitonner à petit feu avec beurre frais, ſel, poivre, muſcade, girofle battu & fines herbes. Prenez enſuite amandes douces bien pilées, écorce de citron confits, biſcuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs & ſucre en poudre; mêlez le tout avec ſuffiſante quantité de fleur d'orange, & le mettez dans votre purée; remettez un peu ſur le feu, & ſervez enſuite.

Artichauts frits. Coupez-les par morceaux; ôtez le foin, & les maniez dans une caſſerolle avec un peu de farine, deux œufs entiers, filet de vinaigre, ſel & poivre; & faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient de belle couleur. D'autres, après leur avoir fait jetter quelques bouillons dans l'eau chaude, les font mariner dans le vinaigre avec ſel & poivre, les ſaupoudrent de farine, & les font frire à l'ordinaire. Il eſt encore beaucoup d'autres manieres d'accommoder les artichauts. Ceux qui deſireront les connoître & avoir des idées d'une cuiſine au-deſſus de la bourgeoiſe, les trouveront dans le livre intitulé *les Dons de Comus*, & autres.

Artichauts. (*Maniere de conſerver les*) Otez toutes les feuilles & le foin avec un couteau, & ne laiſſez du cul, que ce qui eſt bon à manger. A meſure qu'ils ſont parés, jettez-les dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noirciſſent pas. Farinez les bien; rangez-les ſur une claie, & faites-les ſécher au four. Quand vous voudrez vous en ſervir, il faudra les laiſſer tremper pendant vingt-quatre heures. D'autres, après les avoir parés comme ci-deſſus, les font égoutter ſur des claies & ſécher au ſoleil ou à la chaleur modérée du four, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs comme du bois, & les font revenir en les laiſſant tremper vingt-quatre heures, ou plus, dans l'eau

tiéde, lorſqu'ils veulent s'en ſervir. On les conſerve encore en les faiſant confire dans une ſaumure de deux parties d'eau & une de vinaigre, dans laquelle on fait fondre une livre de ſel pour trois pintes de ſaumure; on laiſſe repoſer, & l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres & les moins filandreux; on les ajuſte comme ci-deſſus. On les fait cuire à l'eau bouillante; on les tire enſuite, & on les met à l'eau fraîche Quand ils ſont refroidis, on les laiſſe égoutter; on les eſſuie; on les met en pot, la ſaumure par deſſus, & ſur la ſaumure, de l'huile & du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, mais ſec; & on n'ouvre les pots, que quand on veut s'en ſervir. Avant d'employer les artichauts, on les met deſſaler à l'eau fraîche.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'artichaut cuit eſt un aliment très-ſain, nourriſſant, ſtomachique, legérement échauffant & aſtringent: les perſonnes délicates, les eſtomacs foibles, les gens ſédentaires, le digerent aſſez bien; & il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par ſon acidité & ſon aſtriction trop fortes.

ASPERGES *à la crême*: ſe coupent par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante, qu'on paſſe enſuite à la caſſerole avec du beurre; on y met enſuite du lait & de la crême avec ſel, poivre, fines herbes. Le ragoût cuit, on y délaye deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crême. La liaiſon faite, on ſert.

Aſperges au jus. Rompues par morceaux, on les graiſſe avec lard fondu, perſil & cerfeuil hachés menu, ſel, poivre blanc & muſcade; on fait mitonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraiſſe, & on les ſert avec du jus de mouton & jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoit les aſperges au beurre blanc & en ſalade; nous n'en parlerons pas.

Aſperges confites. Prenez les plus petites; coupez le blanc; & coupez-les enſuite en pluſieurs morceaux.

Ayez du ſel & du girofle groſſiérement concaſſé ; faites-en une couche dans un pot bien verniſſé. Faites divers lits d'aſperges, & du même aſſaiſonnement, juſqu'à ce que le pot ſoit plein ; verſez deſſus de bon vinaigre : tenez votre pot bien fermé ; & pour les tirer, quand vous en aurez beſoin, ſervez-vous d'une cuiller d'argent, & n'y touchez jamais avec la main, de peur de faire fermenter le mêlange & de le gâter ; ce qui arriveroit immanquablement ſans cette attention.

Aſperges en omelettes. On les paſſe au roux comme ci-deſſus ; & quand elles ſont cuites, on y met de la crême. On verſe le tout dans des œufs préparés pour l'omelette. On bat le tout enſemble ; on fait l'omelette, à l'ordinaire, avec de bon beurre, & l'on ſert chaudement.

Aſperges en petits pois : ſe coupent par morceaux de leur groſſeur. Blanchis & égouttés, on les paſſe à la caſſerole avec beurre, perſil & ciboules. Lorſqu'elles ſont cuites, & que la ſauce eſt preſque tarie, on y met un peu de ſucre & ſel fin ; on délaye deux jaunes d'œufs avec de la crême ; & quand la ſauce eſt liée, on ſert.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aſperge eſt un aliment très-ſain, peu nourriſſant ; mais rafraîchiſſant, apéritif, ſavonneux ou legérement fondant, laxatif, de facile digeſtion, propre à émouſſer l'âcreté des humeurs & ſur-tout de la bile. Il peut être mangé même par les perſonnes délicates & celles dont l'eſtomac n'eſt pas bon.

AVELINES. (*Biſcuits d'*) Pilez très-fin un quarteron d'avelines, après les avoir échaudées ; arroſez-les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf ; enſuite mettez-y un quarteron de ſucre que vous pilez avec les avelines juſqu'à ce qu'ils ſoient mêlés enſemble ; après quoi, vous y mettez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu-à-peu avec les avelines & le ſucre ; finiſſez vos biſcuits de la même façon que ceux des amandes ameres.

Avelines. (*Conſerve d'*) Vous prenez un demi-

quarteron d'avelines que vous échaudez, & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez ; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu ; quand il ſera un peu refroidi, mettez-y les avelines que vous remuez bien avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées avec le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier : lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Avelines. (*Dragées d'*) Echaudez des avelines, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & mettez-les ſécher à l'étuve. Vous les mettrez dans une grande poële à proviſion ſur un bon feu, & les remuerez bien juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéchées : enſuite vous y jetterez peu-à-peu un ſucre gommé, fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau ; lorſqu'elle eſt fondue & paſſée dans un linge, vous la mêlez avec autant de ſucre cuit au liſſé ; jettez-y de ce ſucre, & remuez toujours les avelines ſur un moyen feu, juſqu'à ce qu'elles ſe ſoient attachées après ; quand elles commenceront à être ſéches, vous y remettrez encore de ce même ſucre juſqu'à ce que vous voyiez qu'elles en ayent aſſez : alors vous les continuerez avec un autre ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé ; & vous leur donnerez, de cette façon, une douzaine de couches ; quand la derniere ſera bien ſéche, vous ôterez les avelines de la poële ; lavez la poële, & faites-la ſécher ; remettez-y les avelines pour les faire liſſer, en y jettant encore du ſucre cuit au liſſé ; vous les remuerez fortement ſur la fin, ſans les faire ſauter ; & vous acheverez de les faire ſécher à l'étuve.

Avelines. (*Grillage d'*) Echaudez une livre d'avelines, & mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & une livre de ſucre. Faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent ; ôtez-les du feu, & remuez-les ſans ceſſe, avec la ſpatule ; quand elles ſeront aſſez pralinées, mettez-y un peu de nompareille mêlée avec du citron confit haché, & un peu

d'anis; mêlez bien le tout enſemble & promptement; jettez votre grillage ſur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives; étendez-le avec la ſpatule; quand il ſera froid, coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & le mettez à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les avelines ſont nourriſſantes, adouciſſantes, rafraîchiſſantes; mais elles ne conviennent qu'aux bons eſtomacs, encore faut-il qu'elles ayent été parfaitement broyées par les dents. Dans les circonſtances contraires, elles ne ſe digéreront pas & nuiront; fuſſent elles avec du ſucre.

AZEROLLES: les azerolles ſont aſſez ſemblables aux neffles, excepté qu'elles ſont plus petites; elles ont, comme elles, une eſpece de couronne; ce fruit, quand il eſt mûr, eſt rouge, doux & mol; les meilleures ſont celles qui croiſſent dans l'Italie & le Languedoc; leurs propriétés ſont les mêmes que celles des neffles. Ce fruit n'eſt preſque d'aucun uſage à l'office: cependant ſi l'on vouloit en ſervir, & les donner d'une autre façon que dans leur naturel, vous leur mettez à chacune un petit bâton; vous faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez chaudement ſur un petit feu, & vous y trempez l'une après l'autre des azeroles que vous mettez à meſure ſur un clayon, c'eſt-à dire que vous mettez les bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous les ſervirez enſuite ſur des aſſiettes garnies d'un rond de papier découpé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les azerolles ſont aſtringentes, on peut même dire ſtomachiques: elles conviennent à ceux qui ont l'eſtomac foible, relâché, & aux perſonnes fort ſujettes aux glaires, au dévoiement; mais il ne faut en manger qu'en petite quantité.

BAIN-MARIE : prenez trois livres de tranche de bœuf, autant de rouëlle de veau, une de mouton maigre, le tout dégraiſſé ; un chapon vuidé, dont on a ôté la peau, avec une perdrix. Mettez le tout dans un pot neuf, qu'on aura fait bouillir avant dans l'eau bouillante, avec un oignon piqué de deux clous de girofle & un peu de ſel, & trois chopines d'eau. Fermez votre pot & le lutez avec de la pâte, pour que rien ne s'en évapore. Mettez enſuite votre pot dans l'eau bouillante, que vous aurez ſoin d'entretenir toujours à ſa premiere hauteur en y en ajoûtant de nouvelle, auſſi bouillante. Laiſſez cuire cinq heures durant. Enſuite paſſez ce bouillon dans une étamine ; laiſſez repoſer, & dégraiſſez. Ce conſommé, ou reſtaurant, eſt excellent pour les malades qui ont beſoin de réparer la perte de leurs forces. On s'en ſert pour mitonner les croûtes ; & ſi l'on veut le faire au riz, on ne fait que remplir le chapon vuidé de riz bien épluché.

BALAQUINES, BALON, BARAQUILLES : ſe ſervent en entrées, hors-d'œuvre & entremets ; mais, comme ils exigent un attirail de cuiſine très-conſidérable, & que leur préparation eſt, en même tems, très-diſpendieuſe & très-compliquée, nous renvoyons ceux qui ſeront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuiſines plus étendus qu'on ne s'eſt propoſé de faire celui-ci.

BARBADES. (*Crême des*) Cette liqueur ſe fait avec ce qu'il y a de meilleur à diſtiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cedrat, l'orange de Portugal, le macis, la cannelle & le clou de girofle. On voit, par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt une de plus flatteuſes au goût ; & c'eſt à mon avis ce qu'il y a de meilleur. Lorſque vous aurez choiſi vos fruits, vous couperez les zeſtes, avec toute l'attention poſſible ; vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous le diſtillerez ſur un feu ordinaire ;

quand vous aurez tiré les eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & lorſqu'il ſera fondu, vous verſerez les eſprits dans ce ſyrop ; & vous clarifierez ce mêlange, en le paſſant à la chauſſe ; quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite. Pour ſix pintes de crême des Barbades, vous mettrez dans votre alambic les zeſtes d'un beau cedrat, les zeſtes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de cannelle, huit cloux de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le ſyrop, trois livres & demie de ſucre, une demi-livre de caſſonnade, deux pintes & chopine & poiſſon d'eau.

Barbades. (*Eau des*) Les eaux des Barbades ſont en grand nombre. On en fait de tout goût ; par conſéquent les recettes en ſon extrêmement multipliées. Il y en a de brillantes, comme l'eſprit-de-vin ; d'autres plus ambrées. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamote, au cedrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de Madere, qu'on appelle autrement *citron Chinois.* On en fait de toutes épices, du girofle, de la cannelle, du macis, de la muſcade : on y ajoûte encore l'ambre, ou plutôt la quinteſſence d'ambre. Pour les eaux des Barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout ſimplement de l'eſprit-de-vin : on met les matieres de la recette dans cet eſprit-de-vin : on les y laiſſe infuſer au frais, pendant un mois, ou ſix ſemaines : on bouche bien le vaſe, ſoit bouteille, ſoit cruche, dans lequel on les a miſes ; & on a ſoin de remuer l'infuſion tous les jours, ſans déboucher la bouteille ; après ce tems, on rape du ſucre que l'on met dans ladite infuſion, avec les recettes ; & on le remue auſſi tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit fondu ; & quand il l'eſt, on le paſſe au clair ; c'eſt le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cauſe de l'infuſion ; & même cette couleur eſt foncée. On juge aiſément, par l'expoſé ci-deſſus, de la violence de ces liqueurs : elles coûtent beaucoup à faire. Pour l'eau des Barbades rectifiée, vous mettez dans l'alambic quatre pintes & cho-

pine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'eſt-à-dire que ſi vous employez du cedrat, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de cannelle. Vous mettrez dans l'alambic avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cedrats, & deux gros de cannelle que vous aurez pilée; & lorſque vous rectifierez les eſprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reſte de la recette; & pour faire le ſyrop, une livre de ſucre & une chopine d'eau. Pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infuſion, vous mettrez ſimplement vos zeſtes, & vos épices pilées dans de l'eſprit-de-vin ſimple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de ſucre, que vous mettrez dans l'infuſion ſuſdite; & lorſqu'il ſera fondu, vous paſſerez cette liqueur dans une chauſſe fine, où vous aurez déja fait paſſer du cedrat, & que vous nettoierez pas, afin que votre eau des Barbades puiſſe mieux ſe clarifier, & prendre encore à ce paſſage de bonnes impreſſions du cedrat, qui y aura paſſé. Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte, pour la clarifier, vous en graiſſerez d'abord la chauſſe avec de l'eau de bergamote, fine & moëlleuſe; & cela lui donnera encore un bon goût de fruit, & du parfum, qui ne fera qu'ajoûter à ſa perfection; vous ferez ainſi des autres fruits & épices; & votre eau des Barbades ſera parfaite.

BARBEAU : poiſſon connu. Il y en a de mer & d'eau douce. Comme il eſt aſſez inſipide, il a grand beſoin d'aſſaiſonnement pour être mangé avec plaiſir. Les manieres les plus ſaines de l'apprêter ſont au court-bouillon : (Voyez l'article *Aloſe au court-bouillon ;*) ou en étuvée : (Voyez l'article *Carpe.*)

Barbeau en caſſerolle. S'ils ſont petits, après les avoir vuidés & écaillés, mettez-les cuire dans une caſſerole avec vin, ſel, poivre, fines herbes & bon beurre. Liez la ſauce avec un peu de beurre manié avec de la farine.

Barbeau d'une autre façon. Cuits, comme ci-deſſus, & la ſauce tarie, mettez pour liaiſon un petit roux de

farine frite ; & ſervez avec des tranches de citron, pour garniture. On peut encore, cuits comme deſſus, mais ſans beurre, mettre deſſus un ragoût de champignons, morilles, truffes, culs d'artichauts aſſaiſonnés de ſel & poivre, cuits à la caſſerole avec bon beurre frais & purée claire.

Barbeau grillé. S'il eſt d'une moyenne groſſeur, écaillé & vuidé, on l'inciſe legérement ſur le dos ; on le frotte de beurre frais avec du ſel menu, & on le met ſur le gril. On verſe enſuite deſſus une ſauce aux anchois auxquels on peut ajoûter des huitres blanchies & amorties dans ladite ſauce ; & pour garniture, on met des champignons & perſil frits. On ſert encore le barbeau grillé avec une ſauce blanche faite avec beurre frais, ſel, poivre, une pointe de rocambole & filet de vinaigre, deux anchois fendus & quelques olives deſoſſées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du barbeau eſt délicate & d'aſſez bon goût : elle eſt legere, un peu nourriſſante & aiſée à digérer. On peut la permettre aux convalſcens & à ceux qui ont l'eſtomac foible ou dérangé.

BARBILLON : jeune barbeau, ſe met en étuvée. (Voyez *Carpe ;*) & ſur le gril, comme le barbeau.

BARBOTTE : petit poiſſon d'eau douce, aſſez peu eſtimé, en ce qu'il a, pour l'ordinaire, le goût du limon & des ordures dont il ſe nourrit. Ce qu'il a de meilleur, eſt le foie. De quelque façon qu'on les apprête, il faut les délimonner au préalable, dans l'eau chaude.

Barbotte en caſſerole : preparées comme ci-deſſous. Paſſez le foie à la caſſerole avec beurre roux ; mettez enſuite de la farine dans ce roux, pour frire ; cela fait, mettez vos barbottes avec vin blanc, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron verd & champignons. Le tout cuit, garniſſez des mêmes champignons, & mettez le jus d'un citron.

Barbotte en pâté. Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queues

d'écreviſſes, huitres, culs d'artichauts, ſel, poivre, fines herbes. Faites cuire, & ſervez avec jus de citron.

Barbotte en ragoût. Habillez-les, farinez, & faites frire. Mettez-les enſuite dans la caſſerole avec beurre roux, anchois fendus, paſſez enſemble, ſel, poivre, muſcade, capres, jus d'orange, ou de verjus de grain. Laiſſez cuire doucement; garniſſez de perſil frit & citrons par tranches. Servez pour entrée, comme tout poiſſon en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbotte qui a été, pendant quelque tems, dans une belle eau, eſt, en général, aſſez bonne, legere & aiſée à digérer.

BARBUE: poiſſon de mer qui ne diffère du turbot, qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon.

Barbue à la ſauce aux anchois: marinée, comme ci-deſſous. Faites-la frire, & ſervez avec la ſauce aux anchois. (Voyez l'article *Sauces.*)

Barbue au court-bouillon. (Voyez ci-deſſus l'article *Barbeau au court-bouillon.*)

Barbue au court-bouillon d'un autre façon. Faites fondre la quantité convenable de ſel dans l'eau; paſſez par un linge, pour ôter la craſſe; placez votre barbue dans la caſſerole; verſez votre ſaumure avec ſuffiſante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faites cuire. Quand elle ſera cuite, mettez-la mitonner ſur des cendres chaudes, & ajoûtez à votre court-bouillon une pinte de lait; ſervez enſuite à ſec ſur une ſerviette, avec garniture de perſil verd. Les turbots, ſoles, carrelets, cailleteaux, limandes ſe ſervent de même; mais il ne faut pas les faire beaucoup cuire.

Barbue en ſalade: cuite au court-bouillon, & froide; coupez en filets; garniſſez de petite ſalade, & aſſaiſonnez à l'ordinaire; ou avec une remolade de perſil, ciboules, capres, anchois hachés; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, muſcade, huile & vinaigre.

Barbue marinée: dans le verjus, avec ſel, poivre, ciboules, laurier, citron; après avoir été inciſée

ſur le dos, pour lui faire prendre la marinade, ſe pane avec la mie de pain mêlée de ſel; ſe cuit au four, & ſe ſert garnie de perſil frit : ou marinée comme ci-deſſus, ſe trempe dans le beurre fondu; enſuite ſe pane avec ſel, mie de pain, chapelure bien fine; ſe cuit au four dans une tourtiere; & lorſqu'elle eſt de belle couleur, ſe ſert avec garniture de petits pâtés, ou de croûtons & perſil frit, ou de champignons frits, ou de riſſolles, ou de hâteletes d'anguilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbue fraîche eſt délicate, legere, nourriſſante, & très-aiſée à digerer.

BASILIC : plante d'une odeur forte & ſuave: il s'emploie en cuiſine, ſur-tout le petit baſilic, pour donner du relief aux ſauces.

Baſilic. (*Liqueur de*) On fait avec le baſilic une liqueur très-agréable au goût. Prenez du petit baſilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud & ſec; employez auſſi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante ſe fane aiſément, & eſt fort délicate : l'impreſſion qu'elle laiſſe aux choſes qui la touchent, prouve que ſon odeur s'évapore facilement. Déramez votre baſilic, mettez les fleurs & les feuiles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie; diſtillez votre recette à feu nud, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos eſprits ſans phlegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la tranſpiration & l'évaporation; vous ferez enſuite enſuite le ſyrop ordinaire, avec du ſucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſyrop dans les eſprits de baſilic diſtillé; & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits. Pour l'eau de baſilic en liqueur, prenez les feuilles & les fleurs enſemble, trois poignées, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre fondu dans l'eau bouillante; & laiſſez le réfroidir avant d'y mettre vos eſprits.

OBSER-

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baſilic eſt ſtomachique, nervin, legérement échauffant, & un peu inciſif, employé comme aſſaiſonnement, ne peut nuire aux perſonnes les plus délicates; mais il y en a qui n'en ſupportent pas le parfum, quoiqu'agréable.

BATONS-ROYAUX : eſpece de pâtiſſerie dont on garnit une piéce de bœuf, ou qu'on ſert en hors-d'œuvres. On fait une farce fine quelconque dont on forme des fuſeaux, qu'on enveloppe d'une abaiſſe de pâte fine, qu'on garnit de fleurs de lys, de pâte pareille, & qu'on fait frire comme des riſſoles.

BAUME : plante connue, d'une odeur forte & aromatique, qu'on cultive dans les jardins & qu'on emploie à-peu-près comme le baſilic, & dont les ſommités ſe mettent avec les fournitures de ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baume eſt un peu échauffant, nervin, ſtomachique; ce qui en entre dans différens mets les rend plus agréables au goût & plus ſains.

BÉATILLES : on appelle *béatilles* certaines parties délicates de différentes viandes, comme ris de veau, crêtes de coq & palais de bœuf.

Béatilles. (*Tourte de*) Votre tourtiere étant garnie de ſon abaiſſe; rangez vos béatilles avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts & moëlle de bœuf. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & par-deſſus un peu de lard broyé; couvrez la tourte, dorez & faites cuire; avant de ſervir, mettez-y quelques jaunes d'œufs délayés.

Béatilles. (*Autre façon de*) Faites blanchir du veau, hachez-le avec ſa graiſſe, ou graiſſe de bœuf, un peu de beurre frais & blancs de chapons. Mettez des abattis de volailles entiers, champignons, culs d'artichauts, ſel, poivre, &c. Mettez au four, feu deſſus & deſſous.

BECCARD. (Voyez *Saumon.*)

BECCASSE : oiſeau de paſſage très-connu, & d'un goût excellent.

Beccaſſe à la Bourguignone. Coupez vos beccaſſes en quatre. Réſervez le dedans; mettez-les dans une

caſſerole avec truffes par tranches, ris de veau, champignons, mouſſerons ; paſſez le tout avec lard fondu ; & mouillez de bon jus de bœuf. Aſſaiſonnez avec ſel, poivre, ciboules & deux verres de bon vin. Le tout étant cuit, délayez le dedans de vos beccaſſes, pour liaiſon, ou avec coulis de beccaſſe : on peut ajoûter une cuillerée d'eſſence de jambon. Le tout dégraiſſé, ſervez avec le jus d'un citron.

Beccaſſe à la broche : piquée ou bardée avec des feuilles de vignes, ſi c'eſt la ſaiſon, ſans vuider ; on met deſſous des rôties, pour recevoir ce qui en ſort ; on les ſert ſur les rôties avec du jus de citron.

Beccaſſe à la Provençale. Retrouſſez proprement, & faites rôtir avec une barde de lard ſur l'eſtomac. Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, perſil & ciboules hachés, ſel, poivre ; paſſez à la caſſerole avec lard & farine, un verre de bon vin, capres & un anchois hachés, olives deſoſſées, bouquet de fines herbes, & coulis de bœuf, pour liaiſon. Dreſſez vos beccaſſes, le ragoût par-deſſus, & ſervez avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix & dindons, peuvent ſe ſervir de même.

Beccaſſe à l'Eſpagnole : ſe mettent à la broche farcies, comme deſſus, & ſe ſervent avec la ſauce à l'Eſpagnole.

Beccaſſe aux olives : rôties, comme deſſus, ſe ſervent avec un ragoût d'olives.

Beccaſſe aux truffes. De même.

Beccaſſe en ſalmi : à demi-cuites à la broche ; coupez vos beccaſſes ; mettez-les dans une caſſerole avec du vin, truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché menu ; faites cuire à petit feu. Mettez un bon coulis, pour lier ; dégraiſſez & ſervez avec jus d'orange. Les beccaſſines, dindons & autres volatilles peuvent ſe ſervir de même.

Beccaſſe farcie à la broche : fendez par derriere ; vuidez & ſéparez le géſier. Hachez le reſte, & le mêlez avec lard rapé, ou morceau de beurre fin, perſil & ciboule hachés, & un peu de ſel. Garniſſez de cette farce. Faites cuire à la broche vos beccaſſes

garnies de lard & enveloppées de papier. Servez-les enſuite avec les ſauces ou ragoûts ci-après. Sauce à *la carpe*, à l'*Eſpagnole*, aux *zeſtes d'orange*, à *la ſultane*. Ragoûts de *truffes*, de *montant*, d'*olives*, au *ſalpicon*. Voyez à leurs articles reſpectifs les ſauces & ragoûts ci-deſſus.

Beccaſſes. (*Pâté chaud & froid de*) Voyez *Pâté de perdrix.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccaſſe, tendre & graſſe, eſt un aliment délicat, ſain & ſe digere aiſément : il paroît aſſez nourriſſant & ne pouvoir nuire à perſonne; cependant on ne le conſeille pas à ceux qui ſont convaleſcens, ou au régime.

BECCASSINE : oiſeau de paſſage, comme le précédent, plus petit &, d'un goût plus fin.

Beccaſſine à la Gréque : coupez les têtes ; étouffez les beccaſſines dans une braiſe de veau ; lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par-deſſus. Etant cuites & égouttées, faites fondre du Parmeſan dans un plat de l'épaiſſeur de deux écus ; arrangez-y vos beccaſſines ; mettez entre un ragoût de piſtaches, pignons, gros raiſin, & raiſin de Corinthe, & petites truffes ; mettez les têtes deſſus, le bec en dehors, & une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de Parmeſan rapé ; faites prendre couleur au four ; & pour ſervir, dégraiſſez & mettez une ſauce à la Gréque, c'eſt-à-dire, beurre, huile & jus de citron.

Beccaſſine en ragoût : fendez-les ſans en rien ôter ; paſſez à la poële, au lard, ou beurre roux, ſel, poivre, ciboules & bouquet de perſil, bouillon, un verre de vin. Faites cuire ; mettez de la rapure de croûtes de pain ; & ſervez avec un jus de citron.

Beccaſſine en ſalmi. (Voyez *Beccaſſes.*)

Beccaſſine en ſurtout : faites-les cuire en ſalmi. Laiſſez refroidir. Garniſſez votre plat d'une farce à croquet ſur les bords ; recouvrez de la même farce ; dorez & panez ; faites cuire au four, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccaſſine eſt un aliment délicat &

ſain : elle ſe digere avec facilité. Les convaleſcens & les perſonnes qu'on met au régime feront plus prudemment de s'en abſtenir.

BEC-FIGUE : oiſeau d'un goût exquis, ſe ſert rôti. On plume les bec-figues ; on ôte la tête & les pieds ; & en cuiſant à la broche, on les poudre de pain rapé & de ſel.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bec-figue eſt très-délicate, très-legere, de facile digeſtion : elle ne peut nuire aux perſonnes la plus délicates & aux plus foibles eſtomacs que par ſa graiſſe, dans le cas où on mangeroit pluſieurs de ces oiſeaux très-gras au même repas.

BEIGNET : ſorte de pâtiſſerie qui ſe cuit dans la friture de beurre ou ſain-doux, & dans quelques endroits à l'huile. On en fait aux pommes au lait, au blanc-manger, &c. La pâte à beignet ſe fait en mettant de la farine dans une caſſerole, qu'on délaie avec de la biere, un peu de ſel & d'huile, à laquelle on ajoûte deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

Beignets d'abricots. Otez la peau ; coupez-les en deux ; faites mariner dans le ſucre & l'eau-de-vie ; égouttez ; trempez dans une pâte de biere ou vin blanc ; le reſte à l'ordinaire.

Beignets bacchiques. Prenez des bourgeons de vigne bien tendres. Trempez-les dans une pâte à biere, comme les fraiſes. Faites frire, & glacez.

Beignets au blanc-manger. Délayez une poignée plus ou moins de farine de riz bien fine dans du lait ; faites cuire, en remuant toujours, pendant une heure ou deux, ſelon la quantité & le feu. Si elle s'épaiſſit trop, mettez un peu de crême en cuiſant, &, ſur la fin, un peu de ſucre & citron rapés, avec des blancs de poulardes hachés très-menus. Votre crême finie, verſez ſur votre tour à pâte avec de la farine deſſus & deſſous ; le tout refroidi, formez de petites boulettes de la groſſeur d'une petite noix, bien rondes ; faites-en quatre aſſiettes pour un plat, & faites frire dans une friture bien chaude. Rapez deſſus du ſucre, & ſervez.

Beignets au fromage. Ayez du lait, un morceau de beurre & un de fromage de Brie, ou Gruyere bien doux. Faites fondre le tout dans une caſſerole; mettez enſuite de la farine, & faites comme une pâte royale; ajoûtez des œufs. Dreſſez votre pâte; formez vos beignets. Faites frire, &c.

Beignets de fraiſes. Ayez de groſſes fraiſes bien épluchées; trempez-les dans une pâte à biere, comme deſſus; & faites-les frire bien blonds, & ſervez-les glacés.

Beignets de pâte royale. Formez votre pâte, comme il eſt dit à l'art. *Pâte.* Graiſſez une feuille de papier de ſain-doux. Formez vos beignets de la groſſeur d'une petite noix; mettez-les, s'il ſe peut, tous enſemble dans la friture à demi-chaude; & menez doucement, s'ils ſont gros; plus vîte, s'ils ſont petits. Saupoudrez de ſucre, & ſervez chaud.

Beignets de pommes. Coupez par quartiers des pommes de reinette; ôtez la peau & les pépins. Marinez, comme deſſus. Egouttez; maniez-les dans la farine; faites frire de belle couleur, & glacez à l'ordinaire.

Beignets de pommes en joyaux. Coupez-les par roelles; vuidez le milieu, comme une bague; le reſte, comme deſſus, ou trempés dans une pâte à biere ou vin blanc.

Beignets de Portugal. Prenez des oranges; ôtez la peau; fendez en quatre; faites blanchir, & mettez dans l'eau fraîche; faites cuire dans le ſucre; trempez dans une pâte claire à la biere, ou au vin d'Eſpagne. Faites frire bien blonds & glacez, pour ſervir.

Beignets laſſés. Prenez un fromage, autant de farine délayée, quatre œufs frais, un peu de ſel & de crême; faites cuire comme une bouillie épaiſſe; paſſez dans une paſſoire ſur un papier bien graiſſé; laiſſez refroidir. Coupez & faites frire; glacez enſuite de ſucre en poudre avec une pelle rouge. Les beignets au citron, aux piſtaches, aux amandes ſe font de même.

Beignets ſeringués. Faites une pâte royale bien

ferme. Mettez-la dans un mortier avec citron rapé, fleurs d'orange, amandes pilées, ou biſcuits d'amandes ameres. Verſez des œufs à meſure que vous pilez, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez liquide, pour mettre dans une ſeringue. Vous pouſſez enſuite vos beignets dans la friture, qui prennent la forme qui ſe trouve deſſinée à la ſeringue. Faites frire, & ſucrez. Il eſt encore beaucoup d'autres façons de beignets. Le détail ci-deſſus eſt plus que ſuffiſant pour indiquer la façon de les faire, ou pour en ſuggérer de nouvelles.

BERGAMOTE. La bergamote eſt un fruit à-peu-près comme un citron; il eſt excellent pour la confiture. Il faut les zeſter ou tourner comme les citrons; les blanchir de même, & les confire de la même maniere. On en peut confire avec le jus, & par quartiers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bergamote eſt un aſſaiſonnement qui, en rendant les alimens plus agréables au goût, les rend auſſi plus ſains, moins échauffans, plus faciles à digérer, prévient leur corruption, & corrige les humeurs putrides, ainſi que la diſpoſition qu'elles auroient à le devenir.

BETTE: plante uſuelle. Il y en a de deux eſpeces, l'une blanche, & l'autre à feuilles rouges, appellées *poirée*; & une troiſieme eſpece dont la racine eſt groſſe, charnue & d'un rouge très-ſanguin. Les deux premieres eſpeces s'emploient en farces d'herbes; leurs côtes ou cardes ſe mangent à la ſauce blanche. On les emploie auſſi l'une & l'autre dans les potages, tant gras que maigres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bette eſt une plante fort aqueuſe, rafraîchiſſante, adouciſſante, calmante, apéritive, qui prévient ou fait ceſſer l'ardeur générale provenant de la chaleur du ſang ou de ſon âcreté, & l'ardeur dans le bas-ventre occaſionnée par une bile exaltée, âcre, ou qui ne coule pas aſſez: elle convient encore à ceux qui ſont ſujets à des difficultés d'uriner & aux ardeurs d'urine, aux coliques, irritations, inſomnies; mais

on doit en faire peu d'uſage quand on a l'eſtomac relâché, foible, froid, & qu'on eſt ſujet aux vents, glaires, dévoiemens.

BETTERAVE : on doit choiſir ſes racines groſſes, bien nourries, tendres & d'une ſaveur douce & agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou ſous la cendre. On en ôte la peau, & on la mange, ou frite, ou fricaſſée, ou en ſalade.

Betterave en ſalade : ſe ſert aſſaiſonnée comme les ſalades ordinaires ; on s'en ſert auſſi pour la mettre en garniture.

Betterave fricaſſée : ſe coupe par rouelles minces, & ſe fricaſſe avec beurre, perſil, ciboules hachés ; une pointe d'ail, une pincée de farine, vinaigre, ſel & poivre, ſelon la quantité. Un quart d'heure d'ébulition ſuffit.

Betterave frite. On la coupe par tranches de l'épaiſſeur du doigt, qu'on fait tremper dans une pâte claire avec des œufs ou ſans œufs. On la fait frire dans du beurre fin, & on la ſert avec du jus de citron.

Betterave frite autrement. On la coupe en long de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ; on la met tremper dans une pâte claire faite avec fleur de farine, vin blanc, crême douce, œufs entiers, plus de jaunes que de blancs, poivre, ſel & girofle. Sur cette pâte on met de la farine mêlée de mie de pain & perſil haché ; & l'on fait frire comme deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de betterave eſt rafraîchiſſante, apéritive, aſſez nourriſſante & ſaine ; mais elle ne convient qu'aux bons eſtomacs.

BEURRE : c'eſt la partie huileuſe du lait. Plus il eſt nouveau, plus il eſt ſain. Il devient âcre & rancit en vieilliſſant. Pour que les alimens préparés avec le beurre ſoient ſains, il faut que le feu ſoit doux ; & s'il eſt violent, qu'il y ait ſuffiſamment d'eau dans le vaiſſeau, pour que l'action du feu ſur une ſubſtance ſi inflammable, ne ſoit pas trop immédiate & par-là même préjudiciable.

Beurre frisé & filé : se fait en mettant du beurre frais & fin dans une serviette fine & pleine, qu'on serre & dont on exprime, par une forte compression, le beurre qu'on fait tomber dans une terrine d'eau fraîche. On le ramasse ensuite pour le servir avec le potage, ou au dessert.

Beurre passé à la seringue. Comme le beurre servi en masse n'a pas de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées ; puis on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout sera fermé par une plaque de fer percé de différens trous, afin que le beurre passant à travers, en prenne les figures différentes. Au lieu d'une seringue, on peut se servir d'une passoire de bois ; d'autres se servent d'une grosse serviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette, en la tordant ; puis le dressent en rocher sur une assiette : quelques-uns mettent dessus des fleurs de buglose dans la saison ; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de sel blanc menu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le beurre nouvellement fait de lait de vaches, chévres ou brebis saines, & qui vivent dans de bons pâturages, étant mangé avec du sel ou sans sel, est un aliment très-sain & nourrissant. Plus il a éprouvé l'action du feu, moins il est sain & nourrissant. Si on l'expose au feu pendant long-tems, ou à un feu très-violent, il devient âcre, irritant, échauffant, empêche la digestion, ou la rend mauvaise ; cause des aigreurs, des rapports fréquens, des vents, des glaires, le dérangement de l'estomac, le manque d'appétit, l'insomnie. On peut empêcher une partie des mauvais effets du beurre qui a éprouvé l'action du feu, en y mêlant en petite quantité du vinaigre, du verjus ou du jus de citron. Les personnes délicates, dont l'estomac est relâché, foible, très-sensible ; celles qui sont sujettes aux aigreurs, vents,

glaires, rapports, coliques, envies de vomir, mauvaiſes digeſtions; à avoir des jauniſſes, diarrhées, vomiſſemens & rapports bilieux, doivent s'abſtenir des mets où il a y beaucoup de beurre, ſur-tout quand il a éprouvé l'action du feu un peu long-tems.

BICHE : femelle du cerf dont la chair eſt aſſez agréable quand elle eſt jeune; dans le tems du rut, elle ne vaut abſolument rien.

Biche rôtie. On la fait préalablement mariner, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroſe dans la cuiſſon; on la ſert avec un bon coulis & des capres mêlées dans ſon jus; on la fait mitonner dans cette ſauce.

Biche rôtie, comme ci-deſſus. On y fait une ſauce douce avec vinaigre, poivre, ſucre, cannelle & une échalotte entiere.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la biche, quoique jeune, & priſe dans le tems convenable, eſt difficile à digérer : elle ne convient qu'à ceux qui ont un bon eſtomac & font beaucoup d'exercice.

BIGARADE. (*Eau de*) Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous ſçaurez que les confiſeurs les emploient; car c'eſt préciſément celui où il faut les diſtiller. Vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de vie, un peu de macis, ou de muſcade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zeſtes, dès qu'ils ſeront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent & ne fermentent; ce qui rendroit la liqueur mauvaiſe. Quand votre alambic ſera garni, ainſi que nous venons de dire, vous le mettrez ſur un feu un peu vif, parce que la quinteſſence d'un fruit verd ne s'enleve pas auſſi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume; vous ferez le ſyrop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du ſucre : vous mettrez dans ce ſyrop vos eſprits diſtillés, & paſſerez ce mêlange à la

chauſſe, pour le clarifier; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite; pour ſix pintes d'eau de bigarade, vous prenez ſix bigarades ordinaires : ſi elles ſont belles, quatre ſuffiront : vous en pourrez mettre juſqu'à huit, ſi elles ſont petites. Vous diſtillerez les zeſtes de ces fruits, avec trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le ſyrop, deux pintes & une chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de ſucre; & pour aſſaiſonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, & une demi-noix de muſcade.

Bigarade. (*Glace de*) Prenez huit groſſes bigarades qui ayent beaucoup de jus; ſi elles ſont petites, vous en prendrez à proportion; preſſez-en le jus dans une pinte d'eau, & mettez-y auſſi quelques zeſtes de l'écorce, avec une livre & demie de ſucre; faites infuſer le tout enſemble pendant une heure; enſuite vous le paſſerez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere, & vous le ferez prendre à la glace.

BIGAREAU. (Voyez *Ceriſes.*)

BISCOTINS : prenez une demi-livre de ſucre; faites-le cuire dans une petite poële, à la plume : étant cuit, vous l'ôterez du feu, & peſerez trois quarterons de farine que vous mettrez dans votre ſucre, à la réſerve d'une poignée que vous garderez pour la manier ſur la table. Ayant mis votre farine dans votre ſucre, vous la remuerez bien avec la gâche : quand votre pâte ſera bien délayée, vous la tirerez de la poële & la mettrez ſur une table bien nette, où vous aurez ſemé un peu de farine auparavant : il faut bien remuer cette pâte, pendant qu'elle eſt chaude, & avoir une rapure de citron avec du ſucre en poudre, tout prêt à la ſemer deſſus & deſſous votre pâte, & la bien mêler; en même-tems, vous filerez votre pâte, & la couperez pour en faire de petites boules groſſes comme le pouce. Cela veut être travaillé promptement; car quand la pâte eſt froide, on n'en peut plus venir à bout : les boules étant toutes faites, on les met cuire au four, ſans papier, ſur

des feuilles de cuivre. Quand elles ſont cuites, on les tire du four, & on les met dans un cornet de papier à l'étuve.

Biſcotins à la Choiſy. Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, vous le mettez dans un mortier avec une demi-livre de fleur de farine, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, deux œufs frais; pilez le tout enſemble, pour en former une pâte maniable; retirez cette pâte, pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin; prenez-en des petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive; roulez-les dans les mains, avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre; applatiſſez-les un peu & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biſcotins au fruit. Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de ſucre en poudre, & une cuillerée de marmelade, de quoi que ce ſoit, oranges, citrons, abricots; le reſte ſera de farine. Vous pétrirez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable; vous en dreſſerez des biſcotins de différentes figures, les uns ronds, & les autres longs, &c. Vous les ferez cuire à petit feu; & quand vous verrez qu'ils ſont d'un roux un peu coloré, vous les retirerez. Pour les détacher, vous humecterez la feuille de papier par derriere avec de l'eau; & en le faiſant ſur le champ, vous en viendrez aiſément à bout.

BISCUITS : mettez dans une balance ſix œufs entiers, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin; ôtez le ſucre pour le mettre dans une terrine; ôtez trois œufs de la balance, & mettez de l'autre côté de la farine du poids des trois œufs qui ſont reſtés dans la balance; caſſez les œufs, pour mettre les jaunes avec le ſucre, & les blancs à part, pour les frotter; battez les jaunes avec le ſucre, & un peu de citron rapé; vous y mettez enſuite les blancs bien fouettés, que vous mêlez avec le ſucre; mettez la farine dans un tamis; faites-la tomber legé-

rement dans votre appareil de biſcuit ; mêlez le tout enſemble ; dreſſez vos biſcuits en long avec une cuillere ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par-deſſus, pour qu'il ſe forme une glace, & les faites cuire dans un four doux ; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, vous les enlevez de deſſus le papier, avant qu'ils ſoient froids. Si vous voulez vos biſcuits plus legers, vous ne mettrez de la farine que la peſanteur de deux œufs ; pour les œufs, vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés ; du ſucre, de la peſanteur de ſix œufs.

Biſcuits à la Choiſy. Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; en l'ôtant du feu, vous le mettrez dans un mortier avec une demi-livre de fleurs de farine, une cuilleree d'eau de fleurs d'orange, deux œufs frais ; pilez le tout enſemble, pour en former une pâte maniable ; retirez cette pâte pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin ; prenez-en de petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive ; roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre ; applatiſſez-les un peu & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biſcuits à la crême. Prenez ſept blancs d'œufs frais, battez-les bien & mettez-y une demi-livre de ſucre en poudre & un quarteron de farine ; battez le tout enſemble ; puis prenez une chopine de crême ; & lorſque vous l'aurez bien fouettée, vous en prendrez la mouſſe avec une écumoire ; vous la ferez égoutter ſur un tamis, & la mettrez dans vos biſcuits. Enſuite vous les dreſſerez dans des moules de fer-blanc, ou de carte, ou ſur du papier ; & vous les glacerez avec du ſucre en poudre ; puis vous les ferez cuire comme les autres biſcuits.

Biſcuits à la Dauphine. Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes ameres ; eſſuyez-les avec une ſerviette, & mettez-les enſemble dans un mortier, pour les piler très-fins, en les arroſant, de tems en tems, avec du blanc

d'œuf ; lorſqu'elles ſeront pilées, vous y mettrez deux livres de ſucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mêlant un blanc d'œuf, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; paſſez-la au travers d'une ſeringue faite exprès, pour en former des biſcuits de la longueur & de la groſſeur que vous jugerez à propos. Vous les dreſſez ſur du papier blanc ; & vous mettez vos biſcuits qui ſont ſur le papier, ſur une table avec un couvercle de four de Champagne, & du feu deſſus ; faites-les cuire à petit feu ; lorſque le deſſus eſt cuit, vous les levez de leur papier pour les retourner, & mettre le côté qui eſt cuit en deſſous ; étendez, ſur le côté qui n'eſt pas cuit, une glace faite avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron ; vos biſcuits étant glacés, vous remettrez le couvercle deſſus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biſcuits à la reine. Mettez dans une terrine un quarteron de farine de riz, paſſée au tambour, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapé, ſix jaunes d'œufs ; battez le tout enſemble, pendant une demi-heure, avec deux ſpatules ; vous y ajoûterez enſuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre compoſition de biſcuits ; dreſſez-les dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : lorſqu'ils ſont cuits, couvrez-les deſſus avec une glace faite de ſucre fin, battu avec un peu de blanc d'œufs & du jus de citron ; remettez-les au four ſeulement pour faire ſécher la glace ; ôtez-les du papier, pendant qu'ils ſont chauds.

Biſcuits cannelés. Prenez ſix œufs frais ; peſez du ſucre fin & de la farine ; mettez-en de chacun de la peſanteur des ſix œufs ; mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes enſemble, autant de tems que vous êtes à fouetter des biſcuits à la cuilliere ; enſuite vous mettrez la farine avec le ſucre & un peu de citron verd rapé ; battez le tout enſemble avec une ſpatule ; dreſſez enſuite vos

biſcuits de cette façon : vous pliez une grande feuille de papier blanc dans ſa longueur, l'une ſur l'autre, & de la largeur d'un travers de doigt ; le fond doit avoir la figure cannelée ; ces biſcuits ſe dreſſent à contre-ſens ſur la feuille de papier ; on en peut faire trois rangées ſur la même feuille ; il faut leur donner la même cuiſſon qu'aux biſcuits à la cuilliere ; lorſque vous croyez qu'ils ſont cuits, il faut les retirer ; & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts ; & en écartant vos deux mains, les biſcuits ſe détachent ſeuls du papier ; on les remet ſur une autre feuille, pour les faire ſécher au four. Ils ſe gardent tant que l'on veut ; ils ſont très-bons pour tremper dans les vins de liqueur.

Biſcuits de fruits mêlés. Mettez dans un mortier deux abricots confits au ſec, un quartier d'orange douce confite au ſec, un demi-quarteron de pâte d'amandes, une cuillerée de marmelade de fleur d'orange ; pilez le tout enſemble juſqu'à ce que vous le puiſſiez paſſer au travers d'un tamis ; preſſez-le fort dans le tamis avec une ſpatule, pour que le tout paſſe au travers ; mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs, un demi-quarteron de ſucre en poudre ; battez le tout enſemble juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable, ſans être trop liquide ; prenez-en avec la ſpatule d'une main, & coupez-la en longueur de l'autre, avec un couteau, que vous mettez à meſure dans du ſucre fin ; rangez-les enſuite ſur du papier blanc, & faites-les cuire dans un four doux.

Biſcuits de Genes. Rapez la ſuperficie de l'écorce d'un citron entier, celle de l'écorce d'une orange entiere ; & mettez-les dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, deux abricots confits au ſec ; pilez le tout enſemble ; paſſez-le enſuite au travers d'un tamis, & mettez-le dans une petite terrine, pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre en poudre : le tout étant bien battu & mêlé enſemble, vous y ajoûterez ſix blancs d'œufs bien fouettés, que vous

mêlerez encore avec le reſte ; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : enſuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, un jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour.

Biſcuits de Portugal. Il faut fouetter ſix blancs d'œufs, enſuite y mettre les jaunes, & continuer à les bien fouetter ; puis vous y mettrez une demi-livre de ſucre en poudre, un quarteron de farine, un quarteron de marmelade d'orange de Portugal, & la rapure d'un citron ; mêlez le tout enſemble ; verſez votre pâte dans des moules de papier ; & mettez-les au four : il ne faut glacer vos biſcuits que lorſqu'ils ſeront cuits ; vous les couperez enſuite avec un couteau, & les glacerez avec un blanc d'œuf.

Biſcuits de Savoye. Prenez huit œufs ; mettez les blancs à part, & les jaunes auſſi ; fouettez bien les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige ; enſuite vous y mettrez vos jaunes d'œufs, & les fouetterez bien encore : vous peſerez une livre de ſucre en poudre, ſéché à l'étuve, que vous jetterez dans vos œufs, & les battrez. Enſuite vous y mettrez trois quarterons de farine bien ſéche, en continuant à bien battre le tout avec la ſpatule : vous y pouvez mettre, ſi vous voulez, une rapure de citron pour lui donner le goût : enſuite prenez des moules de fer-blanc, que vous graiſſerez un peu avec du beurre frais fondu ; ou bien vous ferez des moules avec des cartes, mais il ne les faut pas graiſſer : il faudra frotter le papier ſur lequel vous les arrangerez, de la même pâte, pour que les moules tiennent deſſus. Si vous voulez en faire de petits, vous les dreſſerez à la cuillere ſur du papier blanc, de la grandeur d'une piéce de vingt-quatre ſols ; enſuite vous les glacerez avec du ſucre en poudre que vous jetterez deſſus, & les ſouffllerez un peu, de peur qu'il ne reſte deſſus trop de ſucre. Vous les ferez cuire dans un four de boulanger, médiocrement chaud : vous pourrez l'eſſayer avec un biſcuit. Il ne faut point que

les biſcuits languiſſent dans le four : en même tems que vous les en tirez du four, il les faut lever du moule, ou de la feuille du papier, avec un coûteau que vous coulez deſſous; car on ne pourroit plus les lever s'ils étoient froids, à moins que l'on ne mouillât un peu le papier par-deſſous.

Biſcuits d'Eſpagne. Prenez douze œufs frais; fouettez les blancs à part juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige; vous y mettrez les jaunes que vous fouetterez encore pendant un demi-quart-d'heure; enſuite vous y jetterez une livre & demie de ſucre royal en poudre, continuant toujours à battre avec la ſpatule; après cela, vous y mettrez une livre de fleur de farine de riz, & la moitié d'une rapure de citron : vous battrez le tout enſemble l'eſpace d'un bon quart d'heure; vous ferez des moules de papier un peu grands, & vous y mettrez cuire vos biſcuits comme les autres. Vous les couperez enſuite par tranches; vous ferez une glace royale que vous glacerez à l'endroit où ils ſont coupés; & vous les mettrez cuire, avec la glace, à petit feu.

Biſcuits d'oranges. Prenez de la vieille pâte d'oranges, & de la vieille chair de citron & d'orange que vous pilerez bien dans un mortier; puis vous fouetterez quatre blancs d'œufs, comme pour du biſcuit de Savoye : enſuite vous y jetterez les quatre jaunes que vous fouetterez bien encore; après quoi, vous y mettrez trois bonnes poignées de ſucre en poudre, & vous les remuerez bien avec la cuillere; vous y jetterez enſuite une bonne cuillerée de farine, en remuant toujours votre pâte. Alors vous y mettrez environ une livre de marmelade pilée au mortier; & vous battrez bien le tout avec la cuillere: vous ferez des moules, avec du papier blanc, de la hauteur d'un doigt; puis vous y étendrez votre compoſition, & mettrez vos biſcuits dans le four ſans les glacer, avec un grand feu deſſus & deſſous. Quand ils ſont cuits, on les renverſe, & on leve doucement le papier de deſſous; on les coupe en quarré, comme du maſſepain fourré; on les laiſſe

laiſſe refroidir : enſuite on les glace d'eau de fleurs d'orange, d'un côté; & de l'autre, ſi l'on veut, d'une autre couleur; puis vous ferez cuire la glace avec le couvercle du four.

Biſcuits du Palais-Royal. Prenez ſix œufs frais; mettez-les dans une balance, & peſez de l'autre côté autant de ſucre en poudre, le plus beau & le plus ſec. Prenez enſuite, du poids de trois œufs, de la plus belle fleur de farine de froment. Vous caſſerez vos œufs dans une terrine, & vous mettrez les blancs à part & les jaunes de même. Fouettez les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige : enſuite jettez-y votre ſucre en poudre, après que vous l'aurez paſſé au tamis. Vous remuez le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec vos blancs d'œufs; & vous y jettez les jaunes que vous remuez pour les incorporer, & vous y mettez votre farine que vous aurez eu la précaution de faire déſſécher au four. Vous mêlez le tout enſemble, en le fouettant doucement; vous y mettez de la rapure de citron & de la conſerve de fleur d'orange pilée, environ deux pincées, qu'il faut remuer à deux ou trois tours. Enſuite vous dreſſez votre pâte dans les moules, & vous les glacez legérement avec du ſucre en poudre.

Biſcuits legers glacés. Sur trois quarterons d'amandes ameres, mettez un quarteron d'amandes douces; échaudez & pilez les unes après les autres; pilez-les enſuite dans le mortier, le plus fortement que vous pourrez, en y ajoûtant deux blancs d'œufs, en divers tems. Quand elles ſeront bien pilées, vous y mêlerez inſenſiblement quatre livres de ſucre en poudre, remuant & battant bien le tout enſemble, à force de bras, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable. Vous la paſſez enſuite à la ſeringue, morceau à morceau : vous en formez des biſcuits, coupant ce qui eſt paſſé & que vous avez reçu ſur un papier, de la longueur que vous voulez, grands ou petits; vous mettez vos papiers où ſont vos biſcuits, ſur une planche, & le couvercle du four par-deſſus, avec du feu, pour leur donner de la

couleur de ce côté-là ; quand ils en auront assez ; & que vous les verrez considérablement enflés, vous ôterez le feu ; & les ayant détachés doucement, vous les glacerez du côté qui étoit dessous. On fait cette glace avec du blanc d'œuf & du sucre bien délayé & battu ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie. Vous en prenez ensuite avec le couteau, que vous étendez sur vos biscuits ; & vous faites sécher cette glace à petit feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien prise. On les peut aussi glacer d'une glace faite avec de l'eau de fleurs d'orange ou autre, & du sucre, battus & délayés ensemble.

Biscuits liquides. Vous prenez des écorces d'oranges de Portugal, confites, trois ou quatre abricots secs, un peu de marmelade de fleurs d'oranges : vous pilez bien le tout ensemble, & vous le passez par le tamis ; après cela, vous prenez quatre jaunes d'œufs frais, que vous fouettez bien ; vous y mettez votre marmelade avec deux onces de sucre en poudre, & gros comme un œuf de pâte d'amandes douces : vous faites votre pâte maniable ; puis vous la prenez sur une spatule, & la coupez en petits bâtons : vous les mettez dans du sucre en poudre ; vous les arrangez sur du papier, & vous les faites cuire.

Biscuits manqués. Prenez quatre œufs ; cassez-les dans une poële ; battez un peu les blancs & les jaunes ensemble : mettez-y quatre petites poignées de sucre, une petite poignée de farine, une rapure de citron ; battez le tout ensemble : ensuite versez votre composition dans des moules de papier legérement : glacez-les avec du sucre en poudre, & faites-les cuire à un feu modéré. Quand ils sont cuits, ôtez-les promptement, pour les couper tout chauds en quarré : quand ils seront froids, vous mouillerez le papier par-dessous pour les lever avec plus de facilité : vous les mettrez sur un tamis, pour les faire sécher à l'étuve. On peut leur donner quel goût l'on souhaite, soit de cannelle, de citron, de chocolat ou de fleurs d'oranges.

Biſcuit royal. Il faut prendre ſept œufs frais, fouetter les blancs en neige, puis mettre ſept onces de marmelade de pluſieurs ſortes, avec les blancs d'œufs que l'on fouette bien encore; après cela, l'on met cinq jaunes d'œufs, qu'il faut continuer à fouetter pendant un quart d'heure; enſuite prendre ſept onces de farine de riz, & ſept onces de ſucre, que l'on mêle bien enſemble : on les dreſſe dans des moules de papier, & on les fait cuire à petit feu.

Biſcuits. (Voyez *Amandes*, *Avelines*, *Chocolat*, *Citron*, *Jaſmin*, *Marrons*, *Oranges*, *Piſtaches.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le biſcuit eſt un aliment délicat, leger, facile à digérer, nourriſſant & très-ſain, qui convient fort aux perſonnes délicates, convaleſcentes, & à tous ceux qu'on n'a pas réduits uniquement à la boiſſon : trempé dans de bon vin vieux, c'eſt un cordial ou ſtomachique excellent.

BISET : pigeon de paſſage, plus petit que le ramier; il a les pieds & le bec rouge : il eſt très bon rôti, piqué de menu lard. On peut l'accommoder comme les pigeons. (Voyez *Pigeons.*)

BISQUE : potage en ragoût, maigre ou gras. On en fait de *pigeons*, de *poulardes*, de *cailles*, & autres, en gras; de *poiſſons*, d'*écreviſſes*, & autres, en maigre. On trouvera ces différentes biſques à leurs articles reſpectifs.

BLANC-MANGER : prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces blanchies; battez le tout enſemble; exprimez fortement le tout, faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lorſque ce mêlange commencera à ſe coaguler, mettez-y une demi livre de ſucre blanc, dix cuillerées d'eau-roſe, & mêlez bien le tout.

Blanc-manger. (*Autre*) Prenez la viande blanche d'un chapon & celle de deux perdrix rôties; quatre onces de mie de pain très-blanc; broyez le tout; & en y verſant du bouillon, formez une pâte qu'on fera bouillir, durant deux heures, dans une ſuffi-

ſante quantité de bouillon & en conſiſtance de crême; paſſez par un tamis fin.

Blanc-manger, (*Autre*) *pour tenir lieu de bouillon le matin.* Prenez une écuelle d'excellent bouillon : faites-la réduire à moitié, à petit feu; ajoûtez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces, trois cuillerées d'eau roſe. Remettez ſur un feu modéré juſqu'à ce qu'il prenne une certaine conſiſtance. Paſſez-le à l'étamine. Ajoûtez un quarteron de ſucre, & un peu de cannelle. On peut y mettre un peu d'ambre ou de muſc, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou jus de citron, ou d'orange qu'on fait bouillir un ou deux bouillons. On trouve d'autres préparations du blanc-manger pour entremets, dans les ouvrages de cuiſine un peu étendus; mais ils exigent des procédés trop recherchés pour l'objet de cet ouvrage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'eſt un aliment leger, nourriſſant & ſain, deſtiné aux perſonnes affoiblies par de maladies longues, à celles dont l'eſtomac eſt foible, dérangé, ou dont on veut corriger l'âcreté des humeurs.

BŒUF : animal dont la chair eſt d'un uſage univerſel. Elle nourrit beaucoup Le bœuf jeune fournit un bon aliment. Bon dans tous les tems, nous ne parlerons ici, que des parties choiſies. Ce qu'on appelle *baſſe boucherie* étant à la portée des gens du peuple, & rejetté par les riches & aiſés, nous n'en parlerons pas. Voici les parties qui ſe ſervent aux bonnes tables; la cervelle, la langue, les rognons, la graiſſe, le palais, la queue, la culotte, la tranche, la piéce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle, l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons, le gros bout. Nous avons déja parlé de l'aloyau. Nous renvoyons, pour les parties ci-deſſus, à leurs articles reſpectifs.

Bœuf à la mode. Prenez une piéce de tranche; battez la, & la piquez de gros lard; aſſaiſonnez comme deſſous. Mettez dans une terrine avec ſel, poivre, laurier, citron verd. Fermez bien votre terrine & l'étoupez. Faites cuire à un feu lent. Lorſqu'il a rendu

ſon jus, ajoûtez un verre de vin; faites bouillir; & lorſqu'il eſt à-peu-près tari, tirez & ſervez avec du jus de citron.

Bœuf à la mode. (*Autre façon de*) Prenez du jus de bœuf aſſaiſonné de ſel, poivre, girofle en poudre, jus de rocamboles; mêlez dans un verre de vin. Faites mariner pendant deux heures, & lardez enſuite votre piéce de bœuf, que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier & un autre verre de vin; faites cuire à petit feu; coupez par tranches, lorſqu'il ſera froid; & ſervez pour entremets.

Bœuf à la royale. Piquez de gros lardons; aſſaiſonnez de ſel & poivre une piéce de bœuf. Laiſſez mariner. Enveloppez-la d'un linge, de ſorte que la graiſſe ne la puiſſe pénétrer. Mettez-la enſuite dans une marmite avec ſuffiſante quantité de panne de porc. Mettez-y du verjus, du vin, & quelques tranches de citron, perſil, ciboules & laurier. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon bien conſommé, tirez; ſervez par tranches, pour entremets.

Bœuf à la ſauce hachée. Faites cuire, comme ci-deſſus. Garniſſez de même, & mettez deſſus une ſauce hachée.

Bœuf au naturel. (*Piéce de*) Garniſſez le plat où vous devez ſervir, d'un bord de feuilletage coupé en morceaux quarrés. Coupez de votre piéce de bœuf, qui ſera de poitrine, ce qu'il y aura de plus beau, par tranches; mettez deſſous & deſſus une ſauce hachée; faites mitonner, & ſervez.

Bœuf panée au four. (*Piéce de*) Faites-la cuire dans une marmite à l'ordinaire. Dreſſez-la dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon, du coulis, ſel & poivre; faites lier la ſauce un peu fort; mettez ſur la piéce de bœuf; panez-la; faites-lui prendre couleur au four; & ſervez garnie de mie de pain frite & trempée dans des jaunes d'œufs.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bœuf eſt un aliment très-nourriſſant;

très-ſain & fortifiant, principalement quand elle appartient à un bœuf jeune & tendre ou fort gras & qu'elle n'a pas été, ou ſéchée en la rôtiſſant, ou privée de ſes ſucs, en la faiſant bouillir dans beaucoup d'eau. Les perſonnes délicates & dont l'eſtomac n'eſt pas bien bon, ne la digerent que quand elle a beaucoup bouilli; mais elle eſt alors moins nourriſſante : en général, elle ne leur convient pas, ni aux convaleſcens.

BON-CHRETIEN. (Voyez *Poire.*)

BONNET DE TURQUIE : ſorte de gâteau ayant la forme d'un turban, que chacun enjolive à ſa maniere, & qui ſe fait dans un moule de pareille forme. Il ſe fait, ou de la même pâte que le gâteau de Savoye, ou de celle du gâteau d'amande, ou de pâte croquante. Voyez *ces articles.*

BOUDIN. Il en eſt de deux ſortes, blanc & noir. Le blanc eſt plus délicat : tous deux ſe ſervent pour entrée.

Boudin blanc. Prenez blanc de volaille rôtie, ſelon la quantité qu'on veut faire, panne de cochon hachée menu, ſel, poivre, & un peu de lait, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Ayez des boyaux de cochon bien nets; mettez-y votre hachis entier; liez chaque bout, ſelon la longueur dont vous les voudrez; en les rempliſſant, piquez de diſtance à autre, pour faire paſſage à l'air dont ils ſe rempliſſent en les faiſant. Faites les blanchir à l'eau bouillante, tirez & laiſſez refroidir. Pour les cuire, il faut les mettre ſur le gril dans du papier, à un feu doux, & graiſſer un peu le papier.

Boudin blanc, (*Autre façon de*) de différentes volailles cuites. Prenez, comme deſſus, la quantité que voudrez avec panne de cochon, le tout haché menu; que vous mettrez dans une caſſerole avec deux oignons cuits ſous la cendre, & écraſés; perſil & fines herbes, aſſaiſonnement d'épices, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Mettez enſuite dans une pinte de lait douze jaunes d'œufs; délayez & faites cuire, comme pour faire une crême : mettez cette crême ſur votre hachis; faites échauffer un

peu, de ſorte que votre farce ait une certaine conſiſtance. Formez vos boudins ; le reſte, comme ci-deſſus.

Boudin de ſoies gras. Prenez un quarteron de chair de porc, une livre de ſoies gras, autant de blancs de chapons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, girofle en poudre, cannelle, ſix jaunes d'œufs & deux pintes de crême. Hachez les viandes & herbes ; & de ce hachis, formez vos boudins que vous ferez cuire dans du lait avec ſel, citron verd & laurier, & enſuite griller, comme les précédens ; & vous ſervirez avec un jus d'orange.

Boudin de poiſſon. Prenez d'anguille, carpe & brochet ſuffiſante quantité, hachée menu, mie de pain fine, trempée dans du lait ; mêlez une demi-livre de beurre fin. Aſſaiſonnez de fines herbes & épices, à l'ordinaire, avec un peu de coriandre pilée, œufs entiers, & demi-ſeptier de crême. Faites blanchir le tout à un feu doux. Formez vos boudins. Faites blanchir, comme deſſus, à l'eau bouillante. Piquez les, pour faire paſſer l'air. Faites cuire entre deux tourtieres, à petit feu ; & ſervez de belle couleur.

Boudin noir. Prenez du ſang de cochon ſans grumaux ; ajoûtez-y un peu de lait ou crême, du bouillon gras, ſel, poivre, perſil, ciboules, toutes ſortes de fines herbes, le tout haché bien menu. Mêlez le tout enſemble, & en rempliſſez des boyaux de porc bien nettoyés. Faites cuire vos boudins à l'eau bouillante, & les piquez, pour que la chaleur ne les faſſe pas crever. Ils ſeront cuits, quand il ne ſortira que de la graiſſe. Il ſe met ſur le gril, & ſe ſert très-chaud. Quelques perſonnes y ajoûtent de la graiſſe de porc coupée par petits morceaux, & prétendent que le boudin n'en eſt que plus délicat, lorſque la graiſſe le nourrit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La quantité conſidérable de graiſſe qui entre dans toutes les eſpeces de boudins, rend cet aliment de très-difficile digeſtion ; & la plûpart ſe font avec

des matieres qui ne ſe digerent qu'avec peine, par les perſonnes fortes, & qui font de l'exercice : les gens délicats, convaleſcens, ſédentaires, ne doivent point en manger.

BOUDINADE D'AGNEAU : prenez un quartier d'agneau de devant ; deſoſſez-le proprement ; rempliſſez-le de boudins blancs & noirs, & ſauciſſes ; repliez-le, & le ficellez. Mettez à la broche, & arroſez de beurre fondu ; ſervez avec une ſauce hachée, ou ſauce à l'Eſpagnole.

BOUILLANS : eſpece de petits pâtés. On prend des blancs de volailles rôties avec un peu de moëlle de bœuf, un peu de tettine de veau, lard, fines herbes, & épices à l'ordinaire ; on fait de tout un hachis. On forme enſuite deux abaiſſes de pâte fine, très-minces. On met de ſon hachis par petits morceaux ſur celle de deſſous, on reçouvre de l'autre ; &, après avoir enfermé chaque tas entre deux pâtes, on les découpe. On les dreſſe comme de petits pâtés, & on les fait cuire de même.

BOUILLIE POUR COLLATION. Délayez de la farine dans une caſſerole petit-à-petit avec du lait, de la crême, & du ſucre. Faites cuire à petit feu, & en tournant ſans diſcontinuer. Quand elle ſera cuite, mettez une partie dans le plat où l'on doit ſervir ; mettez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſe forme un gratin. Mettez le reſte enſuite, & faites prendre couleur avec une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bouillie eſt un aliment nourriſſant ; mais il y a bien des eſtomacs qui ne peuvent la digérer : ainſi les perſonnes délicates, convaleſcentes, ſédentaires, ſujettes au glaires, vents, aigreurs, devoiement, feront bien de n'en pas manger. On peut la rendre plus ſaine & plus facile à digerer en employant, au lieu de farine ordinaire, de la mie de pain bien cuit, ou de la farine de grain un peu grillé.

BOUILLON : jus des viandes, eſt de l'eau chargée d'une plus ou moins grande quantité des ſucs qu'elle enleve de la chair des animaux & des végé-

faux, par l'action du feu avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. On en fait de gras & de maigres, & au poiſſon.

Bouillon de poiſſon. Prenez de divers poiſſons avec une anguille coupée par tronçons. Mettez le tout dans un pot, avec la quantité qu'il faudra d'eau, beurre, ſel & poivre, fines herbes, oignon piqué de girofle. Laiſſez bouillir le tout une bonne heure; paſſez le tout dans un linge blanc; faites frire de la farine; paſſez-la à l'étamine, pour en faire un coulis, dont vous vous ſervirez pour colorer & nourrir votre bouillon.

Bouillon de poiſſon. (*Autre*) Prenez oignons, carottes & panais coupés par rouelles; mettez dans une caſſerole avec du beurre, & faites ſuer à un feu doux, comme un jus d'oignon. Quand il ſera roux, mettez du poiſſon dans la caſſerole; faites-lui faire quelques tours au roux; mouillez d'une purée claire avec un bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, girofle, ſel & champignons; faites bouillir une bonne heure; paſſez au tamis, & ſervez-vous-en pour mitonner les potages de poiſſon.

Bouillon de racines. Faites cuire d'abord deux ou trois litrons de pois verds ſecs; écraſez-les & les mettez dans une grande marmite d'environ un ſceau d'eau; faites-les rebouillir une heure & demie; laiſſez repoſer & refroidir. Paſſez la purée claire à l'étamine, & la mettez dans une marmite de moindre volume. Ayez de carottes, panais, racines de perſil un bon bouquet; une douzaine d'oignons: aſſaiſonnez de ſel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet d'oſeille & de cerfeuil; joignez à ce mêlange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon ſert à mitonner toute ſorte de potages de légumes.

Bouillon du matin. Cimier de bœuf, bout ſaigneux de mouton, collet de veau, deux poulets. Quand les poulets ſont cuits, prenez les blancs, pilez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans le bouillon: paſſez à l'étamine, &

mettez ce coulis ſur vos croûtes bien mitonnées dans le bouillon ci-deſſus.

Bouillon en conſommé. Eclanche dégraiſſée, chapon, rouëlle de veau, tranche de bœuf, perdrix cuite à la broche, dans trois pintes d'eau en un pot de terre. Faites réduire le tout à moitié à petit feu. Paſſez & preſſez le tout dans un linge, & ſervez.

Bouillon en reſtaurant, ou *potage ſans eau.* Tranche de bœuf, rouelles de veau & de mouton, chapon, quatre pigeons, deux perdrix: le tout arrangé dans une marmite; les groſſes viandes battues, avec quelques tranches d'oignons, panais & racines de perſil, fines herbes & peu de ſel. Lutez bien exactement la marmite, de ſorte que rien ne s'évapore: faites cuire, pendant ſix heures, au bain-marie. Paſſez le jus que ces viandes auront rendu, & le dégraiſſez. Hachez enſuite les volailles; farciſſez-en un pain avec de bonnes garnitures. Faites mitonner le tout dans le jus, & mettez par-deſſus un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, comme crêtes farcies, ris de veau & autres, &c.

Bouillon gras. Prenez tranche de bœuf, rouelle de veau, éclanche de mouton bien dégraiſſée, ſelon la quantité; empotez les à l'eau froide; faites cuire à petit feu; écumez bien; ajoûtez des volailles, ſelon l'uſage auquel vous deſtinez ce bouillon: on l'aſſaiſonne de ſel, racines, oignons, cloux de girofle. Ce bouillon ſert pour toutes ſortes de potages qui ne changent de dénomination, que par les diverſes choſes dont on les accompagne, pour mouiller tous les coulis. Faites cuire toutes ſortes de légumes. Faire cuire à part les poulets, cailles, pigeons dont on garnit les biſques.

Bouillon gras. (*Autre*) Tranches de bœuf, quatre ou ſix livres; fort jarret de veau, une poule, une vieille perdix, & peu de ſel. Votre bouillon au quart cuit, mettez-y des carottes, panais, navets & deux poireaux blanchis auparavant aux trois quarts de la cuiſſon; ajoûtez un bouquet de céleri, deux cloux de girofle, moitié d'une racine de perſil,

quatre oignons, le tout blanchi. Lorſque le tout ſera cuit, paſſez au clair; & dégraiſſez, pour en faire uſage.

Bouillon maigre, pour le potage aux herbes. Prenez de toutes bonnes herbes; mettez-les cuire dans une marmite avec deux ou trois croûtes de pain; aſſaiſonnez de beurre, ſel, bouquet de fines herbes: après une bonne heure de cuiſſon, paſſez à l'étamine. Il ſert pour le potage de ſanté, aux herbes, ſans herbes, & tous autres, comme potages de laitues, d'aſperges, de chicorée, d'artichauts, de cardes, &c.

Bouillon maigre. (*Autre*) Faites cuire aux trois quarts une certaine quantité de pois, ſelon le bouillon dont vous avez beſoin; & paſſez le bouillon au clair, avant que les pois faſſent purée. Mettez ce bouillon dans une autre marmite avec un morceau de beurre fin, carottes, panais, oignons, navets, céleri, racines de perſil, le tout blanchi auparavant à l'eau bouillante; ſel, bouquet de fines herbes, perſil, ciboules, girofle, macis, coriandre, baſilic, ſans qu'aucune choſe domine ſur l'autre; faites bouillir juſqu'à la parfaite cuiſſon; laiſſez repoſer, & paſſez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bouillons, ſoit de viande ſeule, ſoit de racines ſeules, ſoit de viande & de racines, ſoit de poiſſon, ſont des alimens très-nourriſſans, fortifians, de facile digeſtion, & qui conviennent preſque à tout le monde: on n'en doit excepter que quelques perſonnes dont l'eſtomac eſt ſi foible, & les ſucs digeſtifs ſi peu actifs, que tout aliment un peu ſubſtantiel ne ſe digere pas chez eux, & leur laiſſe long-tems un ſentiment de peſanteur. Il ne faut à ces perſonnes que des bouillons très-legers & en petite quantité à la fois.

BOUTON: faites un godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le poupeton. (Voyez *Godiveau.*) Formez-en un abaiſſe ſur de grandes bardes de lard dont vous envelopperez votre bouton. Mettez deſſus cette maniere d'abaiſſe un ragoût de champi-

gnons, ris de veau, culs d'artichauts, crêtes, mouſſerons & pointes d'aſperges ; paſſez au blanc. Recouvrez d'une abaiſſe du même godiveau & bardes de lard. Faites cuire à la braiſe. Dégraiſſez & garniſſez de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés. En maigre, le godiveau ſera fait de chair de carpes, tanches, anguilles, & bien hachées & aſſaiſonnées de bon goût.

BRAISES : maniere de cuiſſon qui releve infiniment le goût des viandes qui cuiſent ſans évaporation ſenſible. On verra les différentes manieres aux articles reſpectifs. On diſtingue de deux ſortes de braiſes. *Braiſe ordinaire* ſe fait en fonçant une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, épaiſſes d'un doigt, qu'on aſſaiſonne de fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & ſel. Sur cet aſſaiſonnement, on place la piéce qu'on veut faire cuire ; on la couvre, & on l'aſſaiſonne par-deſſus de même que par-deſſous. On couvre bien la marmite, & on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation ; & on fait cuire le tout, feu deſſus & deſſous. Cette braiſe ſert pour les groſſes piéces, qui ont beſoin d'un plus fort aſſaiſonnement. *La braiſe blanche, ou demi-braiſe*, ſe fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'aſſaiſonnement en raiſon de la piéce. Le ſurplus du procédé eſt le même que pour la braiſe ordinaire.

BREBIS : on ne l'emploie pas en bonne cuiſine ; ſa chair eſt dure, de mauvais goût.

BRÊME : poiſſon d'eau douce, fort eſtimé dans des pays, fort peu dans d'autres. Ses qualités bonnes, ou mauvaiſes, dépendent des eaux où elle ſe nourrit : on l'accommode comme la carpe.

Brême grillée. Proprement habillée & vuidée, on l'inciſe ſur les côtés, & on la frotte de beurre fondu ; on la ſaupoudre de ſel, & on la met ſur le gril ; & on l'arroſe, de tems en tems, de beurre fondu, juſqu'à parfaite cuiſſon. On fait une ſauce rouſſe avec ciboules & perſil hachés, capres, anchois,

bon beurre, ſel & poivre, le tout paſſé à la caſſerole & mouillé d'un peu de bouillon de poiſſon, qu'on laiſſe jetter quelques bouillons, & qu'on lie avec de la farine frite & du coulis de poiſſon. Il faut que le tout ſoit de bon goût. On ne met l'anchois qu'au moment de ſervir. On peut garnir de laites de carpes, de croûtons, ou de perſil frits, ou d'andouillettes de poiſſon.

Brême rôtie. Rôtie ſur le gril, on peut l'accommoder comme le brochet, ou faire deſſous une ſauce avec beurre frais, perſil, ciboules hachés menu, ſel, poivre & filet de vinaigre. On lie cette ſauce, & l'on garnit le plat de marinades de poiſſon, ou autres garnitures à volonté. On peut la ſervir encore rôtie de même, avec une bonne farce d'herbes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brême eſt un aliment leger, aſſez facile à digérer; de bon goût, quand le poiſſon ſort de belles eaux, & qui convient à tout le monde.

BREZOLE: eſpece de ragoût: on en fait de diverſes ſortes.

Brezoles de dindon. Choiſiſſez un dindon bien tendre; ôtez-en la peau; coupez-en la chair par filets bien minces; accommodez-les comme ci-deſſus.

Brezoles de mouton à l'Angloiſe. D'un carré de mouton bien paré, levez des filets minces. Foncez une caſſerole de perſil, ciboules, champignons; ail, échalotte, hachés menu, avec du lard fondu, faites une couche de brezoles, un lit de votre hachis. Faites cuire à grand feu; dégraiſſez. Un quart d'heure ſuffit pour ce ragoût. Mouillez d'une bonne eſſence; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez.

Brezoles de mouton. (*Autre*) Levez les noix d'un gigot; coupez-les en dés que vous applatirez avec le couperet, de l'épaiſſeur d'un doigt. Foncez une caſſerole de tranches de jambon & veau, avec perſil, ciboules, champignons hachés fin & pointe d'ail, ſel, gros poivre, feuille de laurier; couvrez de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braiſe. Vos brezoles cuites, retirez-les une à une; mettez

enſuite un bon coulis dans la ſauce qu'elles ont rendue ; paſſez-la au tamis, pour la dégraiſſer, & la ſervez ſur les brezoles.

Brezoles de veau à l'Italienne. Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez en filets très-deliés. Foncez une caſſerole d'une tranche de jambon, avec huile, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, & trempé dans l'huile. Mettez une couche de filets de veau, ſel, gros poivre, enſuite une autre couche de filets de veau, & par-deſſus de votre hachis d'herbes, & ſucceſſivement de même par lits, juſqu'à ce que vos filets ſoient employés. Faites cuire à petit feu à la braiſe. Retirez enſuite vos filets un à un ; mettez-les à part ; dégraiſſez la ſauce qu'elles ont rendue ; ajoûtez de bon coulis ; remettez dedans vos brezoles, avec de l'échalotte hachée. Faites chauffer ſans bouillir, & ſervez.

BRIOCHE : pâtiſſerie qu'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boiſſeau de farine ; ſéparez-en un tiers ; mettez y un quarteron de levure de biere. Délayez avec de l'eau un peu plus que tiéde, & pétriſſez-la plus que molle. Laiſſez-la lever une demi-heure en hiver, & point en été. Aux deux autres tiers de farine, faites un creux au milieu ; mettez-y un quarteron de ſel bien pilé, cinquante œufs, cinq livres de beurre fin ; mettez un peu d'eau ; broyez bien le tout enſemble, & délayez bien la farine avec ce mêlange. Quand le tout ſera bien mêlé, pétriſſez, par trois fois, & étendez votre pâte ; jettez deſſus votre pâte levée ; mêlez-la bien avec la pâte non levée, & repétriſſez bien le tout : enveloppez-la d'une nappe blanche, & la laiſſez revenir ſept ou huit heures, avant de l'employer. Prenez enſuite de ce tas des morceaux de la groſſeur dont vous voulez former vos brioches. Mouillez-les, pour les façonner ; dorez, & faites cuire au four. On ſent de reſte, que, ſi on n'emploie qu'un demi-boiſſeau de farine, il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le pro-

cédé ci-deſſus, ainſi du reſte, pour le quart, le huitieme, &c. ou doubler les doſes, ſi la meſure de la farine eſt doublée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brioche eſt un aliment délicat, leger, aſſez nourriſſant & de facile digeſtion; mais qui ne convient aux perſonnes délicates, & aux eſtomacs foibles, que quand il eſt bien humecté de ſalive, & qu'il n'y a pas entré ni trop de beurre ni du beurre vieux; ou que la brioche n'a pas été trop gardée, ce qui fait que le beurre s'y gâte.

BROCHET : ce poiſſon d'eau douce eſt auſſi connu que commun; il eſt vorace & grand deſtructeur du poiſſon : celui de riviere eſt préférable à celui des réſervoirs & étangs, quoique ce dernier ſoit, pour l'ordinaire, plus gros & mieux nourri; mais il contracte le goût de la fange, qui eſt un acceſſoire néceſſaire à tous les lieux où l'eau eſt ſtagnante & n'a point de cours. Il faut le choiſir gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable; & il n'y a guères que le brochet de riviere, qui ait ces deux dernieres qualités.

Brochet à la broche. Ecaillez & inciſez legérement; lardez de moyens lardons d'anguilles aſſaiſonnés de ſel, poivre, muſcade, ciboules & fines herbes hachées très-menu; mettez-le à la broche, & l'arroſez, pendant la cuiſſon, de vin blanc, vinaigre & jus de citron verd. Faites fondre des anchois dans la ſauce; paſſez le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajoûtez à cette ſauce des huitres que vous y ferez amortir, avec capres, poivre blanc; & au défaut de coulis, liez votre ſauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la Genevoiſe. Prenez un brochet bien nourri, ferme & friable. Ficellez-le de deux en deux doigts, & le mettez dans une poiſſonniere de ſa grandeur, avec ſel, poivre, oignon piqué de cloux, laurier, deux croûtes de pain, pour ôter l'âcreté du vin; quatre bouteilles de vin, dont trois de blanc; peu de ſel. Faites un feu vif & clair; qu'il enflamme

le vin juſqu'à la réduction de chopine de Paris. Mettez une demi livre du meilleur beurre, & laiſſez mitonner ſur la cendre rouge. Aſſaiſonnez de peu de ſel, un gros de macis, autant de girofle & demi-gros de cannelle; le tout en poudre. Laiſſez mitonner une bonne heure. Jettez, de tems à autre, du beurre, en remuant toujours la poiſſonniere, pour que la ſauce ne tourne pas en huile. Egouttez votre poiſſon, & finiſſez la ſauce, toujours en mettant du beurre, & remuant. Servez à tems la ſauce par-deſſus. La truite à la Genevoiſe s'accommode de même, ainſi que la carpe, perche, anguille & autres. Comme cette ſauce n'eſt que pour de gros poiſſons, on fait réchauffer le reſte entre deux plats, en allongeant la ſauce, ſi beſoin eſt.

Brochet à l'Allemande. Coupez-le par filets que vous ferez mariner avec beurre, perſil, ciboules, champignons, hachés menu; paſſez le & le mouillez de bouillon & vin blanc; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs & de la crême.

Brochet à la ſauce Allemande. Coupez votre brochet en deux; faites cuire aux trois quarts; retirez & l'écaillez, & le mettez dans une caſſerole avec du vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons, truffes, & mouillez. Faire cuire doucement, de peur qu'il ne ſe rompe. Ajoûtez du bon beurre: que votre ſauce ſoit bien liée: quand votre ragoût ſera cuit, un peu avant ſervir, ajoûtez du Parmeſan rapé, & garniſſez de ce que vous jugerez à propos.

Brochet à la ſauce blanche. Faites cuire dans parties égales d'eau & de vin, avec ſel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirez à ſec. Faites une ſauce avec beurre blanc, liaiſon de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poiſſon, ou purée claire; faites bouillir le tout; paſſez à l'étamine. La ſauce faite, remettez le brochet faire un bouillon ou deux dans la ſauce; ſervez garni de perſil frit.

Brochet à l'étuvée. Coupez-le par tronçons. Faites cuire

cuire avec trois cuillerées de coulis maigre, bouquet de perſil, ciboules, thym, laurier & baſilic, girofle, ail, ſel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne & bon bouillon, à grand feu. Ajoûtez, quand il eſt cuit, des anchois hachés & des capres fines; ſervez avec des croûtons paſſés au beurre.

Brochet au court-bouillon. Jettez ſur votre brochet du ſel fondu dans du vinaigre bouillant. Faites bouillir du vin blanc, avec verjus, ſel, poivre, girofle, laurier, oignon & citron verd; quand il bouillira, mettez votre brochet enveloppé dans une ſerviette avec fines herbes, oignons, ſel, poivre, girofle, laurier, citron, & un bon morceau de beurre dans le corps. Servez enſuite à ſec ſur une autre ſerviette blanche avec perſil, pour garniture.

Brochet aux anchois. Le brochet vuidé, faites-lui quelques entailles, & mettez-le mariner avec ſel, poivre, vinaigre, laurier & ciboules. Eſſuyez enſuite; farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites fondre des anchois au beurre roux; paſſez-le à l'étamine, après y avoir ajoûté un jus d'orange, capres & poivre blanc. Mettez la ſauce ſur votre brochet, & la garniſſez de perſil frit.

Brochet en caſſerole. Lardez votre brochet écaillé, de lardons d'anguilles. Faites-le cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, cloux, bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & tranches de citron verd. Faites enſuite un ragoût de champignons paſſés à la caſſerole avec un peu de beurre fin; mouillez avec du bouillon de poiſſon; liez avec un bon coulis; aſſaiſonnez de bon goût. Servez le brochet, le ragoût par-deſſus.

Brochet en entrée. Coupez le brochet en quatre; mettez la hure au court-bouillon; un des travers, à la ſauce blanche; le troiſieme, en filets ou ragoût; le dernier, avec une ſauce aux capres. On peut y ajoûter un ragoût de foie de brochet & de laitances de carpes.

Brochets en filets à la ſauce aux capres. Otez les ouïes ſans écailler le brochet. Fendez-le en deux, & coupez par filets. Faites le cuire au court-bouillon, de vin blanc & eau, oignons, perſil, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre & beurre fin. Quand il eſt cuit, écaillez le; dreſſez & ſervez par-deſſus une ſauce blanche aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Comme ſauce hachée, &c.

Brochet en filets frits. Apropriez votre brochet; coupez-les par tronçons, & faites en des filets; faites-les mariner, & les trempez enſuite dans une pâte claire, ou farinez-les ſeulement. Faites les frire au beurre affiné; & ſervez, garnis de perſil frit.

Brochet en fricaſſée de poulets. Coupez-le par tronçons que vous mettez dans une caſſerole avec beurre, bouquet, champignons; paſſez le tout ſur le feu: mettez y une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc; faites cuire à grand feu, & à la parfaite cuiſſon, mettez une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême.

Brochet en gras pour entremets. Faites le blanchir dans l'eau tiède après l'avoir écaillé & vuidé par le haut. Mettez-le enſuite à la broche, comme on a dit ci deſſus; ſervez enſuite garni de ris de veau piqués, & de champignons farcis. On peut l'accommoder auſſi comme la truite. (Voyez *Truite.*)

Brochet en haricot aux navets. On le coupe par morceaux comme de petits dés qu'on fait blanchir & égoutter; on les paſſe au beurre roux, & les navets de même à demi-roux qu'on fait cuire doucement enſemble, & on fait à la ſauce une liaiſon de bon goût.

Brochet en ragoût. On le coupe par morceaux qu'on met dans une cuſſerole avec vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, citron verd & girofle. On le fait cuire à petit feu. On fait à part un ragoût de champignons, avec huitres, capres, farine frite, mouillée d'un peu de la ſauce où a cuit le brochet. La ſauce achevée, on ſert le brochet dans le ragoût qu'on garnit de cham-

pignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de perſil frit, à volonté.

Brochet en ſalade. Prenez un brochet déja ſervi, frit, ou cuit au court-bouillon ; ôtez les peaux ; levez les filets ; arrangez les ſur un plat, avec perſil & ciboules hachés, culs d'artichauts cuits, ſel, vinaigre, huile & gros poivre.

Brochet farci. On le fend de la tête à la queue, par le dos. On ôte adroitement la chair, laiſſant la peau intacte & la groſſe arrête, pour le tenir ferme. On fait de ſa chair, mêlée avec chair de carpe & d'anguille, un hachis, avec perſil, ſel, poivre, fines herbes & champignons. On farcit le brochet ; on recout la peau, & on fait cuire le tout dans une caſſerole au beurre roux, farine frite, bouillon de poiſſon, ou purée claire, & filet de verjus. Sur la fin de la cuiſſon, on ajoûte quelques champignons coupés en dés, laites de carpes. On ſert garni de croûtons frits, ou perſil frit, à volonté.

Brochet. (*Pâté de*) Coupez en filets longs comme le doigt, votre brochet. Faites blanchir. Aſſaiſonnez-les de bon goût, & les paſſez à la caſſerole, avec beurre, truffes, champignons, pointes d'aſperges & laitances de carpes. Faites, en outre, un bon godiveau de chair de carpe, ou d'anguille, bien aſſaiſonné, lié avec de la mie de pain trempée dans le bouillon ; garniſſez en le tour de votre pâté, & ajoûtez, en ſervant, une liaiſon de jus de citron.

Brochet (*Terrine de*) *& d'anguille au maigre.* (Voyez au mot ANGUILLE.)

Brochet. (*Tourte de*) Mettez-les par filets, avec des champignons, morilles & truffes hachés, ſur une abaiſſe, avec ſel, poivre, perſil haché, & champignons par morceaux. Recouvrez, & faites cuire au four. On peut auſſi deſoſſer le poiſſon.

BROCHETON : jeune brochet. Il s'accommode comme le brochet. Les plus petits, que, dans certains pays, on appelle *lancerons*, ſont bons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le brochet qui ſort d'une belle eau, qui n'eſt pas

fort vieux, qui a la chair ferme & tendre tout-à-la-fois, eſt un aliment délicat, de bon goût & nourriſſant, ſur-tout quand il a été préparé avec du du vin : & il convient même aux perſonnes délicates & aux eſtomacs foibles.

BROQUES : feuilles qui naiſſent au tronc du chou au printems, après qu'on en a ôté la pomme. Ces broques ou brocolis ſont plus tendres, plus délicats & plus ſains que le chou même. On en fait uſage en carême. Ils ſe mangent à la purée, & en entremets ; quelquefois cruds en ſalades : on en fait des potages en maigre.

BROCOLIS : (*Potage de*) épluchez les brocolis & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les blanchir enſuite. Empotez-les dans une marmite avec une cuillerée de jus d'oignons & une cuillerée de bouillon de ſanté. Quand ils ſont cuits, mitonnez des croûtes avec du bouillon de ſanté clair de bon goût, ainſi que le bouillon du brocolis : ajoûtez une cuillerée de coulis de racines. Garniſſez le potage d'un cordon de brocolis ; mettez un petit pain au milieu ; verſez deſſus le bouillon de brocolis, & ſervez.

BRUSSOLES : prenez de la viande ; coupez par tranches ; battez-la. Mettez dans une caſſerole des bardes de lard ; poudrez-les de perſil & ciboules hachés avec des épices : mettez vos tranches, & par-deſſus un lit de même que la premiere couche, & ſucceſſivement de tranches. Recouvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe, bien couvert, feu deſſus & deſſous. Quand le tout eſt cuit, dégraiſſez : ajoûtez un coulis de carcaſſes de perdrix ; ſervez chaud.

BUGLOSE. (*Conſerve de*) Vous prendrez une demi-once de ladite fleur que vous épluchérez ; vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume un peu forte ; & vous le laiſſerez repoſer un moment : vous mettrez la fleur dedans, que vous remuerez avec une ſpatule : vous la verſerez toute chaude dans un moule de papier.

[C A F]

CAFÉ. Le café eſt une graine ou un fruit qui croît en Arabie & dans quelques iſles de l'Amérique. Il faut le choiſir bien net & de moyenne groſſeur, de couleur griſâtre, léger, d'une bonne odeur, & qui ne ſente point le moiſi; ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire eſt à préſent ſi commune, que peu de perſonnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rôtir ſur le feu dans une poële en le remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez enſuite dans un linge ou du papier, pour le moudre, quand il eſt froid; plus il eſt frais moulu, meilleur il eſt. Il ſe conſerve mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une cafetiere, ſuivant la quantité de taſſes que vous voulez faire; vous mettez pour chaque taſſe, pour le faire bon, une once de café moulu que vous remuez à meſure que vous le mettez dedans; vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons à petit feu, & le mettez après repoſer ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous le tiriez au clair; ceux qui veulent le faire repoſer promptement, y mettent un peu de ſucre fin, en le retirant du feu.

Café à la crême. Faites du bon café un peu fort, & le laiſſez repoſer; prenez de la crême que vous faites bouillir; & vous mettrez un tiers de crême avec les deux tiers de café; faites de même pour le café au lait, excepté que, ſi vous le vouliez faire au lait pur, il faudroit prendre du bon lait: après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le café, il faut le laiſſer bien repoſer, & le paſſer au travers d'un linge blanc.

Café. (*Canelons glacés de*) Pour faire ſix canelons, peſez deux onces d'eau; vous mettrez cette eau dans une cafetiere; lorſqu'elle bouillira, vous y jetterez au moins ſix onces de café pour en faire du café, comme à l'ordinaire; quand il ſera fait, bien

repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre ; vous meſurez votre crême avant que de la faire bouillir ; il en faut la meſure de quatre canelons ; faites bouillir la crême avec le café & le ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours ſur le feu ; vous la mettrez enſuite dans une terrine juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Café. (*Eau de*) Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant, ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choiſi, vous le brûlerez, comme ſi vous vouliez faire la teinture du café, & vons en mettrez dans l'alambic la quantité qui ſera dite dans les recettes, avec de l'eau de-vie, pour en tirer les eſprits : enſuite vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, pour faireun ſyrop à l'ordinaire ; & quand il ſera fondu, vous y mettrez les eſprits, que vous aurez tirez ; vous les mêlerez bien avec le ſyrop ; & quand le ſyrop & les eſprits ſe ſeront pénétrés réciproquement, vous paſſerez ce mêlange à la chauſſe ; & quand il ſera clair, la liqueur ſera faite, & on pourra en uſer ſur le champ. La nouveauté dans cette liqueur eſt bonne ; & la vieilleſſe n'y ajoûte rien. Pour ſix pintes d'eau de café, vous emploierez une once de café rôti & moulu, trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-deſſus ; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes & demi ſeptier d'eau.

Café. (*Fromage glacé de*) Faites du café comme à l'ordinaire, il en faut prendre ſix onces pour une chopine d'eau ; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu ; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de ſucre, & le café que vous avez tiré au clair ; faites faire cinq ou ſix bouillons, en remuant toujours ; enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace.

Café. (*Gaufres au*) Mettez dans une terrine un quarteron de ſucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne cuillerée de café paſſé au tamis; mêlez le tout enſemble en y mettant peu-à-peu de la crême double, juſqu'à ce que vôtre pâte ſoit d'une bonne conſiſtance, ſans être ni trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere; faites chauffer le gaufrier ſur un fourneau; & frottez-les de deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graiſſer; vous y mettez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte; fermez le gaufrier, pour le mettre ſur le feu. Après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorſque vous croyez que la gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée & également cuite; vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet; appuyez la main deſſus, pour lui faire prendre la forme du rouleau; laiſſez la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & vous y mettez à meſure celle que vous retirez du gaufrier; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Café. (*Glace de*) Faites bouillir deux ou trois bouillons ſix onces de café avec une chopine d'eau; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême & trois quarterons de ſucre; vous le ferez bouillir en le remuant toujours juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers, que vous l'ôtez du feu, pour la mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Café. (*Mouſſe de*) Faites du café, comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces que vous mettrez dans une chopine d'eau; laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous y démê-

lerez ſans le remettre ſur le feu ; ajoûtez-y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre ; mêlez bien le tout enſemble ; lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le café grillé eſt un aliment échauffant, legérement irritant, qui anime la circulation du ſang & des autres humeurs, & augmente la ſenſibilité des nerfs, & la vivacité des opérations de l'eſprit. Il convient aux perſonnes qui menent une vie ſédentaire, à celles qui ont l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, ſujet aux glaires, aux gens très-gras, à ceux qui ne boivent que de l'eau, aux vieillards, ſur-tout à ceux chez leſquels quelque ſymptome a montré que la circulation eſt trop lente, ou qu'il ſe fait des engorgemens dans certaines parties ; mais cette boiſſon devient très-nuiſible aux jeunes gens, à tous ceux qui ont les battemens du pouls très-fréquens, une ardeur interne, une chaleur ſéche aux extrémités, de l'agitation durant la nuit, & des inſomnies ; qui ſont ſujets aux maux de nerfs, aux maladies inflammatoires, aux maux de tête, autres que les migraines, aux hémorrhagies, aux tremblemens & vertiges ou étourdiſſemens, à l'abondance & à l'âcreté de la bile ; en un mot, l'uſage journalier du café eſt une habitude qui peut abréger beaucoup les jours & occaſionner des maladies graves : ainſi on ne doit pas le prendre, ſans avoir conſulté ſon médecin.

CAILLE : oiſeau de paſſage, connu, qui vient ici avec les vents chauds du printems, & qu'on ne trouve plus au mois d'Octobre. Il n'eſt bon à manger qu'avant & après la ponte. Il eſt fort gras & fort délicat, ſur la fin de l'été.

Cailles à la braiſe. On les vuide & retrouſſe proprement ; on remplit le corps d'une farce faite avec blancs de chapon, moëlle de bœuf, aſſaiſonnée de ſel, poivre, muſcade & jaunes d'œufs cruds. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de bœuf battues. Arrangez-y vos cailles, & mettez entr'elles un hachis de jambon crud, ſel, poivre &

bouquet de fines herbes ; on couvre le tout de bardes de lard & tranches de bœuf ; on couvre la marmite, & l'on fait cuire feu deſſus & deſſous.

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau ; paſſez au blanc avec champignons, truffes & crêtes ; Mettez vos cailles. Liez avec un coulis blanc, ou avec de la crême, & quelques jaunes d'œufs avant de ſervir. Si c'eſt un roux, mouillez le ragoût de jus, & liez avec un coulis de jambon & de veau, ou de perdrix, à défaut d'autre. Servez vos cailles arrangées dans un plat, le ragoût par-deſſus.

Cailles à la broche. On les entoure d'une barde de lard & d'une feuille de vigne, & on les ſert avec du jus de d'orange, ſi on l'aime.

Cailles à la poële. Fendez vos cailles ſur le dos. Faites une farce avec lard ratiſſé, jambon crud haché, truffes, quelques foies gras, un jaune d'œuf crud ; le tout mêlé, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes ; farciſſez vos cailles de ce mêlange haché ; foncez votre caſſerole de bardes de lard, tranches de veau & de jambon. Fermez bien exactement ; faites ſuer ſur des cendres chaudes, pendant deux heures. Retirez les bardes & tranches ; finiſſez la cuiſſon de vos cailles ſur le fourneau. Quand elles ont pris couleur, & que le jus s'attache à la caſſerole ; retirez-les ; dégraiſſez ; mouillez ce qui reſte attaché à la caſſerole de bouillon & jus. Paſſez au tamis ; ajoûtez du poivre concaſſé, jus de citron ; verſez ſur vos cailles. On a donné ce procédé parce que les pigeons, poulets, perdreaux à la poële s'accommodent de même.

Cailles au gratin. Prenez ſix ou huit cailles. Plumez, vuidez, & faites-les refaire dans la graiſſe. Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon ; mettez deſſus les cailles, avec perſil, ciboules, champignons hachés ; & paſſez au lard fondu. Couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Retirez ; dégraiſſez la ſauce ; mouillez d'un coulis clair, & dégraiſſez une ſeconde fois, ſi beſoin eſt. Dreſſez vos cailles, la ſauce par-deſſus.

Pour faire le gratin, prenez deux foies de volaille; hachez avec perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, lard rapé & deux jaunes d'œufs, pour lier le tout. Etendez cette ſauce ſur le plat où vous devez ſervir, & laiſſez attacher ſur un petit feu. Egouttez la graiſſe, & mettez vos cailles ſur ce gratin avec un jus de citron.

Cailles aux choux, ou au coulis de lentilles. (Voyez *Perdrix.*)

Cailles en ſurtout. (Voyez *Beccaſſines.*)

Cailles. (*Ragoût de*) Fendez vos cailles en deux, ſans ſéparer les deux moitiés. Paſſez-les à la caſſerole, avec lard, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, quelques champignons, un peu de bouillon gras & farine frite. Laiſſez cuire le tout doucement avant de ſervir; nourriſſez ce ragoût de bon jus de mouton, & ſervez chaud.

Cailles (*Tourte de*) retrouſſées, & bien nettes. Mettez-les ſur une abaiſſe de pâte fine: ajoûtez des ris de veau, champignons & truffes, par morceaux, lard rapé & moëlle de bœuf, ſel, poivre & fines herbes; recouvrez d'une autre abaiſſe, & faites cuire au four. On peut encore farcir les cailles, en hachant les foies avec champignons, jambon, un peu de lard, ciboule & perſil, ſel, poivre, fines herbes; & broyez ce mêlange avec des jaunes d'œufs, pour lier le hachis, & finir la tourte, comme deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les cailles & cailleteaux ſont un manger fort délicat, très-leger, de facile digeſtion, & qui ne peut nuire, ſi ce n'eſt à quelques perſonnes qui ne digerent pas toutes les ſubſtances fort graſſes.

CAILLEBOTES DE BRETAGNE. Ayez une pinte du meilleur lait, &, ſi vous voulez, un peu de crême claire, avec deux ou trois onces de ſucre que vous ferez tiédir ſur un fourneau. Vous y mettrez enſuite, gros comme un pois, de preſſure, que vous détremperez dans deux cuillerées de lait avec une pincée de ſel: paſſez le tout dans une ſerviette ſur un grand plat, & couvrez-le d'un autre. Etant froid & pris

de bonne ſorte, coupez le caillé par morceaux avec un couteau; puis recouvrez le plat; & poſez-le ſur le feu ſeulement pour le raffermir. Cela fait, tirez les caillebotes du petit lait, pour les mettre égoutter ſur un tamis; & arrangez-les dans une porcelaine: ayez de la crême douce, dans laquelle vous ferez fondre du ſucre en poudre; verſez-la, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Voilà un de ces mets ſinguliers qui ne conviennent qu'aux gens qui ont un excellent eſtomac & qui menent une vie active. La partie blanche du lait, & ſon acidité, cauſeroient aux perſonnes délicates des aigreurs ou dévoiemens.

CAILLETEAUX Rôtis. (Voyez *Cailles.*)

Cailleteaux au ſalpicon. Prenez ſix cailleteaux; flambez-les, & faites-les refaire. Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon, legérement aſſaiſonnées, un peu de lard fondu. Mettez vos cailleteaux, l'eſtomac en deſſus; recouvrez de bardes de lard; faites cuire à la braiſe à très-petit feu; après quoi, dreſſez ſur un plat, après les avoir bien eſſuyés de leur graiſſe. Pour le ſalpicon; prenez champignons, ris de veau blanchis, coupés en dés, un bouquet de fines herbes; paſſez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Mouillez d'un bon bouillon; faites cuire, & dégraiſſez. Ajoûtez ſur la fin de la cuiſſon du coulis, quelques morceaux d'artichauts cuits & coupez en dés, avec des petits œufs blanchis; le tout cuit & aſſaiſonné de bon goût, ſervez dans ce ſalpicon vos cailleteaux.

CAISSE DE FILETS DE VIANDES MÊLÉES. Faites une farce fine avec blancs de volailles cuites, lard, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboule, champignons, pointe d'ail, ſel, poivre, le tout haché & lié avec ſix jaunes d'œuf; foncez les caiſſes de cette farce; mettez deſſus vos filets de viandes que vous aurez. Couvrez-les de la même farce, que vous unirez avec du bœuf battu. Poudrez de mie de pain, & faite cuire au four avec du papier deſſus. Vos caiſſes cuites, dégraiſſez, mettez une bonne eſſence

claire, & ſervez avec jus de citron. On en fait d'*anguilles*, de *maquereaux*, de *merlans*, d'*écreviſſes*. Voyez leurs articles reſpectifs.

CALVILLE. (Voyez *Pommes.*)

CAMPINE. (Voyez *Poularde.*)

CANAPÉ. Faites griller des tranches de pain; coupez-les par filets. Foncez un plat de fromage de Parmeſan; arrangez deſſus vos filets de pain roulés dans le fromage, & laiſſez quelque eſpace entr'eux. Lavez enſuite deux douzaines d'anchois, & les faites deſſaler dans le lait. Arrangez-les enſuite en travers ſur vos filets de pain. Arroſez le tout d'huile fine, & couvrez de Parmeſan rapé; mettez au four juſqu'à ce que le tout ſoit cuit, & de belle couleur.

CANARD: oiſeau aquatique. On en diſtingue de deux ſortes; le *domeſtique*, autrement *barboteux*; & le *ſauvage*. Ce dernier eſt une eſpece d'oiſeau de paſſage, qui aime la ſaiſon froide, & qui ne vient dans ce pays-ci, que vers l'arriere-ſaiſon. Quelques-uns s'y arrêtent & y pondent; mais cela eſt aſſez rare; toutes les deux eſpeces fourniſſent un aſſez bon aliment; mais il faut choiſir les canards jeunes, tendres & gras. Le canard ſauvage eſt d'un goût plus agréable que le domeſtique. Ces principes étant plus exaltés, il eſt auſſi plus ſain.

Canard à la braiſe aux navets. Prenez un canard ſauvage ou domeſtique; lardez-le de gros lard aſſaiſonné. Foncez une marmite, comme il a été dit aux articles *Braiſe*. Mettez-y votre canard recouvert deſſus comme deſſous. Couvrez la marmite; faites cuire feu deſſus & deſſous. Pour le mettre aux navets, coupez des navets en dés; ou tournez-les en façon d'olives; paſſez-les à la caſſerole au ſain-doux. Quand ils ſeront de belle couleur, égouttez-les; faites les mitonner enſuite avec un bon jus. Liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard; ſervez dans un plat, votre ragoût de navets par-deſſus. On peut encore, en évitant les frais d'une braiſe, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu. Enſuite on le met dans la mar-

mite avec un petit roux qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec ſel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, perſil & fines herbes; on le ſert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braiſes.

Canard à la broche. Vuidez & flambez; faites cuire ſans le piquer ni le barder; il ſe mange avec ſel & poivre blanc.

Canard à la chicorée. Faites-la blanchir dans l'eau; égouttez-la bien; hachez-la groſſiérement; mettez-la dans une caſſerole avec de bon jus; faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau & eſſence de jambon; & ſervez par-deſſus un canard cuit à la braiſe.

Canard à la purée verte. Choiſiſſez un bon & beau canard; trouſſez les pattes dans le ventre; faites cuire à une bonne braiſe. Faites cuire des des pois dans du bouillon; paſſez-les à l'étamine; joignez-y une eſſence de jambon. Si la purée n'eſt point aſſez verte, mêlez-y un peu d'épinars bien broyés. Servez le canard ſur la purée.

Canard à l'Italienne. Trouſſez un canard enpoule; faites blanchir, & cuire enſuite à une bonne braiſe; & ſervez, après l'avoir égoutté, avec une ſauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne.*)

Canard au céleri: s'accommode comme ci-deſſus.

Canard au jus d'orange. Lorſqu'il eſt à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat; coupez-le en filets, ſans les détacher de la carcaſſe; mettez deſſus du ſel & du poivre concaſſé avec le jus de deux oranges; renverſez-le, & avec une aſſiette preſſez-le. Préſentez-le enſuite ſur le fourneau; retournez-le enſuite, & le ſervez chaudement dans ſon jus.

Canard aux anchois. On peut mettre les filets détachés dans une ſauce aux anchois & aux capres.

Canard aux cardons d'Eſpagne. Mettez du beurre frais, une pincée de farine, du ſel & de l'eau dans une marmite; faites bouillir cette eau; mettez dedans vos cardons bien épluchés. Retirez-les à demi-cuits; faites-les égoutter. Paſſez les enſuite à la caſ-

ſerole avec un coulis léger de veau & de jambon ; où ils acheveront de cuire ; ſur la fin, jettez dedans comme une noix de beurre manié de farine ; mettez ſur le fourneau & remuez toujours ; ajoûtez un filet de vinaigre, & ſervez par-deſſus le canard cuit à la braiſe.

Canard aux concombres. Demi-cuit à la broche, coupez-le en filets ſans détacher, & ſervez ſur un ragoût de concombres. On peut de même ſervir le canard à la braiſe ſur un ragoût de concombres, après l'avoir bien égoutté.

Canard aux huitres. Faites un ragoût avec huitres, truffes, ris de veau, ciboules hachées, perſil, poivre, ſel, & bon beurre. D'une partie de ce ragoût farciſſez votre canard ; ficellez-le, pour que rien n'en ſorte ; faites-le cuire à la broche, & ſervez-le avec le reſte du même ragoût par-deſſus, & coulis de champignons.

Canard aux olives. On peut le faire cuire à la braiſe ou à la broche. Paſſez deux ou trois petits champignons à la caſſerole ; mouillez de bon jus. Liez d'un coulis clair de veau & jambon. Prenez des olives ; ôtez le noyau ; jettez-les à l'eau bouillante. Retirez-les enſuite, & faites-les égoutter ; mettez-les dans le ragoût préparé ; faites-leur faire un bouillon dans ledit ragoût, que vous ſervirez ſur votre canard. Les ſarcelles, poules d'eau & autres oiſeaux de riviere, poulardes, poulets, chapons, perdrix aux olives ſe font de la même maniere.

Canard aux petits pois. Faites un ragoût de petits pois ; paſſez à la caſſerole avec un peu de beurre & de farine, bouquet, poivre & ſel ; mouillez d'un bon jus, & liez enſuite avec des jaunes d'œufs délayés dans la crême. Servez votre canard cuit à la braiſe & bien égoutté, dans un plat, votre ragoût de pois par-deſſus. Les poitrines de veau à la braiſe, les terrines de tendrons de veau à la braiſe, les oiſons & pigeons qu'on fait cuire de même, ſe ſervent auſſi avec le même ragoût de petits pois.

Canard en ſalmi. (Voyez *Alouettes en ſalmi.*)

Canard farci. Détachez la peau de la chair ; levez l'eſtomac ; farciſſez-le de blanc de chapon & poularde ; faites cuire à la braiſe, & ſervez avec tel ragoût que vous jugerez à propos.

Canard. (*Ragout de*) Mettez cuire à demi à la broche, & achevez ſa cuiſſon dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes, champignons, pointe de rocambole, fines herbes & aſſaiſonnement convenable ; on peut le ſervir garni de fricandeaux, ou autres garnitures.

Canard. (*Sauce pour le*) Prenez du jus de veau aſſaiſonné de poivre & ſel ; mettez y le jus de deux oranges ; ſervez-vous-en pour les canards, ſarcelles, & autres oiſeaux du même genre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des canards, canettes & cannetons, élevés en belle eau, jeunes, tendres, & bien cuits, eſt un manger agréable au goût, mais dont doivent s'abſtenir les perſonnes délicates & toutes celles qui digerent difficilement les viandes compactes.

CANDY. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cannelle*, *Jaſmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Sucre.*)

CANNELLE AU CANDI. Coupez de la canelle, en maniere de petits filets très-minces ; mettez-la dans un petit ſucre ſur le feu ; & ne la faites cuire qu'en petit ſyrop ; puis ôtez la poële de deſſus le feu ; laiſſez la prendre ſucre cinq ou ſix heures, & faites-la égoutter ſur un clayon à l'étuve : quand elle eſt à moitié ſeche, il faut la détacher doucement, & la mettre ſur un tamis, à l'étuve, pour l'achever. (On en peut auſſi former en rocher, en forme de clocher, qu'on fait auſſi ſécher à l'étuve, & qu'on met ſeul dans un moule fait exprès.) Vos petits filets de cannelle étant ſecs, vous les rangerez dans des moules de fer-blanc ſur un petit clayon fait exprès qui entre dans le moule : vous en pouvez mettre trois lits l'un ſur l'autre, en les ſéparant avec ces petites grilles. Sur celle de deſſus, il faut mettre quelque choſe de peſant, comme du plomb, pour que cela ſe tienne

ferme : enſuite faites cuire du ſucre au petit ſoufflé, la quantité qu'il en faudra, ſelon la grandeur de votre moule ; étant cuit, jettez votre ſucre dans votre moule, enſorte qu'il y en ait par-deſſus la derniere grille : en le verſant, il faut le jetter en pluſieurs endroits du moule, & le laiſſer tiédir ; enſuite le mettre à l'étuve, du ſoir au lendemain, avec un bon feu couvert, pour qu'il dure la nuit. Le matin, vous prenez garde ſi la cannelle eſt bien priſe ; vous ferez un petit trou au coin du moule, pour faire égoutter le ſucre ; puis remettez ledit moule tout renverſé de côté dans l'étuve, avec une aſſiette deſſous : quand il eſt bien égoutté, il faut l'ôter de ſon moule, le détacher doucement brin à brin, & le mettre ſur un tamis, à l'étuve, pour l'achever de ſécher.

Cannelle. (*Bâton de*) Vous prendrez de la même pâte que celles de paſtilles de cannelles ; vous en ferez une abaiſſe la plus mince qu'il vous ſera poſſible, puis vous la découperez en petits quarrés, longs de la moitié du doigt, & vous la roulerez ſur un petit bâton de bois, de la groſſeur d'une plume à écrire ; après quoi, vous l'ôterez pour faire les autres, & les mettrez ſur un tamis à l'étuve. Quand ils ſont bien ſecs, vous pouvez, ſi vous voulez, les mettre au candi ; mais il faut boucher les deux trous d'un peu de la même pâte, en les friſant : ils ſont très-beaux, & ſe dreſſent fort bien en pyramide. Vous en pouvez faire d'autres manieres, obſervant la même choſe.

Cannelle. (*Conſerve de*) Vous prendrez deux gros de bonne cannelle battue & paſſée au tamis de ſoie, que vous mettrez ſur une aſſiette : vous la délayerez avec un peu de ſucre clarifié ; vous ferez cuire une livre de ſucre clarifié, & vous mettrez votre cannelle dedans : remuez le tout avec une cuillere d'argent, & dreſſez.

Cannelle. (*Eau de*) Prenez la quantité de cannelle, portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux eſprits une prompte

prompte iſſue. Quand votre cannelle ſera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à vos recettes, & vous diſtillerez le tout ſur un feu moderé. Obſervez d'abord, ce qui eſt eſſentiel, que vos eſprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup de goût de la cannelle qu'on diſtille; ce n'eſt qu'à la fin de la diſtillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enleve avec les eſprits; c'eſt pour quoi, dans les diſtillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les eſprits, ſi vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices, que vous diſtillerez. Auſſi vous obſerverez de mettre moins d'eau qu'aux autres diſtillations, dans votre alambic. Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans le ſyrop; vous le paſſerez à la chauſſe; & quand le tout ſera clarifié, votre liqueur ſera faite. Pour ſix pintes d'eau de cannelle, pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle; mettez la cannelle pulvériſée dans votre alambic avec trois poiſſons d'eau; mettez auſſi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie; & pour faire votre ſyrop, une livre & un quart de ſucre, & trois pintes d'eau.

Cannelle. (*Glace de*) Mettez dans une pinte d'eau tiéde une once de cannelle que vous faites infuſer pendant une heure: enſuite mettez-la ſur le feu, pour lui donner un bouillon. Vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous poſez ſur de la cendre chaude, pour la laiſſer encore infuſer pendant une heure, après que vous aurez mis trois quarterons de ſucre; paſſez cette eau à la chauſſe, pour la mettre dans la ſalbotiere & la faire prendre à la glace.

Cannelle. (*Paſtille de*) Faites fondre de la gomme adraganth dans un pot, avec un peu d'eau: une once, par exemple, ſuffit pour quatre livres de ſucre. Au bout de deux ou trois jours que votre gomme eſt bien détrempée, & que vous l'avez encore démêlée

avec la cuillere, vous la paſſez & preſſez dans un linge blanc, pour en ſéparer toute la craſſe : vous mettrez cette eau de gomme dans le mortier, avec un ou deux blancs d'œufs : enſuite vous aurez du ſucre en poudre, paſſé auſſi au tamis fin, que vous mêlerez avec le reſte, petit à petit, continuant toujours de délayer l'un & l'autre, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable ; alors, vous pourrez former vos paſtilles en rond, en long, ou autre forme qu'il vous plaira : ſi vous avez des cachets ou des chiffres, vous les imprimerez ſur vos paſtilles, & les ferez ſécher à l'étuve. Vous pouvez, ſi vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf ; on prétend qu'il fait gercer la pâte ; & ſi, nonobſtant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une ſerviette un peu mouillée & formeriez vos paſtilles, comme ci-deſſus.

Cannelle. (*Quinteſſence de*) Pour tirer de cette épice un meilleur parti, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle, & une ſimple diſtillation des eſprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire. Au lieu de tirer de l'huile, on fera une teinture de cannelle, qui approchera fort de la quinteſſence huileuſe, en la faiſant aux eſprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du muſc, & de la civette. Pour avoir de cette teinture, il faut piler la cannelle, & la réduire en poudre la plus fine qu'il ſera poſſible. Afin que le pilon ne diſſipe pas les parties les plus déliées de la cannelle, vous aurez ſoin d'envelopper le mortier dans lequel vous la pilerez, d'un ſac de peau, que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laiſſiez aſſez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abaiſſer, ſans faire tirer celui qui la pile : vous paſſerez ce qui eſt pilé dans un tamis couvert deſſus & deſſous ; & vous pilerez le reſtant, & le paſſerez, comme il eſt dit, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien : vous mettrez enſuite cette cannelle réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'eſprit de vin rectifié ; vous la boucherez bien

avec un bon bouchon de liége bien uni, & qui ſerre bien; & vous acheverez de fermer le paſſage à toute tranſpiration, avec de la cire blanche, ou de la réſine fondue; vous mettrez deux pouces d'eſprit-de-vin au-deſſus de la cannelle : vous la laiſſerez en cet état, en digeſtion, pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, ſans la déboucher, pour émouvoir la cannelle & les eſprits à fond, & donner lieu à l'eſprit de vin de diſſoudre la quinteſſence, & de ſe charger en même tems des eſprits de la cannelle; & au bout de ce tems, vous la laiſſerez repoſer quelques jours, afin de ſoutirer les eſprits doucement, le plus clair qu'il vous ſera poſſible : il faudra, pour cela, incliner doucement la bouteille, & verſer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteſſence, ou teinture aux eſprits rectifiés, ſera rouge, ou rougeâtre : elle eſt beaucoup moins ingrate, que la quinteſſence huileuſe, faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle eſt tout au moins auſſi bonne.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle eſt une écorce aromatique, échauffante, ſtomachique, cordiale, propre à fortifier l'eſtomac & faciliter la digeſtion, qui convient aux perſonnes qui ont l'eſtomac froid ou relâché, & qui ſont ſujettes à la pituite, aux glaires, vents, dévoiemens, maux de nerfs, &c.

CANNELONS GLACÉS. (Voyez *Abricots*, *Café*, *Chocolat*, *Crême*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Pêches*, *Verjus*.)

CANNETTES AUX POINTES D'ASPERGES. Prenez des cannettes; trouſſez-les en poulets; faites-les blanchir; ficellez-les, & faites cuire dans une bonne braiſe. Prenez des ſommités, ou pointes d'aſperges; faites-les blanchir, & achevez de cuire dans un bon bouillon. Retirez-les, & mettez dedans une eſſence de bon goût; ſervez ſur les cannettes.

Cannettes aux pois. Faites-les cuire, comme ci-deſſus. Paſſez des pois avec un morceau de beurre; mouillez moitié jus & moitié bouillon; liez d'un

coulis, & ſervez ſur vos cannettes. Vous pouvez encore faire cuire les cannettes avec les pois; elles n'en ſeront que meilleures; mais elles n'auront pas une mine ſi appétiſſant que de l'autre maniere.

CANNETON DE ROUEN *à l'échalotte.* Choiſiſſez-le gras, & le faites cuire à la broche à petit feu, enveloppé de papier. Hachez des échalottes très-menu; mettez-les dans une bonne eſſence, que vous ſervirez ſur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen au jus d'orange. Choiſiſſez le plus blanc & le plus gras; faites refaire & cuire à la broche ſans bardes ni papier. Il ne faut pas qu'il ſoit trop cuit. Retirez & coupez les filets, ſans détacher; & dans les ouvertures, mettez ſel, & gros poivre, & jus d'orange par-deſſus.

Canneton de Rouen glacé. Prenez un canneton; piquez le de petit lard. Faites-le blanchir & cuire avec du bouillon, bouquet & tranches de jambon; glacez-le comme un fricandeau; finiſſez-le de même, & ſervez avec un jus d'orange.

CAPILLAIRE. (*Syrop de*) Quand vous aurez choiſi le capillaire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau; vous le ferez bouillir, juſqu'à ce que votre eau ou décoction ſoit bien ambrée; & lorſque vous verrez que la plante ſera ſuffiſamment imbibée & infuſée, & qu'il ſe ſera précipité au fond de l'eau, ſans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le tirerez du feu, ou vous paſſerez la décoction ou infuſion dans un tamis; vous laiſſerez égoutter votre capillaire; vous nettoyerez enſuite la poële, & vous y mettrez votre ſucre ou caſſonnade, avec l'eau qui aura ſervi à infuſer le capillaire; vous le mettrez ſur le feu, & vous remuerez le ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Après cela, vous caſſerez des œufs; vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche; vous les baterez bien, avec des branches d'oſier dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mouſſer. Quand votre ſucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une

partie de vos blancs d'œufs, ainſi préparés ; & vous attendrez que l'écume ſoit montée & attachée à vos blancs d'œufs, qui reſteront toujours ſur le ſyrop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre ſyrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, juſqu'à ce que votre ſyrop ſoit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainſi qu'il eſt dit, & le laiſſerez bouillir, juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir, & ſe réduire en conſiſtance de ſyrop ; ce que vous pourrez connoître en bouillant ; car quand le ſyrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter ; & d'ailleurs on le goûte ; & quand il eſt fait, on le paſſe par le tamis : enſuite il faut le laiſſer refroidir, & on le met en bouteille. Pour faire le ſyrop de capillaire, vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, ſix livres de ſucre ou caſſonnade, trois œufs, ſi vous vous ſervez de caſſonnade, le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine, au plus. S'il doit être employé promptement, il faut le réduire à trois pintes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le capillaire eſt une plante aſtringente, fortifiante, legérement apéritive, vulneraire & ſudorifique, dont l'uſage convient dans les maladies catarrhales, la phthiſie, les ulceres internes, les obſtructions légeres.

CAPILOTADE : ſauce qu'on fait à des reſtes de volailles ou piéces de rôti dépecées. Mettez du beurre dans une poële, avec les viandes découpées par morceaux, ſel, écorce d'orange, poivre & autres épices, ciboules & perſil hachés, croûtes de pain, bouillon, ou eau, capres ; faites cuire le tout enſemble, juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée ; & ſur la fin, mettez un filet de vinaigre ou verjus, & rapez par-deſſus de la muſcade avec de la croûte de pain.

Capilotade. (*Autre*) Prenez un poulet rôti ; découpez-le & le mettez dans un plat avec de l'eau ou du bouillon, ou un peu de vin trempé, parce

que le vin durcit les viandes, ſel & poivre, girofle ou écorce d'orange, chapelure de pain. Faites cuire juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée. Ajoûtez un filet de verjus, ou jus d'orange, ou de citron.

CAPRES : boutons ou fleurs qui viennent aux ſommités des branches du caprier, arbre qu'on cultive en Provence, ſur-tout du côté de Toulon. Il ne faut pas que les boutons ſoient épanouis pour les confire, comme on ſçait, dans l'eau & le ſel. Il faut les choiſir tendres, vertes, bien confites, & de bon goût.

Capres. (*Sauce aux*) Prenez eſſence de jambon; mettez la dans une caſſerole avec des capres, que vous diviſez avec le couteau en trois ou quatre; aſſaiſonnez de poivre & ſel, & ſervez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les capres ſont un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, & qui facilite la digeſtion : mangées en quantité, elles ſont apéritives, deſobſtructives, anti-ſcorbutiques.

CARAMEL : un des principaux uſages de ce qu'on appelle *caramel*, eſt une calotte pour couvrir des fromages blancs. Pour cela, il faut faire cuire du ſucre au caramel, qui eſt ſa plus forte cuiſſon, & cependant avoir une aſſiette de même largeur que celle ſur laquelle vous voulez ſervir vos fromages. Vous y rangez divers petits fruits confits, d'eſpace en eſpace, comme des ceriſes, des framboiſes, des abricots, des amandes vertes, des tailladins ou autres choſes, entre-mêlant avec art & avec goût leurs différentes couleurs, pour rendre la choſe plus agréable par cette variété. Vos fruits étant ainſi rangés ſur le feu & ſur le bord de votre aſſiette, ayez un pot à perlé, ou bien un moule de fer-blanc fait en forme d'entonnoir. Il faut que le trou en ſoit petit; ſinon vous y mettrez une cheville que vous hauſſerez ou enfoncerez, pour faire couler le ſucre plus fort, ou plus délié, ſelon que vous jugerez à propos. Vous verſerez votre ſucre dans ce moule, quand il ſera à la cuiſſon de caramel, & vous en

arroſerez vos fruits en tournant tout-autour, de l'un à l'autre, juſqu'à ce que vous ayez rempli toute la capacité de votre aſſiette. Comme le ſucre ſe condenſe & ſe ſéche auſſi-tôt, en s'attachant aux fruits, à meſure qu'il tombe, cela formera une maniere de filigrame ou de rézeau fort propre pour couvrir ou maſquer vos porcelaines de fromage; ce qui trompera agréablement les gens, quand ils voudront donner la-dedans, avec la fourchette. Le ſucre qui ſe caſſe pour lors, tombant parmi le fromage avec le reſte, on mange le tout enſemble avec beaucoup de plaiſir. On peut figurer & marquer de même des pyramides de fruits cruds, comme des ceriſes, des framboiſes, des prunes & autres, quand elles ſeront dreſſées en y verſant, de la même maniere, du ſucre cuit au caramel, en commençant par le bas, & continuant en tournant juſqu'à la pointe d'en-haut; ce qui cachera ces fruits, & ne laiſſera entrevoir qu'une partie de la couleur, qui fera, ſous cet ouvrage de ſucre à jour, un très-joli effet.

Caramel mêlé. Ayez un plat, des feuilles de ferblanc, ou des ardoiſes, que vous frotterez d'un peu d'huile d'amandes douces; ſémez deſſus de la fleur d'orange pralinée, du cannelas, des piſtaches pilées, eſſuyées & coupées par petits taillades, & de petites ceriſes; égrainez le tout legérement; vous filerez du ſucre cuit au caramel par-deſſus: quand il ſera un peu froid, vous le renverſerez ſur une autre feuille, pour filer du ſucre de l'autre côté: quand l'autre côté ſera froid de même, dreſſez-les ſur vos gobelets, ou corbeilles. Prenez garde de ne les point trop charger de ſucre en le filant.

Caramel. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Azeroles*, *Ceriſes*, *Fraiſes*, *Marrons*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires au caramel.*)

CARBONADE, ou GRILLADE: piéce de viande rôtie ſur le gril. Prenez un pigeonneau, ou autre volaille; fendez-le le long de l'eſtomac; ouvrez-le, & ſaupoudrez en dedans de mie de pain, ſel &

poivre mêlés. Mettez ſur le gril ; faites une ſauce avec vinaigre, échalottes, ou oignons hachés menu. On peut faire cuire de même des tranches de viandes crues, coupées minces & battues, pour les attendrir, qu'on peut pipuer de clous de girofle & feuilles de laurier ; il ne faut pas les laiſſer trop cuire. On les ſert avec une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*)

Carbonade de mouton. Paſſez de tranches minces de mouton, ſaupoudrées de ſel & poivre & mie de pain, dans un caſſerole au lard fondu : faites-les bien riſſoler. Faites frire de la farine dans votre roux, & ſervez ſur vos carbonades votre roux lié avec du jus de champignons ; garniſſez de pain ou perſil frit.

CARDES : il y en a de deux ſortes, de poirée & d'artichauts. Celles de poirée ſont les groſſes côtes dépouillées des feuilles & des cuticules. Celles d'artichauts ſont de même ; mais beaucoup plus grandes. Les plus blanches & les plus épaiſſes dans les deux eſpeces ſont les meilleures.

Cardes d'artichauts. Otez les filandres ; coupez en morceaux, & faites cuire juſqu'à ce qu'elles deviennent molles. Faites une ſauce au beurre roux avec jus de bœuf, ſel & poivre, que vous lierez avec farine frite. Dreſſez-les ſur un plat, & faites-leur prendre couleur avec une pelle rouge. Au lieu de jus, on peut raper du fromage dans la ſauce. Les cardes de poirée peuvent s'accommoder de même.

Cardes de poirée. Epluchez & coupez en morceaux d'une certaine grandeur. Faites-les blanchir, & les mettez dans une caſſerole, avec de bon jus, de la moëlle de bœuf, un peu de Parmeſan rapé. Aſſaiſonnez convenablement, & faites mitonner ; finiſſez avec un filet de vinaigre. On les accommode encore comme les cardons.

CARDON D'ESPAGNE : plante potagere, connue, & d'un uſage commun. Epluchez & coupez, comme ci-deſſus, & faites blanchir & achevez, comme ci-deſſus, pour les cardes de poirée.

Cardons. (*Ragoût de cardons d'Eſpagne.*) Voyez

Canard aux cardons d'Eſpagne. Le ragoût des montans des cardes ſe fait de la même maniere que celui-là.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces diverſes eſpeces de cardes & cardons ſont un aliment aſſez aiſé à digérer, rafraîchiſſant, apéritif, propre à tenir le ventre libre quand on en mange beaucoup & ſouvent.

CAROTTE : plante potagere, dont la racine eſt d'un grand uſage en cuiſine. Sa graine eſt aromatique, comme celle des *daucus*, dont cette plante eſt une eſpece.

Carottes. (*Potage de*) Ayez de l'eau bouillante, ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais, ſel & demi-litron de pois ſecs, trois ou quatre carottes épluchées & bien nettes; par morceaux; faites cuire. Une heure avant de dreſſer, mettez de l'ozeille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racines de perſil, ciboules, oignons, une pincée de fariette, deux ou trois clous de Girofle. Faites mitonner le tout, & dreſſez le potage.

Carottes. (*Ragoût de*) Coupez-les & les tournez; faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & enſuite à la caſſerole dans de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & ſel. Liez la ſauce avec un peu de coulis, & ſervez avec telle viande que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carotte eſt une racine apéritive, legérement ſudorifique & ſaine; & c'eſt, avec raiſon, qu'on l'emploie comme aſſaiſonnement, plutôt que comme aliment : elle perd ſon ſuc dans la cuiſſon, & laiſſe le plus ſouvent une ſubſtance ſéche.

CARPE : poiſſon d'eau douce très-connu. Les meilleures doivent être bien nourries, groſſes, d'une couleur dorée. Le mâle a la chair plus ferme. Celles de riviere valent mieux que celles d'étangs; & parmi celles de riviere, il faut préférer celles qui vivent dans une eau plus claire & plus vive.

Carpe à la huſſarde. Ouvrez votre carpe le moins qu'il ſe pourra en la vuidant; mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, & aſſaiſonné de bon goût. Faites mariner la carpe, avec fines herbes hachée, huile fine, laurier, thym, baſilic; & quand elle aura pris le goût, faites cuire ſur le gril, & ſervez avec une remolade. Le brochet, truite, perche, tanche, s'accommodent de même.

Carpe à l'etuvée. Prenez une ou pluſieurs carpes; coupez-les en tronçons. Gardez le ſang. Mettez ces tronçons dans un chaudron, avec du vin, aſſaiſonné de ſel, poivre, girofle, écorce d'orange, oignons; faites bouillir ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauce commence à tarir; mettez du beurre manié de farine & le ſang, pour lier la ſauce; ajoûtez un filet de vinaigre.

Carpe à l'étuvée à l'Italienne. Coupez par tronçons, & mettez dans une caſſerole, avec perſil, ciboules & champignons hachés, de l'huile fine, chopine de vin blanc, ſel & poivre; faites cuire à grand feu, & ſervez à courte ſauce.

Carpe à l'étuvée au blanc. Coupez, comme deſſus; faites mariner avec une chopine de vin blanc, ſel & poivre. Paſſez à la caſſerole des champignons en dés, une douzaine d'oignons blancs, blanchis, bouquet de fines herbes, bon beurre, & mouillez le tout de bouillon. Quand le tout eſt à moitié cuit, mettez vos tronçons avec la marinade, & quand le tout eſt cuit, liez la ſauce avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Carpe au court-bouillon. Otez les ouïes; vuidez & mettez au bleu, comme le brochet. Faites-la cuire enſuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, ſel poivre & girofle. Servez à ſec, garnie de perſil verd.

Carpe au demi-court-bouillon. Coupez une carpe en quatre, ſans l'écailler. Faites-la cuire au vin blanc ou rouge, verjus, vinaigre, ſel & poivre, muſcade, cloux de girofle, ciboules, laurier, beurre roux, écorce d'orange. Faites conſommer tout le bouillon, & mettez des capres en dreſſant.

Carpe aux champignons. Prenez une belle carpe ; faitez-la cuire avec de l'eau, un peu de vin, ſel & poivre. Dreſſez-la dans un plat à ſec, & mettez deſſus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichauts, beurre frais, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes en bouquet, & garni de croûtons frits.

Carpe. (*Entrée de*) Ecaillez, vuidez, & inciſez une belle carpe; frottez-la de beurre fondu, & ſaupoudrez de ſel menu. Faites-la griller, & ſervez deſſus un ragoût de champignons, mouſſerons, laitances & culs d'artichauts. Mettez dans la ſauce, en cuiſant, des croûtons de pain frits, avec oignons & capres; & garniſſez de croûtons frits en ſervant, le ragoût par-deſſus.

Carpe en filets. Coupez-la par tronçons; formez des filets; mettez-les mariner; & trempez-les dans une pâte claire, pour les faire frire; & ſervez, garnis de perſil frit.

Carpe en filets à la ſauce blanche. C'eſt de faire une liaiſon de carpe avec une mie de pain pilée, qu'on paſſe à l'étamine après l'avoir fait bouillir quelques tours avec du coulis ou bouillon de poiſſon. Dans cette ſauce, on fait mitonner les filets aſſaiſonnés de champignons, ſel, poivre & fines herbes en paquet.

Carpe en fricaſſée de poulets. Coupez-la par tronçons; mettez à la caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, chopine de vin blanc, ſel & poivre; ſervez à courte ſauce.

Carpe en matelote avec d'autres poiſſons. (Voyez *Matelote.*)

Carpe farcie. Fendez une belle carpe par le dos; ſéparez la chair ſans intéreſſer la peau & la groſſe arrête. Faites de cette chair & celle d'anguille, aſſaiſonnées de ſel, poivre, beurre frais, fines herbes, champignons, girofle, muſcade, & thym & laitances, un hachis bien fin. Farciſſez-en votre peau, & recouſez-la proprement; mettez au four, avec du beurre roux, du vin blanc & purée claire. Etendez par-deſſus du beurre frais, manié de farine

fine & perſil haché ; ſervez, garnie de laitances & champignons frits. On peut encore la mettre farcie, comme deſſus, dans une caſſerole, avec beurre frais, bouillon de poiſſon, ou purée claire, farine frite & aſſaiſonnement convenable, & ſervir garnie de ce qu'on jugera de plus convenable.

Carpe frite. Votre carpe bien écailléee & vuidée ; ouvrez-la par le dos, & mettez dans une friture bien chaude ; quand elle ſera cuite & de belle couleur, égouttez-la & ſaupoudrez de ſel.

Carpe grillée. Marinée & grillée, comme deſſus ; faites une ſauce avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade : on peut y faire une ſauce blanche ordinaire, ou bien faite avec beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboules hachés menu, bouillon de poiſſon ou purée claire ; le tout paſſé à la caſſerole, qu'on met ſur la carpe avec un jus d'orange.

Carpe grillée à l'oſeille. Ciſelez votre carpe ſur les côtés, & faites mariner avec beurre fondu, ſel & poivre. Mettez ſur le gril, & ſervez avec un ragoût d'oſeille, laitue, cerfeuil, cuits avec du beurre & de bon bouillon ; aſſaiſonnez comme il convient, & liez avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Carpe. (*Hachis de*) Ecorchez & prenez la chair ; hachez-la avec ſel, poivre & fines herbes, champignons, laitances & culs d'artichauts. Le hachis fait, paſſez-le dans une caſſerole au blanc. Ajoûtez-y du bouillon de poiſſon ou de la purée claire ; laiſſez-le bien mitonner ; & ſervez, pour entrée, avec un jus de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poiſſon.

Carpe. (*Ragoût de*) Lardez votre carpe de gros lardons d'anguilles, & la paſſez au beurre roux avec un peu de farine frite, champignons, fines herbes, ſel & poivre, muſcade, citron verd, & un verre de vin blanc ; quand elle ſera cuite, ajoûtez au ragoût des huitres fraîches & des capres. Laiſſez mitonner un moment, & ſervez garni de perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carpe nourrie en belle eau, groſſe, graſſe &

bien cuite, eſt un aliment ſain, de bon goût, & de facile digeſtion, qui convient à toutes les conſtitutions, & qu'on peut donner aux gens délicats & aux convaleſcens, à qui on a permis de manger, principalement quand elle eſt grillée.

CARRÉ DE MOUTON. Piquez-le de perſil, & le mettez à la broche; ſervez avec jus de citron & de mouton, après l'avoir pané, de mie de pain, ſel & poivre.

Carré de mouton. (*Autre apprêt du*) Faites-le cuire au pot, trempez le enſuite dans une pâte à beignets; faites-le frire avec du lard frit. Servez avec verjus, ſel & poivre blanc. Ces deux manieres ſont pour hors-d'œuvre.

Carré de mouton en entrée. Faites-le griller coupé en côtelettes. Trempez vos cotelettes dans du beurre frais fondu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons hachés fin. Panez les côtelettes; &, pendant qu'elles cuiſent ſur le gril, arroſez-les d'un peu de beurre, & ſervez à ſec.

Carré de mouton en terrine à l'Angloiſe aux lentilles. Coupez-le en côtelettes : faites cuire avec bon bouillon, très peu de ſel, bouquet. Faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon; paſſez-les en purée. Mettez les côtelettes dans cette purée, & les faites mitonner avec leur aſſaiſonnement ſi votre coulis eſt trop clair. Prenez edſuite une terrine qu'on puiſſe ſervir ſur table, & qui ſouffre le feu. Mettez vos côtelettes avec la moitié de votre coulis; couvrez de mie de pain grillée d'un côté. Mettez la terrine au four, pour une heure; & quand vous ſervirez, mettez deſſus le reſte du coulis. On ſert encore le carré de mouton à la braiſe avec un ragoût de petits oignons, ou à la *chicorée*, aux *concombres*, aux *navets*, en *hochepot*, en *haricot*, *glacé*. Voyez aux articles reſpectifs ces différens procédés.

CASSES-MUZEAU : eſpece de pâtiſſerie. Prenez des morceaux de moëlle de bœuf d'environ un pouce; échaudez-les à l'eau bouillante. Retirez & laiſſez égoutter; ſaupoudrez de ſucre, avec un peu

de ſel & de cannelle en poudre, ou finés épices Faites de petites abaiſſes de feuilletage; mettez ſur chacune un morceau de moëlle & un de ſucre aſſaiſonné comme ci-deſſus. Recouvrez de la même abaiſſe en la repliant & fondant les bords. Faites-les frire dans le beurre ou le ſain-doux ſans remuer: faites égoutter, & poudrez de ſucre fin.

CASSEROLE: pain farci & cuit dans une caſſerole avec les aſſaiſonnemens ordinaires. Prenez un pain mollet dont la croûte ſoit belle; percez le par deſſous; ôtez-en la mie, & le farciſſez avec un bon hachis de poulets rôtis, ou autres volailles bien cuites: paſſez-le à la caſſerole avec de bon jus & avec l'aſſaiſonnement convenable. Farciſſez en votre pain, avec quelques croûtes de pain; achevez de remplir votre pain du hachis. Foncez une caſſerole de bardes de lard; mettez deſſus le pain du côté où vous avez fait entrer le hachis; faites-le mitonner avec un bon jus, ſans preſſer, pour que le pain reſte entier. Retirez-le adroitement; ſervez-le dans un plat, & par-deſſus un ragoût de ris de veau, truffes, culs d'artichauts & pointe d'aſperges.

Caſſerole au Parmeſan. Le pain préparé, comme deſſus, on met dedans un peu de Parmeſan; & quand il a été mitonné & dreſſé, on le poudre de Parmeſan rapé; on lui fait prendre couleur au four, & on le ſert garni autour d'un ragoût quelconque.

CASSIS. (*Ratafia de*) Vous prendrez des feuilles de caſſis, dont vous ôterez les côtes; vous les mettrez infuſer avec de l'eau-de-vie pendant un mois; vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de girofle, de la cannelle; & quand la vertu du caſſis aura bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée, & vos feuilles bien égouttées, vous y mettrez du ſucre ſans y mettre d'eau. Ce ſucre ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems que vous lui don-

nerez; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Vous obſerverez ſur-tout de ne point laiſſer le vaiſſeau, dans lequel vous aurez mis votre infuſion, débouché pendant le tems que votre ſucre ſera à fondre. La force de vos eſprits, & la vertu des feuilles du caſſis s'évaporeroient; pour cet effet, vous mettrez cette infuſion dans une cruche de grès, ou autre vaiſſeau, dont l'embouchure ſoit étroite, & puiſſe ſe boucher exactement pendant que votre ſucre fondra. Quand votre infuſion ſera au point où elle doit être, vous la paſſerez à la chauſſe pour la clarifier; & quand elle ſera claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien, & cacherez, pour ſervir au beſoin. Pour faire dix pintes de ratafiat de caſſis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, une demi-once de cannelle, un demi-gros de girofle pulvériſé, & deux livres & demie de ſucre. Pour faire ce ratafia; il faut cueillir le fruit dans ſa parfaite maturité; prendre garde qu'il ne ſoit pas gâté; choiſir les grains les plus beaux, les écraſer; & ſur chaque livre de caſſis, vous mettrez une chopine d'eau; & vous le laiſſerez fermenter vingt-quatre heures. Il faut enſuite le preſſer; & vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus; & vous employerez quatre onces de ſucre par pinte, c'eſt-à-dire que ſi vous en faites ſix pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dans le jus. Avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'aſſaiſonner avec de l'eſprit épicé, & le paſſer à la chauſſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Au commencement de ce ſiécle, le caſſis a été regardé, pendant quelques années, comme un remede univerſel, & on a dit, auſſi mal-à-propos que de cent malades de tout genre il en ſoulage au moins quatre-vingt-dix. L'enthouſiaſme où on étoit a fait employer toutes les parties de

cet arbre, & on les a vantés comme des puiſſans médicamens; mais cependant toutes n'ont que fort peu d'efficacité. Les feuilles, le bois, l'écorce, ſont legérement aſtringens, & par-là un peu ſtomachiques & un peu apéritifs. La plûpart des effets qu'on leur a attribués, ont été produits par les vertus de l'eau que les formes d'infuſion & de décoction, ſous leſquelles on le prenoit, donnoient lieu de boire en abondance : d'autres ſuccès étoient dûs à l'eau-de-vie, au ſucre & aux autres ſubſtances avec leſquelles on mettoit quelque partie du caſſis. Aujourd'hui on ne fait plus de cas que des fruits auxquels on attribue encore trop de vertus ; & pour apprécier les choſes ce qu'elles vallent, je dois dire que l'arbriſſeau, dont il s'agit ici, eſt une eſpece de groſeillier, & que le fruit eſt une groſeille noire, qui, par ſon acidité & ſa legere aſtriction, eſt un peu ſtomachique & apéritif.

CASSONNADE. Sucre en poudre groſſiere auquel on n'a pas donné la préparation qui le blanchit, le durcit & le met en pain. On l'emploie aux mêmes uſages que le ſucre. Elle ſucre même d'avantage. Les confitures & les ſyrops dans leſquels on l'emploie, ſont moins ſujets à ſe candir que ceux où l'on ſe ſert du ſucre.

CASTROLE. Faites cuire telle viande que vous voudrez à la braiſe; après l'avoir égouttée, dreſſez-la ſur un plat, & mettez autour du ris bien cuit, avec de bon bouillon bien nourri avec du lard. Verſez ſur le tout un peu de lard fondu; uniſſez avec un couteau; de ſorte que cela forme une eſpece de gâteau bien rond. Faites cuire au four bien chaud, pour que la croûte ſoit croquante & dorée; égouttez la graiſſe, & ſervez à ſec.

CEDRAT. Le cedrat eſt un fruit diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : c'eſt de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui eſt du meilleur uſage; il l'emporte ſur toutes les odeurs ; & malgré la reputation que l'ambre s'étoit faite, le cedrat a prévalu. Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures;

confitures : il en eſt de même de ſa liqueur, qui, ſans contredit, eſt la plus parfaite.

Cedrat. (*Aigre de*) On prend des cedrats, des limons, ou des citrons, ſi l'on n'a pas de ces autres fruits ; on en tire tout ce qui contient le jus ; & l'on en ſépare les pépins, les mettant par quartiers ou autrement. On fait cuire, en même tems, du ſucre à ſoufflé ; une livre, par exemple, ſur douze citrons ; quand il eſt à cette cuiſſon, on y jette ſes jus que l'on laiſſe cuire enſemble juſqu'à ce que cela ſoit revenu à perlé ; après quoi, on le verſe à travers un tamis qui eſt au-deſſus d'une terrine, pour recevoir cette liqueur ; & on la met enſuite dans des bouteilles de verre, pour la conſerver. Elle eſt très-agréable & rafraîchiſſante, priſe en petite quantité, avec de l'eau que l'on bat & que l'on verſe pluſieurs fois d'un vaiſſeau à l'autre, pour la bien délayer. On peut la faire glacer ſi l'on veut, en mettant de cette liqueur ce qu'il en faut dans une chopine d'eau, pour lui donner le goût.

Cedrat blanc. (*Eau de*) Vous choiſirez le cedrat le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez legérement les zeſtes & les diſtillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire ; & prenez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette eſpece, commandées hors la ſaiſon de ce fruit, & que vous ſoyez, par conſéquent, obligé d'en faire, vous n'aurez pas beſoin de vous en embarraſſer beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous emploierez la quinteſſence de cedrat ; mais il faut qu'elle ſoit fine, & bienfaite. Il s'en trouve de parfaite ; & voici comment vous diſtinguerez la meilleure. Vous en verſerez une goutte ſur le deſſus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt ; & ſur le champ, vous la porterez au nez ; ſon parfum ſe fera ſentir, tel qu'il ſera ; & vous diſtinguerez d'abord ſes qualités ou ſes défauts. Vous vous

ſervirez de cette quinteſſence, après l'avoir bien choiſie. Quelques-uns prétendent que la quinteſſence vaut beaucoup moins que le fruit, pour l'eau de cedrat; mais quand la quinteſſence eſt bonne, la liqueur eſt parfaite, ſur-tout ſi elle eſt faite avec l'attention qu'on y doit apporter. Vous obſerverez auſſi de ne mettre qu'une demi-livre de caſſonnade dans le total de votre ſucre, ſeulement pour engraiſſer la chauſſe; & ſi, au lieu de ſix pintes que vous en tirerez, vous en aviez vingt à paſſer, il ne faut toujours que la demi-livre de caſſonnade. Il eſt encore à-propos de vous faire obſerver qu'il faut employer pour cette liqueur le plus beau ſucre, afin qu'elle ſoit blanche; cela lui donne un mérite de plus. Pour ſix à ſept pintes d'eau de cedrat, vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & deux cedrats moyens; & pour le ſyrop, quatre livres de ſucre, deux pintes chopine & poiſſon d'eau: ſi vous employez de la quinteſſence, au lieu de fruit, vous en mettrez ſoixante huit gouttes dans l'alambic.

Cedrat. (*Conſerve de*) Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & mettez-y du cedrat rapé très-fin, que vous remuez avec le ſucre; avant que de le verſer dans les moules, preſſez-y quelques gouttes de jus de citron; remuez encore deux ou trois tours avec une cuillere; verſez votre conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Cedrat. (*Eau de*) Pour faire l'eau de cedrat, coupez les zeſtes de vos cedrats; ayez le ſoin de ne couper préciſément que cette premiere écorce jaune. Quand vos zeſtes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; vous les diſtillerez enſuite ſur un feu tant ſoit peu vif; & quand vous en aurez tirez les eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau; & quand il ſera fondu, vous verſerez vos eſprits

distillés dans ce syrop ; les mêlangerez bien ; vous passerez le mêlange à la chauffe ; & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite.

Cedrat. (*Pastillages de*) Prenez de la rapure de cedrat ; mettez-en la moitié sécher à l'étuve, pour la piler & la passer au tamis fin ; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragant, jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; vous la passez dans un linge, & la mettez dans un mortier avec la rapure de cedrat que vous avez passée au tamis ; jettez-y du sucre en poudre que vous pilez à mesure ; & mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous en formez des pastillages de tels desseins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point assez le goût de fruit, vous aurez soin d'y goûter avant que de la finir ; vous y mettrez un peu d'essence de cedrat. Les pastillages de bergamotte, de citron, de lime, de bigarade, d'orange de Portugal, se font tout de même.

Cedrat. (*Quintessence de*) Pour faire la quintessence du cedrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri : il faut choisir les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubérosités, celles qui sont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en tems chaud & sec, lorsque cette quintessence se fait dans le pays : car, pour ce pays-ci, cette condition se trouve impraticable ; & pourvu que vos cedrats soient beaux & mûrs, & point gâtées, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quintessence. Quand vos cedrats auront été choisis, avec l'attention que nous avons dite, vous couperez legérement la superficie du cedrat, c'est-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc, parce que ce blanc éponge

votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez enſuite votre entonnoir ſur le gouleau d'une bouteille : s'il eſt d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il eſt de verre, le boucher avec quelque choſe, de façon que rien ne tranſpire : après quelque tems, vous verrez la quinteſſence diſtiller goutte-à-goutte : vous laiſſerez l'entonnoir ſur la bouteille, juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura été diſtillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez auſſitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-ſeches, quand toute la quinteſſence ſera tombée : c'eſt de cette ſorte que ſe tire la quinteſſence de cedrat. Comme on en tireroit peu dans ce pays ; qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs, elle reviendroit à très-haut prix, c'eſt dans le pays même où vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une obſervation eſſentielle ; c'eſt qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre eſt en ſéve, parce que la ſéve porte tout à l'arbre, & le fruit n'a de d'humeur que pour conſerver ſa fraîcheur. Pour conſerver votre quinteſſence, il faut y mettre un peu d'alun, & enſuite la laiſſer repoſer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt ſera fait, vous tirerez doucement la quinteſſence au clair ; & vous pourrez encore paſſer vos zeſtes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, ſi vous n'en aviez pas tiré la quinteſſence.

Cedrat rouge ou parfait-amour. (*Eau de*) Le parfait amour d'aujourd'hui, eſt le cedrat ſeul coloré ; ainſi, pour faire cette liqueur, vous vous ſervirez de vos recettes de cedrat ; ſi ce n'eſt que vous pourrez, au lieu de ſucre, employer tout caſſonnade, comme ſi c'étoit pour des liqueurs communes, à cauſe de la couleur ; & pour faire votre ſyrop, vous ferez chauffer l'eau pour faire fondre la caſſonade plus facilement. Vous diminuerez autant

d'eau ſur le ſyrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur ; de ſorte que ſi vous employez trois poiſſons de couleur, vous diminuerez trois poiſſons d'eau ſur le ſyrop ; & lorſque vos eſprits ſeront mêlés avec le ſyrop, vous y jetterez votre couleur que vous aurez ſoin de faire, comme il eſt dit, au mot *Couleurs*. Vous paſſerez enfin cette liqueur à la chauſſe ; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite. On peut auſſi faire le parfait amour en liqueur ſéche : ainſi la recette du cedrat, & celle du parfait-amour ſont abſolument pareilles. Il n'y a de différence que dans la couleur.

Cedrats verds en bâtons ou quartiers. Dans ce pays-ci, on ne confit que les mûrs ; mais en Provence, & du côté de Genes & de Nice, on en confit beaucoup de verts. On les coupe, pour cet effet, par quartiers que l'on réduit enſuite en bâtons de la largeur que l'on veut ; & on les peut encore couper dans leur épaiſſeur & par le milieu, de travers, à cauſe de la groſſeur extrême de ce fruit. Par ce moyen, on en a de deux ſortes, les uns entiérement verts, & les autres blancs. Ils ſe conſervent au liquide ; & on nous les apporte tels ; de ſorte qu'il n'y a qu'à les tirer au ſec, quand on veut, en faiſant cuire du ſucre à la plume, où vous les mettez, les ayant égouttés de leur premier ſyrop ; après leur avoir fait couvrir le bouillon, on les deſcend de deſſus le feu. Quand ils ſont un peu refroidis, & que vous commencez de pouvoir ſouffrir la main aux anſes de la poële, vous travaillez & blanchiſſez votre ſucre en un coin, à force de le frotter & amener petit-à-petit, avec la cuillere contre le côté de la poële ; puis vous y paſſez & retournez votre fruit qui, étant ſorti de-là, & égoutté ſur une paſſoire ou clayon, prend une belle glace. On le ſéche auſſi-tôt ſans le ſecours de l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cedrat eſt une eſpece de citron, & en a les vertus. (Voyez *Citron*.)

CÉLERI : plante potagere, qui n'eſt autre que l'ache cultivée. On le mange en ſalade avec ſel, poivre, huile & vinaigre, ou à la remoulade.

Céleri. (*Crême au*) Mettez deux pieds de céleri bien lavés à la caſſerole avec un demi-ſeptier d'eau; faites-les bouillir un bon quart-d'heure. Paſſez-les au tamis. Mettez cette eau dans une caſſerole avec une pinte de crême, un quarteron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de la coriandre, un peu de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire à moitié, & laiſſez refroidir juſqu'à ce qu'elle approche d'être tiéde. Hachez-y des géſiers bien lavés, pour la faire prendre; paſſez le tout à travers une ſerviette dans un plat que vous mettrez ſur la cendre chaude; couvrez-la d'une autre plat ſur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crême ſera priſe, mettez-la refroidir ſur la glace.

Céleri. (*Ragoût de*) Prenez des pieds de céleri bien épluchés; faites-les cuire dans une eau blanche; preſſez-les enſuite, & les faites cuire à la caſſerole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu. Liez enſuite votre ragoût ſur le feu, avec du beurre manié d'un peu de farine, & remuez juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée. Ajoûtez un filet de vinaigre. Ce ragoût ſert pour toutes les entrées au céleri.

Celeri.(*Nompareille de*) Il faut prendre de la graine de céleri, la faire ſécher à l'étuve, la piler dans un mortier, & la paſſer au tamis fin : on la mene ſur le tonneau à petite couche, & on la charge de la groſſeur qu'on ſouhaite : on lui donne, ſur la fin, telle couleur que l'on veut.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le céleri eſt une racine aromatique, échauffante, ſtomachique, apéritive, elle favoriſe la tranſpiration, augmente l'appétit, remédie au relâchement de l'eſtomac & des inteſtins, aide la digeſtion, chaſſe les vents ou flatuoſités, prévient la putridité des humeurs. Il perd une partie de ſon efficacité

quand il eſt cuit dans l'eau : cependant nous ne pouvons pas recommander aux perſonnes délicates & dont l'eſtomac ou les liqueurs digeſtives n'ont pas beaucoup de force de manger du céleri crud, parce qu'elles ne le digereroient pas, & dès-lors il leur nuiroit.

CERCIFIS : racine potagere. On en cultive de deux eſpeces, l'un qu'on appelle *cercifis* ſimplement, & l'autre *cercifis d'Eſpagne*, ou *ſcorſonère*. Tous deux ſont un bon aliment : il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. La maniere la plus ordinaire de les apprêter eſt de les ratiſſer, de les faire bouillir, juſqu'à ce qu'ils cedent à la preſſion des doigts, & on les aſſaiſonne avec ſel, poivre, beurre ou crême. On les couvre encore de farine, ou on les trempe dans une pâte à beignets, & on les fait frire. On les mange auſſi au vinaigre & à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-deſſus. Ils ſont très-ſains.

Observation médecinale.

Le cercifis eſt une racine nourriſſante, adouciſſante, apéritive, aiſée à digérer, legérement échauffante, qui, étant bien cuite, convient preſque à tout le monde.

CERF : bête fauve dont la chair eſt aſſez bonne, quand il eſt jeune ; mais elle eſt ſéche & coriace, lorſque le cerf eſt vieux.

Cerf en civet. Coupez par morceaux ; piquez de gros lard ; aſſaiſonnez. Paſſez vos morceaux à la caſſerole au lard fondu ; empotez-les avec du bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron verd, bouquet, aſſaiſonnement ordinaire, & faites mitonner. Liez la ſauce avec farine frite, un bon coulis & filet de vinaigre. Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf. (*Gelée de cornes de*) Prenez de la raclure des grandes cornes de cerf. Faites-la bouillir dans une certaine quantité d'eau juſqu'à ce que ce mêlange ait acquis une conſiſtance de gelée ; paſſez & ex-

primez fort le marc. Battez un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; mettez dans la gelée avec ce qu'il faut de ſucre & un peu de cannelle ; Faites bouillir le tout legérement, pour clarifier ; coulez de nouveau, & laiſſez repoſer. Cette gelée eſt un reſtaurant. Elle fortifie, à ce que l'on prétend, l'eſtomac ; réſiſte à la malignité des humeurs ; arrête les diarrhées, les vomiſſemens & crachemens de ſang.

Cerf. (*Pâté de*) Lardez un morceau de cerf de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte biſe. Sur votre abaiſſe ; mettez du lard pilé, laurier & bon aſſaiſonnement ; recouvrez & dorez avec des jaunes d'œufs ; faites cuire, pendant trois ou quatre heures ; retirez-le enſuite de peur qu'il ne creve. Vous le reboucherez, en le tirant du four. Les pâtés de ſanglier & de chevreuil ſe font de même, ſi ce n'eſt qu'il faut les aſſaiſonner moins & les faire cuire moins long-tems.

Cerf. (*Ragoût de*) Lardez de gros lard, avec ſel & poivre ; paſſez à la caſſerole, avec lard fondu ; faites cuire avec du bouillon, deux verres de vin blanc, ſel, muſcade, fines herbes. Laiſſez cuire long-tems ; ajoûtez capres & anchois ; liez d'un bon coulis, & ſervez avec un jus de citron.

Cerf rôti à la Bourguignone. Lardez la longe ou l'épaule de gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade & girofle pilé. Faites-la tremper, pendant trois ou quatre heures, dans du vin blanc, verjus, ſel, bouquet, un peu de citron verd, quelques feuilles de laurier ; mettez à la broche, & arroſez de ſa marinade ; quand elle ſera cuite, mettez-la dans ce qui ſera tombé dans la léchefrite, qu'on appelle ſon *dégout*, avec un bon coulis, pour lier la ſauce, capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc. Le chevreuil, la biche, le daim, le faon de daim ſe ſervent de même.

Cerf rôti à la Bourguignone. (*Autre maniere de*) Piquez bien menu une longe ou épaule ; envelop pez-la de papier & la faites cuire à la broche. Faite

une ſauce avec un bon coulis, eſſence de jambon, capres, anchois; & mettez, en ſervant, un filet de vinaigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cerf ne convient qu'à ceux qui ont un excellent eſtomac, quelque tendre qu'elle ſoit; & les perſonnes délicates feront bien de s'en abſtenir, de quelque maniere qu'on l'ait préparée & aſſaiſonnée.

CERFEUIL : plante d'un grand uſage en cuiſine, dont l'odeur & le goût ſont agréables.

Cerfeuil. (*Crême de*) Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé; mettez-le dans une caſſerole avec de l'eau : faites-le bouillir un bon quart d'heure; paſſez au tamis; faites réduire à deux cuillerées; mettez-y une chopine de crême, demi-ſeptier de lait, un quarteron de ſucre, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, coriandre; faites bouillir le tout une demi-heure; paſſez au tamis. Délayez ſix jaunes d'œufs avec une pincée de farine; paſſez-les dans la crême, & la repaſſez enſuite au tamis. Faites la cuire au bain-marie; glacez-la avec du ſucre en poudre & une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cerfeuil eſt un aſſaiſonnement qui rend les mets plus agréables par ſon odeur & ſa ſaveur, & plus ſains par ſa qualité legérement échauffante, apéritive, aſtringente & anti-ſeptique.

CERISES : la ſaiſon ordinaire des ceriſes commence au mois de Juin & finit à la fin de Juillet. Il y en a de pluſieurs ſortes; les précoces, ſeulement eſtimées pour la nouveauté; les hâtives viennent après; celles à courte queue ſont les meilleures, principalement celles de Montmorency, qui ſont les plus groſſes : les guignes, les bigarreaux & les aigriotes ſont compris ſous le nom de *ceriſes*. De ces trois dernieres eſpeces, le bigarreau eſt le plus eſtimé, parce que ſa chair eſt ferme & croquante, & peut ſe ſervir quand il eſt à demi-rouge; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires,

n'eſt ni ſi ferme, ni de ſi bon goût que le bigarreau : l'aigriotte eſt une groſſe ceriſe noire, aſſez ferme & fort douce ; elle doit être bien noire, pour être dans ſa maturité.

Ceriſes à l'eau-de-vie. Choiſiſſez des plus belles ceriſes & aſſez mûres ; coupez-leur la moitié de la queue, & mettez-les dans de l'eau fraîche : enſuite faites-les égoutter ſur des tamis, & mettez-les dans des bouteilles ; verſez de bonne eau-de-vie par-deſſus ; mettez-y un morceau de ſucre raiſonnable ; nouez dans un petit linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, & un grain de poivre long ; mettez-le dans la bouteille, attaché au bout d'un fil, & la bouchez bien. Quand vous jugerez que votre liqueur aura aſſez de goût, vous ôterez le petit paquet.

Ceriſes à oreilles. Prenez de belles ceriſes, & ôtez-en le noyau. Vous les mettrez au ſucre cuit à ſoufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts ; puis vous les ôterez & les laiſſerez juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez ſur une paſſoire, & vous ferez cuire votre ſyrop à perlé. Jettez-y enſuite votre fruit, & faites-lui prendre ſept ou huit bouillons couverts, en l'écumant bien, après avoir deſcendu la poële de deſſus le feu. Quand vos ceriſes ſeront froides, vous les tirerez de leur ſyrop pour les mettre ſécher à l'étuve ſur des feuilles de fer-blanc ou des ardoiſes, après les avoir poudrées de ſucre. On les appelle *à oreilles*, à cauſe de la maniere dont on les dreſſe, qui eſt de les ouvrir & de les étendre en en appliquant deux l'une contre l'autre ; enſorte que les deux peaux ſoient en dehors, & les chairs en dedans : puis on en ajoûte encore une de même ſens de chaque côté, dont la chair eſt appliquée ſur la peau de celles-là. Trois quarterons de ſucre ſuffiſent pour une livre de fruit.

Ceriſes au caramel. Faites cuire du ſucre au caramel, & ayez de belles ceriſes ; eſſuyez-les bien, & paſſez-les dans le ſucre les unes après les autres,

les rangeant à meſure ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, que vous aurez frottées un peu auparavant d'un peu d'huile d'amandes douces : quand elles ſeront froides, dreſſez-les ſur vos gobelets, ou corbeilles, en dôme. Tous les fruits à noyaux ſe tirent de même.

Ceriſes bottées á la royale. Prenez ſix livres de belles ceriſes; ôtez-les queues & les noyaux de quatre livres : aux deux autres livres vous couperez ſeulement la moitié de la queue; vous confirez le tout enſemble comme les ceriſes à oreilles, & vous les égoutterez de leur ſyrop ſur un clayon. Vous prendrez celles qui ont des queues, & vous appliquerez trois ou quatre de celles qui n'en ont point par-deſſus, du côté de la chair, & vous les rendrez rondes & bien unies. Vous les rangerez à meſure ſur des ardoiſes, la queue en haut; vous les poudrerez de ſucre fin, & les mettrez à l'étuve, pour les ſécher. Quand elles le ſeront d'un côté, vous les retournerez ſur des tamis en les repoudrant legérement de ſucre : enſuite vous les ſerrerez dans des boëtes, pour vous en ſervir au beſoin.

Ceriſes. (*Clarequets de*) Ecraſez deux livres de ceriſes, pour en tirer tout le jus; il faut meſurer ce jus, pour y ajoûter un tiers de jus de groſeilles; paſſez le tout à la chauſſe; faites cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de jus; mettez-y la décoction, pour la faire cuire juſqu'à ce qu'elle tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette. Vous verſerez tout de ſuite votre gelée dans les moules à clarequets. Si, par hazard, vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, ſi vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve, pour les faire prendre.

Ceriſes. (*Compôte de*) Prenez une livre de belles ceriſes; coupez-leur la queue; & paſſez-les à l'eau fraîche; mettez une demi-livre de ſucre ou environ dans une poële, avec de l'eau, pour le fondre; faites-le bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit preſqu'en ſyrop, & jettez-y vos ceriſes, après les avoir fait

égoutter ſur un tamis; faites-leur prendre à grand feu une douzaine de bouillons ou environ; ôtez-les; & avec une cuillere ou du papier brouillard vous en tirerez l'écume; vous les laiſſerez refroidir, & les ſervirez dans un compôtier.

Ceriſes. (*Conſerve de*) Prenez des ceriſes dont vous ôterez les noyaux; vous les paſſerez ſur le feu; vous les écraſerez & les deſſécherez bien; d'une livre, vous les réduirez à quatre onces: enſuite faites cuire du ſucre à la plume, & mettez-y votre marc de ceriſe, le délayant bien avec du ſucre, afin qu'il ſe mêle par-tout. Vous travaillez votre ſucre tout-au-tour de la poële, juſqu'à ce qu'il faſſe une petite glace par-deſſus; alors vous verſerez votre conſerve dans vos moules; & votre conſerve ſera faite.

Ceriſes égrainées à mi-ſucre. Il faut prendre des ceriſes & en ôter les noyaux, puis les mettre au ſucre cuit à perlé; leur faire prendre cinq à ſix bouillons, & les ôter de deſſus le feu. Le lendemain vous les égoutterez; vous ferez cuire votre ſyrop à liſſé, & vous y jetterez vos ceriſes. Il faut leur donner une vingtaine de bouillons, en les écumant toujours bien, & les faire enſuite paſſer la nuit dans l'étuve. Pour ſix livres de fruit, trois livres de ſucre ſuffiſent.

Ceriſes en bouquets. Prenez de belles ceriſes bien égales, que vous mettrez par petits bouquets attachés avec un peu de fil; puis il faut les mettre au ſucre cuit à ſoufflé, livre pour livre, & leur faire prendre une vingtaine de bouillons. Otez-les enſuite de deſſus le feu; écumez-les; & quand elles ſeront froides, mettez-les dans une terrine à l'étuve, juſqu'au lendemain que vous les égoutterez; puis vous les ferez ſécher ſur des feuilles de fer-blanc à l'étuve.

Ceriſes en chemiſes. Fouettez un blanc d'œuf; vous en prendrez de la mouſſe, ſuivant la quantité de ceriſes que vous voulez employer; prenez de belles ceriſes; coupez-en la queue à moitié, & paſſez-les dans cette mouſſe; roulez-les à meſure dans du ſucre fin; ſoufflez deſſus, pour qu'il ne

reſte point trop de ſucre; il faut les ranger à meſure ſur un tamis que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Ceriſes filées. Prenez des ceriſes confites & tirées au ſec, ou des ceriſes à l'eau-de-vie, ſéchées à l'étuve, de celles que vous voudrez; coupez-les en petits filets, les plus minces que vous pourrez; vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez legérement de bonne huile d'olive; ſemez-y deſſus les filets de ceriſes; vous avez du ſucre cuit au caramel; trempez-y deux fourchettes tenantes enſemble, pour en prendre le ſucre, & le filez legérement ſur les ceriſes, ſans les trop charger de ſucre: enſuite vous les retournerez ſur une autre feuille de cuivre, auſſi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Ceriſes. (*Gelée de*) Ecraſez dans une terrine ſix livres de ceriſes bien mûres, pour en tirer tout le jus que vous paſſerez dans une étamine; laiſſez-le repoſer pour le tirer au clair: enſuite vous ferez cuire ſix livres de ſucre au caſſé. Mettez-y le jus des ceriſes, pour le faire cuire avec le ſucre; vous aurez ſoin de l'écumer à meſure; vous laiſſerez cuire votre gelée juſqu'à ce qu'elle ſoit entre liſſé & perlé, ce que vous connoîtrez, en en mettant quelque goutte ſur une aſſiette: quand elle eſt froide, elle ſe peut lever entiere avec un couteau; ou lorſqu'elle tombe en nappe, en la tenant avec l'écumoire, vous la deſcendez du feu, & laiſſez un peu diminuer ſa grande chaleur, pour la mettre dans les pots; vous paſſerez du papier blanc deſſus, pour ôter la petite écume qui ſe fait en la verſant; & vous ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Ceriſes. (*Glace de*) Pour faire une pinte de glace de ceriſes, vous écraſerez dans une terrine une livre & demie de ceriſes, après en avoir ôté les queues & les noyaux. Mettez-y trois demi-ſeptiers d'eau, que vous battez bien avec les ceriſes. Enſuite vous les paſſerez dans un tamis, & vous y ajoûterez une demi-livre de ſucre; lorſque le ſucre ſera fondu,

vous mettrez cette eau dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Ceriſes liquides avec les noyaux. Ayez ſix livres de belles ceriſes ; coupez-leur la moitié de la queue ; faites clarifier ſix livres de ſucre que vous ferez cuire à la plume. Mettez-y votre fruit, & faites-lui prendre dix à douze bouillons couverts; puis vous les ôterez, & les laiſſerez repoſer une demi-heure; vous y ajoûterez un verre de jus de groſeilles, pour leur donner ou maintenir une plus belle couleur. Vous remettrez enſuite vos ceriſes ſur le feu, & les finirez en les faiſant cuire juſqu'à perlé ; & vous les empoterez pour le beſoin.

Ceriſes liquides framboiſées. Prenez quatre livres de ceriſes bien mûres ; coupez-leur avec des ciſeaux la moitié de la queue ; vous ferez cuire cinq livres de ſucre à la plume, & vous y mettrez les ceriſes. Vous leur donnerez dix-huit ou vingt bouillons à grand feu, & les laiſſerez repoſer une heure ; enſuite vous les remettrez ſur le feu, & les ferez cuire à ſyrop un peu fort, à cauſe du noyau. Vous les laiſſerez refroidir, & les mettrez dans des pots. Si vous voulez les framboiſer, vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume, & vous y mettrez une livre de framboiſes. Vous leur donnerez huit ou dix bouillons, & vous jetterez le tout ſur un tamis. Vous mettrez le jus dans des ceriſes que vous confirez : la livre de ſucre qui ſert à confire vos framboiſes, ſera diminué ſur la doſe des ceriſes. Si vous ne voulez pas prendre tant de précautions, vous preſſerez ſeulement vos framboiſes crues dans une ſerviette, & vous en mettrez le jus dans vos ceriſes en les confiſant.

Ceriſes. (*Marmelade de*) Vous prendrez huit livres de belles ceriſes des plus rouges ; vous en ôterez les noyaux, & les ferez bien deſſécher dans une poële, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à quatre livres de ſucre à la plume; & vous jetterez le fruit dedans, en le remuant bien avec une ſpatule ; vous les remettrez ſur le feu, pour les faire cuire à cuiſ-

ſon liquide : enſuite vous empoterez votre marmelade ; & vous poudrerez vos pots de ſucre. Elle ne doit pas reſter long-tems ſur le feu, ſans quoi elle deviendroit trop noire ; c'eſt pourquoi il la faut mener à grand feu pour la deſſécher, & ne la couvrir que quand elle eſt froide.

Ceriſes. (*Maſſepains de*) Pilez une livre d'amandes douces échaudées ; lorſqu'elles ſont pilées très-fin, mettez-y une demi-livre de ceriſes bien mûres, que vous aurez écraſées & paſſées au tamis auparavant ; repilez les ceriſes avec les amandes, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées enſemble ; vous avez une livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les ceriſes ; mettez le tout dans une poële, ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; retirez-la pour la mettre ſur une feuille, & la laiſſer refroidir : enſuite vous la remettez dans le mortier, avec trois blancs d'œufs frais ; repilez encore cette pâte un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant ; dreſſez les maſſepains de la grandeur & figure que vous jugez à propos ; faites-les cuire dans un four très-doux.

Ceriſes. (*Pâte de*) Ayez quatre livres de ceriſes bien mûres, ſans être tachées ; faites-leur prendre ſept ou huit bouillons ſur le feu, & paſſez-les au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule : enſuite vous prendrez tout ce qui aura paſſé, pour le remettre ſur le feu, & le faire deſſécher ; faites cuire deux livres de ſucre, à la grande plume ; mettez-y les ceriſes deſſécher pour les bien délayer avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées, & d'un beau rouge ; dreſſez dans les moules à pâtes, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Ceriſes. (*Ratafia de*) Prenez des ceriſes ; ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une terrine pour les écraſer, & les laiſſez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de ceriſes produiſent une pinte de jus. Lorſque vous les aurez paſſées, vous meſurerez le jus, & mettrez autant d'eau-de-vie que

de jus, pinte pour pinte ; un quarteron de ſucre par pinte ; c'eſt-à-dire, ſur une cruche de douze pintes, trois livres de ſucre ; & ſur cette cruche, vous mettrez un panier de framboiſes à l'uſage de Paris. Vous prendrez un cent de meures, que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de ceriſes, aux environs d'une pinte vous jetterez vos meures ſur un tamis, après leur avoir fait faire cinq ou ſix bouillons ſur un feu doux, pour en tirer tout le jus. Vous prendrez le ſucre que vous jetterez dans le ſyrop de meures, pour le faire fondre ſans bouillir ; & vous mettrez le tout dans la cruche ; vous y ajoûterez un morceau de cannelle, & vous boucherez bien la cruche, pour laiſſer infuſer ſix ſemaines. Il faut obſerver que les ceriſes ſoient bien mûres, ſans être gâtées ; toutes les épices, que l'on a coutume d'y mettre, ne valent rien pour ce ratifia.

Ceriſes. (*Syrop de*) Faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume ; mettez-y trois livres de ceriſes bien mûres, ſans être gâtées, & auxquelles vous aurez ôté les queues & les noyaux ; faites-leur prendre une douzaine de bouillons ; deſcendez-les du feu, pour les écumer, & les laiſſez deux heures dans le ſucre : enſuite vous les remettrez ſur le feu, pour leur donner encore huit ou dix bouillons ; & vous les paſſerez au tamis ſur une terrine ; ſi votre ſyrop n'a point aſſez de conſiſtance, faites lui encore faire quelques bouillons ; lorſqu'il ſera à demi-froid, vous le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Ceriſes. (*Vin de*) Prenez la quantité de ceriſes que vous jugez à propos. Il vous en faut au moins trois livres pour une pinte ; ôtez les noyaux à toutes vos ceriſes ; mettez-les à part ; vous pilez les ceriſes, pour en tirer tout le jus. Mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés, & un quarteron de ſucre par pinte de jus ; laiſſez-les bouillir, comme du vin, pendant quinze jours ou trois ſemaines ; ayez ſoin de le remplir à meſure avec du jus de ceriſes : enſuite vous couvrez le bondon avec

une

une feuille de vigne, & du ſable autour ; lorſqu'il ne bout plus, vous le boucherez à forfait, juſqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bonnes eſpeces de ceriſes priſes à leur juſte degré de maturité, ſont un aliment très-ſain, rafraîchiſſant, un peu laxatif, & propre, par ſon acidité legere, à corriger les mauvaiſes qualités des humeurs trop exaltées par la chaleur de l'été, à empêcher cet effet & à en prévenir les ſuites. Les perſonnes délicates doivent en manger peu, parce que la quantité d'eau qu'elles contiennent, relâche & rafraîchit trop leur eſtomac, qui ne digere pas la peau ni la chair : cet organe foible s'en débarraſſe avec peine.

CERVELAS : eſpece de ſauciſſon court, plus ou moins gros, qu'on fait avec de la chair de cochon hachée, avec ſel, poivre & épices, & une pointe de rocambole. Ce mets participe de toutes les mauvaiſes qualités de la chair dont il eſt fait, & ſa préparation le rend encore plus indigeſte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cervelas eſt un aliment qui ne convient qu'aux meilleurs eſtomacs ; les perſonnes délicates doivent s'en abſtenir, parce que les viandes y ſont hachées & qu'il y a beaucoup de graiſſe & d'aſſaiſonnement.

CERVELLE : ſubſtance molle, de couleur cendrée qui eſt renfermée au ſommet de la tête, inſipide & froide de ſa nature, & par conſéquent difficile à digérer.

Cervelle de Bœuf. (*Entrée de*) Faites cuire dans une braiſe avec vin blanc, ſel, poivre & bouquet garni ; & le ſervez avec une ſauce appétiſſante. (*Voyez Sauce.*) Ou un ragoût de petits oignons & de racines.

Cervelle de bœuf. (*Hors-d'œuvre de*) Faites-la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, beurre manié de farine, ail, perſil, ciboules, thym, laurier, ba-

ſilic. Egouttez ; farinez, & faites cuire ; & ſervez avec perſil frit.

Cervelle de bœuf. (*Matelotte de*) Faites dégorger à l'eau tiéde, & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez à la braiſe blanche enveloppée de bardes de lard, avec bouillon, citron en tranches, ſel, poivre, perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, un verre de vin blanc. Prenez enſuite deux oignons blancs ; coupez les extrémités ; ôtez la premiere enveloppe ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec deux cuillerées de réduction, une de coulis, un demi-verre de vin de champagne, ſel & gros poivre. La ſauce réduite, retirez la cervelle de la braiſe ; dreſſez-la, le ragoût par-deſſus, auquel on peut ajoûter des racines qu'on tourne & qu'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de veau aux petits oignons. Faites dégorger & blanchir, puis cuire avec des bardes de lard, bouillon, moitié d'un citron en tranches, demi-ſeptier de vin blanc, ſel, poivre, bouquet, gouſſe d'ail, trois cloux, petits oignons, que vous ferez blanchir à part dans du bouillon aſſaiſonné à l'ordinaire. Quand ils ſeront cuits, mettez-les dans une caſſerole avec du coulis, un peu de réduction ; faites-leur prendre le goût, & faire quelques bouillons ; dreſſez la cervelle, & ſervez deſſus votre ragoût.

Cervelle de veau en caiſſe. Faites dégorger & blanchir deux cervelles ; eſſuyez bien, & coupez en trois. Faites mariner ces morceaux avec huile fine, jus de deux citrons, ſel, gros poivre, perſil & ciboules, champignons, gouſſe d'ail hachés menu. Formez de petites caiſſes de papier huilé, foncez chacune d'une petite barde de lard ; mettez vos cervelles avec de leur marinade. Couvrez de bardes ; faites cuire ſur le gril à petit feu, & ſervez dans les caiſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cervelle des animaux eſt un aliment adouciſ-

lant, leger, aiſé à digerer, mais peu propre à fortifier : ſa douceur & ſon inſipidité, la rendent déſagréables à quelques eſtomacs ; quelquefois auſſi elle ôte l'appétit en émouſſant les ſucs digeſtifs.

CHAMPIGNON : plante fongueuſe dont il y a pluſieurs eſpeces, & preſque toutes dangereuſes. La plus ſûre & la meilleure, eſt celle qui vient ſur couche. Le goût agréable qu'elle a, fait qu'on s'en ſert beaucoup en cuiſine, & qu'elle eſt devenue un ingrédient néceſſaire dans preſque tous les ragoûts, ſoit en ſubſtance, ou en jus, en coulis, en ſauce, en ragoût.

Champignons à la crême. Coupez en dés ; faites cuire à grand feu dans une caſſerole, avec beurre, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes ; lorſque la ſauce ſera réduite, mettez-y de la crême fraîche, & ſervez.

Champignons au four. Mettez-les dans une terrine, avec lard, beurre frais, perſil, ciboules entiers, ſel, poivre & muſcade. Faites cuire au four ; quand ils ſeront bien riſſolés, panez-les, & ſervez avec perſil frit.

Champignons au four autrement. Prenez les plus gros ; épluchez & les laiſſez entiers ; hachez-en quelques-uns avec perſil, ciboules & pointe d'ail ; paſſez le tout un tour ou deux ſur le feu, avec de l'huile. Dreſſez ſur un plat, l'huile par-deſſus, fines herbes, ſel, gros poivre ; ſaupoudrez de mie de pain, & mettez au four.

Champignons au gras. (*Ragoût de*) Prenez les petits ; épluchez ; lavez, égouttez, & mettez dans une petite caſſerole avec lard fondu, bouquet, ſel, poivre ; mouillez de jus de veau, & faites mitonner à petit feu. Dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon : il ſert pour tout ce qu'on veut, & pour entremets.

Champignons au maigre. (*Ragoût de*) Il ſe fait, comme le précédent, ſi ce n'eſt qu'on met du beurre, du bouillon de poiſſon & du coulis d'écreviſſe, à la

place du lard, bouillon & coulis de veau & de jambon.

Champignons. (*Coulis de*) Prenez du jus faites comme deſſus ; faites-y tremper des croûtes de pain ; quand elles ſeront bien trempées, paſſez-les à l'étamine, pour vous en ſervir au beſoin.

Champignons frits. On les peut frire cruds ; on les fait bouillir enſuite dans de petit vin blanc, & on les aſſaiſonne de ſel, gros poivre, & un jus d'orange.

Champignons frits autrement. Epluchez & faites amortir à la caſſerole avec un peu de bouillon gras, ou de poiſſon, ou purée claire. Saupoudrez de farine, poivre, & ſel menu ; faites frire au beurre, ou ſain-doux ; ſervez pour entremets, garni de perſil frit avec un jus d'orange.

Champignons. (*Jus de*) Nettoyez-les bien, & les paſſez à la caſſerole, au lard, ou au beurre ; faites-les bien riſſoler, juſqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorſqu'ils ſeront bien bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la riſſoler encore avec les champignons. Mouillez de bon bouillon gras, ou maigre ; laiſſez bouillir un inſtant ; retirez, & mettez le jus à part ; aſſaiſonnez de ſel, & d'un morceau de citron. Quant aux champignons hachés menu, ou entiers, ils peuvent encore ſervir pour garnitures de potages, entrées, ou entremets.

Champignons. (*Maniere de conſerver les*) On peut les faire cuire & les conſerver de la même maniere que les culs d'artichauts, ou les fricaſſer & les mettre dans un pot avec du beurre fondu par deſſus, pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois ſemaines, levez ce beurre, & en mettre d'autre ſalé d'un travers de doigt d'épaiſſeur, & ainſi de ſuite, de mois en mois, & les tenir en lieu frais.

Champignons. (*Autre maniere de conſerver les*) Epluchez & lavez vos champignons ; paſſez les un peu au beurre avec des épices. Mettez dans un pot avec un peu de ſaumure, du vinaigre, & beaucoup de beurre par-deſſus, & couvrez bien. Il faut les deſſaler avant de s'en ſervir.

Champignons. (*Autre maniere de conſerver les*) Pilez-les & mettez-les à meſure dans l'eau fraîche. Faites chauffer de l'eau avec feuilles de laurier, marjolaine & ciboules ; faites-y faire quelques bouillons à vos champignons ; tirez-les enſuite, & les laiſſez égoutter ſur un clayon : enſuite mettez les dans un pot avec cloux, poivre, oignons, ſel, laurier, bon vinaigre ; & bouchez bien.

Champignons. (*Poudre de*) Ayez de bons champignons, la quantité que vous voudrez ; autant de morilles, & de truffes ; épluchez bien le tout ; faites ſécher au ſoleil, ou au four, après le pain cuit. Pilez le tout dans un mortier. Paſſez au tamis, & mettez cette poudre dans une boëte bien cloſe : on s'en ſert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds & froids, pour aſſaiſonner des lardons. On peut ſe ſervir de champignons ſimplement.

Champignons & mouſſerons. (*Riſſoles de*) Paſſez des champignons & mouſſerons coupés en dés, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, une pincée de farine ; mouillez d'un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, du bouillon, & ſel ; faites cuire & dégraiſſez, la ſauce, étant liée ; mettez un jus de citron, & laiſſez refroidir. Faites de petites abaiſſes de pâte briſée ; mettez ſur chacune un peu de votre ragoût froid ; recouvrez de pareilles abaiſſes ; bordez-les bien ; faites frire de belle couleur.

Champignons. (*Sauce aux*) Nettoyez ; lavez & hachez ; mettez à la caſſerole avec un coulis clair de veau & de jambon ; aſſaiſonnez, & laiſſez mitonner. Que la ſauce ſoit de bon goût. [Voyez le *Dictionnaire domeſtique*, chez Vincent, rue Saint-Severin, pour les couches de champignons.]

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les champignons les mieux choiſis pour l'eſpece & le degré de maturité, & bien cuits, ſont un aliment échauffant, qui, quoique difficile par lui-même à digérer, favoriſe cependant la digeſtion des autres alimens. Je n'exhorterai pas à les bannir

de la cuiſine, puiſque ni le jugement défavorable que les médecins en ont porté de tout tems, ni les maux que tout le monde ſçait qu'ils produiſent, n'ont encore pu déterminer les gens les plus inſtruits à s'en priver. J'avertis ſeulement les perſonnes délicates & dont l'eſtomac eſt foible; celles qui ſont ſujettes aux maladies nerveuſes, aux maux d'eſtomac, aux coliques des inteſtins, aux dévoiemens & dyſſenteries, que les champignons ſont un des alimens & même des aſſaiſonnemens qu'elles doivent s'interdire avec le plus de ſoin. Quant aux convaleſcens, il ſuffit de leur dire que cet aliment renouvellera bientôt leurs maux, ou leur en cauſera d'autres. S'ils s'en permettent même une petite quantité, le ſouvenir de la maladie, les rendra, ſans doute, plus dociles.

CHAPON : coq qu'on a châtré à l'âge de trois mois, pour rendre ſa chair plus délicate. Pour les engraiſſer, on les enferme dans une chambre, ou une cage, qu'on appelle *épinette ;* on les nourrit d'orge ou de froment; & de tems à autre, on leur donne du ſon bouilli, ou on leur fait une pâte de farine d'orge & de froment, dont on forme des bols qu'on leur fait prendre, en petite quantité, dans le commencement, qu'on augmente ſucceſſivement, juſqu'à ce qu'ils ſoient au point où on les veut.

Chapon à la braiſe. Prenez un bon chapon; fendez-le ſur le dos juſqu'au croupion. Aſſaiſonnez-le de ſel, poivre & fines herbes bien hachées. Mettez-le dans une braiſe, (Voyez *Braiſe*,) & couvrez bien. Quand il eſt cuit, tirez-le & ſervez avec le jus qui en ſera ſorti, & un jus de citron.

Chapon à la braiſe farci. Farciſſez, comme pour le chapon à la crême. Faites-le cuire à la braiſe, & ſervez, avec un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles & mouſſerons, culs d'artichauts, pointes d'aſperges; paſſez à la caſſerole au lard fondu; mouillez d'un bon jus que vous dégraiſſez & liez avec un coulis de veau & de jambon.

Chapon à la broche. Plumé, vuidé, & blanchi, mettez-le à la broche ; bardez & ficelez. Lorſqu'il eſt preſque cuit, ôtez les bardes ; panez-le d'une mie de pain bien fine, & faites prendre couleur.

Chapon à la broche aux capres. Au lieu d'anchois, mettez des capres. Le procédé eſt le même d'ailleurs, que ci-deſſus. La ſauce ſe fait avec eſſence de jambon dans laquelle on met une petite poignée de capres, qu'on fait mitonner à petit feu.

Chapon à la broche aux écreviſſes, comme ci-deſſus. On farcit le corps d'un ragoût d'écreviſſes, & on le ſert avec un ragoût d'écreviſſes par-deſſus.

Chapon à la broche aux fines herbes : même procédé que ci deſſus. On le ſert avec l'eſſence de jambon, ou tel autre ragoût qu'on veut.

Chapon à la broche aux huitres : de même.

Chapon à la chicorée. (*Potage de*) Préparez le chapon, comme deſſus. Faites blanchir, & enſuite cuire de la chicorée dans de bon bouillon ; & dreſſez ſur votre potage le chapon, avec un cordon de chicorée. Potage de chapon au céleri, comme les précédens, ſi ce n'eſt qu'au lieu de chicorée, on ſe ſert de céleri.

Chapon à la crême. Retrouſſez & bardez ; mettez à la broche ; quand il eſt cuit, ôtez-en l'eſtomac ; hachez-en la chair, avec tettine de veau, lard blanchi, graiſſe de bœuf, champignons, truffes, un peu de jambon, perſil & ciboules, blancs de perdrix, ſi vous en avez, ſel, poivre, muſcade, girofle, douze grains de coriandre pilés, un peu de mie de pain trempée dans la crême ; pilez dans un mortier, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds. Farciſſez-en votre chapon, à la place de l'eſtomac ôté, uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu ; panez le tout de mie de pain bien fine, & faites cuire au four dans une tourtiere.

Chapon à la daube. Lardez le de moyen lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une ſerviette,

& le mettez dans un pot avec du bouillon & du vin blanc ; faites bouillir, juſqu'à conſommer. Laiſſez refroidir à demi ; tirez & ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche.

Chapon au riz. (*Potage de*) Arrangez, comme les précédens, dans un pot à part. Prenez un quarteron de riz ; lavez-le à pluſieurs eaux. Faites égoutter & ſécher au feu. Faites le cuire enſuite à petit feu avec de bon bouillon, en le mouillant & le remuant de tems en tems ; étant cuit, tenez-le chaudement ſur des cendres chaudes ; mitonnez des croûtes ; égouttez votre chapon ; ôtez la barde ; dreſſez-le ſur le potage avec une bordure de riz autour ; & jettez ſur le tout un jus de veau clair.

Chapon aux anchois à la broche. Détachez la peau de la chair de l'eſtomac, en paſſant le doigt entre. Ratiſſez du lard bien blanc ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil & ciboules hachés avec deux anchois. Mettez cette farce entre la peau & la chair de l'eſtomac. Bardez-le de lard ; ficelez & embrochez ; faites cuire à petit feu. Prenez deux anchois bien lavés, dont vous ôterez la groſſe arrête ; délayez-les dans un coulis clair de veau & jambon ; que la ſauce ait de la pointe : mettez quelque tems ſur la cendre chaude ; & quand elle ſera faite, ſervez ſur le chapon, les bardes ôtées.

Chapon aux oignons. (*Potage de*) Blanchiſſez-le dans pluſieurs eaux tiédes ; mettez-le à l'eau froide ; eſſuyez & bardez de lard. Ficellez le & l'empotez avec bon bouillon, & faites cuire. Faites blanchir de petits oignons à l'eau bouillante ; faites-les cuire enſuite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garniſſez d'un cordon de petits oignons ; ôtez la barde de votre chapon ; dreſſez-le ſur le potage, & par-deſſus un jus de veau clair, ou coulis blanc, ou purée verte.

Chapon aux olives farcies. (*Entrée de*) Détachez la peau de l'eſtomac de la chair ; ôtez cette chair ; hachez-la & la pilez enſuite dans un mortier avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboules & champignons

hachés, un peu de mie de pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout aſſaiſonné convenablement ; farciſſez-en l'eſtomac de votre chapon, dans lequel vous aurez mis tel ragoût que vous voudrez. Mettez-le dans une bonne braiſe, feu deſſus & deſſous. Pelez des olives, comme vous feriez d'une poire, ſans caſſer la peau ; mettez dans cette peau de la farce de la groſſeur du noyau. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, & les mettez mitonner dans l'eſſence de jambon. Retirez votre chapon ; égouttez-le & le ſervez proprement, votre ragoût d'olives par-deſſus.

Chapon aux racines. (*Potage de*) Prenez un chapon bien mortifié ; faites le cuire dans du bouillon avec bardes de lard, oignon piqué de cloux, quelques tranches de citron ; mettez ce bouillon dans une marmite ; empotez-y un autre chapon gras avec de petites ciboules entieres, racines de perſil, panais ; & le chapon cuit, retirez-le ; faites mitonner des croûtes avec ce bouillon ; dégraiſſez ; ſervez le chapon par-deſſus, & garniſſez votre potage de panais & petites ciboules : avant de ſervir, arroſez avec du jus de veau.

Chapon. (*Coulis de*) Prenez un chapon rôti ; pilez-le dans un mortier, le plus qu'il ſe pourra ; paſſez des croûtes de pain dans du lard fondu ; & quand elles ſeront bien rouſſes, mettez-y du perſil, baſilic, un peu de mouſſerons bien hachés, que vous mêlerez avec le reſte ; paſſez le tout ſur le fourneau ; ajoûtez-y de bon bouillon, & paſſez le tout à l'étamine.

Chapon. (*Eau de*) Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre, avec trois pintes d'eau. Quand elle ſera diminuée d'une chopine, retirez le chapon ſans preſſer. Cette eau eſt très-nourriſſante, ſur-tout ſi l'on fait bouillir avec le chapon de l'orge mondé.

Chapon en ragoût. Prenez-le bien mortifié ; coupez par la moitié ; lardez de gros lard ; paſſez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite ; mettez de bon bouillon, bouquet de fines herbes,

truffes, champignons, aſſaiſonnemenr de bon goût. Faites mitonner; liez la ſauce, & ſervez avec foies gras rôtis, ou perſil frit.

Chapon. (*Jus de*) Faiies rôtir à demi. Preſſez-le enſuite très-fort pour en exprimer le jus dont on ſe ſert pour nourrir des potages & la plûpart des ragoûts. Le jus de toutes les volailles & menu gibier, ſe tire de même.

Chapon. (*Tourte de blanc de*) Prenez du blanc de chapon; hachez-le menu avec écorce de citron confite, maſſepains, jaunes d'œufs, eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis ſur une abaiſſe fine; faites cuire au four ſans couvrir d'une autre abaiſſe, & glacez avec du ſucre en poudre à l'ordinaire, en ſervant, jettez deſſus un peu d'eau de fleurs d'orange.

Chapon. (*Autre tourte de blanc de*) Hachez du blanc de chapon fin, autant de moëlle ou de graiſſe de bœuf. Garniſſez une abaiſſe de ce hachis, & le hachis de truffes, champignons, crêtes, ris de veau, lard pilé, ſel & poivre; recouvrez d'une ſeconde abaiſſe. Faites cuire environ une heure & demie au four. Mettez en ſervant du jus de mouton. Il eſt encore pluſieurs façons d'apprêter le chapon; mais elles ſont trop compliquées pour cet ouvrage, qui n'a pour objet que la cuiſine à portée de tout le monde. [Voyez dans le *Dictionnaire domeſtique*, qui ſe trouve chez le même libraire que celui-ci, la *maniere d'engraiſſer les chapons.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du chapon, jeune, tendre & gras eſt un aliment délicat, de bon goût, léger, aiſé à digérer, & nourriſſant pour tout le monde, même pour les convaleſcens, dès qu'on leur permet de manger de la viande.

CHARBONNÉE: petit aloyau de bœuf, tiré des fauſſes côtes. Quand elle eſt tendre, on la met ſur le gril avec perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, huile fine, & panée avec mie de pain.

Charbonnée à la braiſe. On la fait cuire avec ſel, poivre, bouquet garni de perſil, ciboules, thym,

laurier, basilic, cloux, oignons, racines, & ce qu'il faut de bouillon pour la mouiller, & on la sert avec différens ragoûts de légumes.

CHERVIS : racine connue, de la grosseur du doigt, d'un demi-pied ou huit pouces de longueur, douce & fort bonne à manger, qu'on fait cuire dans l'eau, après l'avoir bien nettoyée; on la met ensuite dans une pâte claire, & on la fait frire. Elle est plus saine cuite à l'eau bouillante, & apprêtée avec de bon beurre; ou comme les cercifis. (Voyez *Cercifis.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de chervis, jeune & tendre, est un aliment adouciſſant, nourriſſant, apéritif, & qui se digere assez aisément.

CHEVREAU : le petit de la chevre. Il faut le prendre jeune, au-dessous de six mois, & tettant encore, sans quoi sa chair est coriace, d'un goût fort & désagréable, & difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau, ou sur la braise. On le pique de menu lard; on le fait cuire à la broche. On le sert sans sauce, ou à la sauce verte; ou à l'orange, avec sel & poivre, ou enfin à la vinaigrette. On peut aussi lui faire les mêmes apprêts qu'à l'agneau. (Voyez *Agneau.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreau qui tette est un aliment délicat, leger, de facile digestion, & qu'on peut permettre aux personnes délicates & à celles qui ont l'estomac foible; on en excepte cependant celles qui ne peuvent digérer la chair du veau.

CHEVREUIL : bouc ou chevre sauvage. Il faut le prendre jeune, tendre & bien nourri.

Chevreuil à la Bourguignone. (Voyez *Cerf.*)

Chevreuil en casserole. Lardez de gros lard; passez au lard fondu avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf, ou eau chaude, un verre de vin blanc. Liez la sauce avec farine frite, & servez chaudement avec un jus de citron. On peut lier aussi la sauce avec de

bon coulis, un jus de citron & des capres, en ſervant. On peut encore, cuit, comme deſſus, le ſervir à ſec ſur une ſerviette, avec creſſon amorti dans le ſel & vinaigre, ou garni de perſil frit.

Chevreuil en civet. (Voyez *Cerf.*)

Chevreuil. (*Pâté de*) Voyez *Cerf.*

Chevreuil rôti, avec différentes ſauces. Prenez une longe de chevreuil; piquez-la de menu lard; mettez à la broche. Paſſez des oignons à la poële, avec du lard; paſſez ces oignons à l'étamine avec du vinaigre, une goutte d'eau; aſſaiſonnez de ſel & poivre blanc. Ou faites une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*) Ou enfin paſſez la rate à la caſſerole avec lard fondu & un oignon. Pilez le tout dans un mortier; paſſez-le à l'étamine avec du jus de mouton & jus d'un citron, des champignons, ſel & poivre blanc.

Chevreuil. (*Tettine de*) Faites blanchir à l'eau; coupez-la par rouelles; faites frire avec du jus de citron; ou faites cuire avec quelque ragoût. Hachez-la enſuite, & faites-en une omelette, comme celle du rognon de veau.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreuil jeune, gras, tendre, & cuit comme il faut, eſt un aliment de bon goût, délicat, & aſſez facile à digérer, qui convient à tout le monde, excepté aux perſonnes dont l'eſtomac ne s'accommode que de la viande blanche.

CHOCOLAT: pâte ſéche, faite avec les amandes du cacao, & du ſucre, à laquelle nous ajoûtons la vanille & une infinité d'ingrédiens que les Américains inventeurs n'avoient pas imaginé d'y faire entrer. [Voyez le *Dictionnaire domeſtique*, article *Chocolat.*] On le marge en tablettes; on le prend en boiſſon; on l'emploie à faire des crêmes. Le chocolat ne peut réuſſir, ſi l'on ne ſçait choiſir le cacao; ceux qui connoiſſent celui de Galicola, n'ont que faire d'en choiſir d'autres; il faut prendre garde que les grains ſoient en dedans, de couleur brune & d'un pourpre foncé; car ceux qui ſont rouges ne valent rien: ils font le chocolat rude & amer; mais

on ne connoît bien le cacao qu'après qu'il eſt rôti ; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao ſoit rôti au point que le goût & la couleur du chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poële de cuivre ou de fer, ou dans un pot de terre non verniſſé, vous le mettez ſur le feu & le remuez ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il ſoit extérieurement noir, comme des marrons rôtis ; pour cette premiere fois, on ne peut guères le trop brûler ; enſuite il faut éplucher le cacao, & le bien vanner ; pour ſçavoir s'il eſt aſſez rôti, le meilleur eſt d'en faire une épreuve ; prenez une once de cacao, & une demi-once de ſucre, que vous réduiſez en pâte pour en mieux diſtinguer le goût & la couleur ; car s'il n'eſt pas aſſez brun, & qu'il ne ſente point aſſez le rôti, on peut le rôtir encore une fois, mais legérement, parce qu'étant privé de ſon écorce, il ſe brûle aiſément, & prend un méchant goût. Lorſque l'on a réduit ainſi le cacao au point de la cuiſſon qu'il doit avoir, on le pile au mortier, afin qu'il ſoit plutôt réduit en maſſe ſur la plaque. Lorſque la pâte du chocolat approche d'être aſſez fine, il faut y ajoûter de la vanille, & un peu de cannelle en poudre ; la quantité dépend de la volonté. Le tout étant mêlé enſemble, vous y ajoûtez trois quarterons ou une livre de ſucre, pour une livre de cacao pilé ; le ſucre étant bien incorporé avec le reſte, vous retirez votre compoſition du mortier, pour la mettre ſur la pierre ou ſur la plaque de fer échauffée avec un réchaut de feu en deſſous ; faites auſſi chauffer le rouleau : enſuite réduiſez cette mixtion en poudre très fine, qui ſe met d'elle-même en pâte ; paſſez le rouleau deſſus peu-à-peu, juſqu'à ce qu'elle ſoit ſi fine, qu'elle ne croque pas ſous les dents ; alors on forme des tablettes d'une once, ou des rouleaux d'un quarteron ou de demi-livre. Il faut choiſir les vanilles odorantes, point trop ſéches, ni trop graſſes ; car elles ſont ſouvent ointes d'huile mêlée de baume, pour les faire paroître bonnes & fraîches : elles ſont très-difficiles à

réduire en poudre ; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciseaux, elles se pulvérisent à force de les battre & de les passer par le tamis.

Chocolat à l'Angloise. Le chocolat à l'Angloise se fait de la même façon que le précédent, excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien, & vous en ôtez toute la premiere mousse ; mettez-y fondre le chocolat, & finissez-le de même. Il faut observer que le chocolat est meilleur fait de la veille que du jour ; & ordinairement on y laisse un bon levain pour ceux qui sont dans l'usage d'en faire tous les jours.

Chocolat au lait. Il se fait de la même maniere que le chocolat à l'eau ; c'est à-dire qu'au lieu d'eau, on se sert de lait qu'on fait bouillir. Prenez garde que votre lait ne soit pas tourné, & qu'il ne s'en aille par-dessus la chocolatiere.

Chocolat. (*Biscuits de*) Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rappé, avec une demi-livre de sucre fin passé au tamis, & quatre jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble avec une spatule : ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat. Vous avez un quarteron de farine un peu séchée au four, que vous mettez dans un tamis ; passez-la au travers dans la composition de biscuits, que vous remuez à mesure qu'elle tombe, pour la bien mêler. Dressez vos biscuits dans des moules de papier ; jettez un peu de sucre fin dessus, en le faisant tomber legérement d'un tamis ; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat. (*Cannelons glacés de*) Pour faire six cannelons, vous en remplirez quatre pour les mesurer avec de la bonne crême ; mettez cette crême sur le feu, pour la faire bouillir ; ensuite vous y mettrez une livre de sucre ; vous prenez trois quarterons de chocolat que vous faites fondre dans de l'eau, en le mettant sur le feu dans une poële, & le remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit en

bouillie. Vous y ajoûtez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble ; mettez-y auſſi la crême ; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous le paſſez au tamis pour le mettre dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace ; quand la crême ſera priſe, vous la travaillez pour la mettte dans les moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne point l'eau ; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous leur ferez quitter le moule de la même façon que les précédens.

Chocolat. (*Conſerve de*) Prenez deux onces de chocolat rapé ; faites cuire une livre de ſucre à la premiere plume, & mettez-y votre chocolat ; remuez-le pour le délayer, & dreſſez votre conſerve tout chaude.

Chocolat. (*Crême de*) Il faut mettre ſur un demi-ſeptier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de ſucre ; détrempez le tout enſemble ; faite-le bouillir, & conſommer d'un quart, en le tournant avec une ſpatule. Enſuite vous y mettrez du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; après quoi, vous lui donnerez cinq ou ſix bouillons ; vous la paſſerez par un tamis ; & vous la dreſſerez, pour la ſervir froide.

Chocolat (*Crême de*) *au bain-marie.* Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoûtez-y une chopine de crême, & un demi-ſeptier de lait. Mêlez bien le tout de ſucre à diſcrétion. Faites bouillir de l'eau dans une caſſerole ; mettez deſſus le plat où vous aurez dreſſé votre crême ; de ſorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat ; & ne l'ôtez que quand la crême ſera priſe.

Chocolat. (*Crême veloutée au*) Prenez ſix tablettes de chocolat ; coupez-les bien minces ; pour trois demi-ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait, que vous mettez dans une caſſerole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton, & coriandre.

Faites réduire aux deux tiers, & y mettez votre chocolat; faites faire quelques bouillons. Retirez; paſſez dans une ſerviette mouillée. Quand elle ſera un peu plus que tiéde; délayez-y comme un pois de preſſure, & faites-la prendre ſur de la cendre chaude. On peut la ſervir froide, ſi l'on veut.

Chocolat. (*Diablotins de*) Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez-le amollir à l'étuve. Mettez-y un peu de bonne huile d'olive, pour le bien travailler avec une cuilere. Vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire de petites boulettes groſſes comme des noiſettes, que vous mettez ſur de petits quarrés de papier d'un bon pouce de diſtance égale. Quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin; vous en appuyez un ſur la table, & l'autre que vous ſecouez pour les applatir, pour qu'ils ſe glacent d'eux-mêmes. Vous les glacez, ſi vous voulez, avec de la nompareille blanche; & vous les piquerez tous avec du cannelas; & vous les faites ſécher à l'étuve.

Chocolat. (*Dragées de*) Faites tremper un peu de gomme adraganth avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge, en preſſant fort, pour qu'elle paſſe toute. Mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abbatrez avec un rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu; coupez-en de petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois; mettez-les ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, en obſervant la même façon qu'il eſt expliqué pour les dragées.

Chocolat. (*Eau de*) Comme ce qui compoſe le chocolat, eſt ſur-tout la vanille & le cacao, ce ſont ces deux fruits, qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il ſemble qu'il ſeroit plus à propos de ſe ſervir du chocolat même, puiſque dans ſa compoſition

poſition ſe trouvent la cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon étoit impraticable. C'eſt donc au cacao & à la vanille ſeuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre, comme ſi vous vouliez faire du chocolat : vous broyerez enſuite le cacao ſeulement, & vous laiſſerez la vanille ſans la piler : vous les mettrez enſemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : vous les diſtillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlegmes. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mettrez dans un ſyrop que vous ferez, à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : vous paſſerez la liqueur à la chauſſe ; & quand elle ſera claire, prenez deux onces de cacao, un gros de vanille, trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre, & deux pintes & trois demi-ſeptiers d'eau.

Chocolat en olives. Pilez dans un mortier une tablette de chocolat ; lorſqu'il eſt fin, vous y mettez trois blancs d'œufs avec du ſucre en poudre : il en faut ſuffiſamment, pour que vous puiſſiez en former une pâte ; pilez le tout enſemble, & ajoûtez-y du ſucre juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin ; coupez-en de petits morceaux égaux que vous roulez un peu dans les mains, avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive ; mettez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc, poſées ſur des feuilles de cuivre ; faites-les cuire dans un four doux.

Chocolat. (*Fromage de*) Prenez une demi-livre de bon chocolat ; mettez-y environ un demi-ſeptier d'eau, pour le faire fondre ſur le feu ; vous aurez ſoin de le remuer toujours avec une ſpatule ; quand vous verrez qu'il ſera bien fondu, & réduit comme une bouillie legere, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans ; vous aurez une pinte de bonne crême ; faites-lui faire un bouillon ; mettez-y une demi-livre de ſucre ;

enſuite vous mettez la crême dans la poële où eſt vot re chocolat, que vous remuerez bien enſemble ſur le feu ; lorſque les œufs ſeront pris, mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez avec la houlette, & la mettrez enſuite dans un moule à fromage, pour le remettre à la glace.

Chocolat. (*Glace de*) Vous prenez trois demi-ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre ; vous aurez une demi-livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau, en les mettant dans une poële ſur le feu, que vous remuerez avec une ſpatule ou cuillere de bois ; & vous ferez réduire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie. Il faut y ajoûter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec du lait & de la crême ; vous verſerez le tout dans la poële avec le chocolat, pour le mêler enſemble ; enſuite il faut le verſer dans une terrine, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à mettre à la glace.

Chocolat. (*Maſſepain de*) Echaudez deux livres d'amandes douces ; lavez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier : faites cuire une livre de ſucre à la plume ; mettez-y vos amandes ; deſſéchez la pâte à petit feu ; tirez-la de la poële, & mettez-la refroidir. Quand elle ſera froide, vous y jetterez trois onces de chocolat pilé & paſſé au tamis, & un blanc d'œuf ; & vous manierez le tout enſemble : vous pourrez former une abaiſſe d'une partie de ladite pâte ; vous la découperez avec des moules de fer-blanc ; vous en paſſerez à la ſeringue : ceux qui ſeront découpés, vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Chocolat. (*Mouſſe de*) Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez ſur un petit feu doux ; remuez-le avec une ſpatule ; quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpece de bouillie, vous le retirerez de deſſus le feu pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans : enſuite vous y mettrez une

pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre; mettez le tout enſemble dans une terrine; lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraîchie, vous finirez les mouſſes.

Chocolat. (*Paſtille de*) Pour une livre de ſucre fin, vous ferez fondre une once de gomme adraganth avec un peu d'eau; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la au travers d'une ſerviette; mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour. Pilez le tout enſemble, en mettant le ſucre peu-à-peu, juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur ou du deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens en grains de bled, de café, de pois, de lentilles, des coquillages, & autres choſes à votre volonté.

Chocolat pris en boiſſon. Ordinairement les taſſes ſont marquées par tablettes; mais la régle eſt dix taſſes par livre; vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de taſſes: mettez fondre du chocolat au naturel dans une cafetiere où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites-le bouillir & un peu mitonner ſur de la cendre chaude; quand il ſera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'œuf avec du chocolat, & mettez-le dans votre cafetiere; vous le remettrez ſur un feu doux, & le remuerez bien avec le bâton. Il faut obſerver qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf. Suivant la quantité de taſſes que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs; il en faut un pour quatre ou cinq taſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chocolat eſt un aliment nourriſſant, fortifiant, ſtomachique, plus ou moins échauffant, aromatique & agréable, à proportion de la quantité de vanille

& des autres ſubſtances échauffantes qu'on y a fait entrer. Il convient principalement aux perſonnes qui ont l'eſtomac froid, pareſſeux, qui ſont ſujettes aux glaires, à la pituite, au dévoiement, aux indigeſtions, aux migraines : il eſt contraire à celles qui ſont échauffées, ſujettes à l'altération, aux ardeurs d'eſtomac & d'entrailles, à l'inſomnie. Le chocolat dit *de ſanté*, que l'on nomme ainſi, parce qu'il contient moins d'ingrédiens échauffans, eſt auſſi moins nuiſible aux dernieres perſonnes, & moins utile aux premieres. En général, l'uſage habituel du chocolat nuit à la jeuneſſe, & eſt utile aux vieillards & même aux adultes qui menent une vie ſédentaire : accommodé au lait, il échauffe & irrite moins, mais il eſt plus peſant, & ſe digere lentement.

CHOU : plante potagere dont on cultive pluſieurs eſpeces, ſçavoir choux verds à grandes feuilles, choux-friſés, choux-pommés, choux-fleurs, choux-raves & choux-rouges. [Voyez le *Dictionnaire domeſtique*, chez *Vincent*, rue S. Severin.]

Chou à la Bavaroiſe. Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir ; & faites blanchir d'autre part, une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficellez le tout ſéparement, & le faites cuire enſemble dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, bouquet de toutes ſortes de fines herbes, trois cloux, deux oignons. Tirez & dégraiſſez. Servez l'andouille au milieu, les choux autour, & ſur le tout une ſauce claire de bon goût. Les cervelas & ſauciſſes ſe ſervent de même.

Chou à la Flamande. Coupez un chou menu, & le faites blanchir. Paſſez au beurre, ail, échalottes, perſil, ciboules, champignons. Egouttez vos choux : faites-les cuire avec vos fines herbes, ſans mouiller ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & ſervez à courte ſauce.

Choux. (*Potage de*) *au gras.* Le procédé eſt le même que celui ci-deſſous, ſinon que vous faites cuire les choux au bouillon gras, ou avec la piéce de gibier, ou volaille que vous y voulez ſervir ;

& l'on met ſur le potage dreſſé un coulis clair de veau & de jambon.

Choux (Potage de) au maigre. Nettoyez vos choux ; lavez & faites blanchir. Ficellez & les empotez avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de perſil. Mouillez d'une purée claire, quelques cloux, & ſel. Quand ils ſeront à demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus d'oignons. Faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines, en coupant par tranches quatre ou cinq oignons, des carottes & des panais que vous paſſerez dans une caſſerole avec de bon beurre. Etant cuits, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon de poiſſon ou de racines ; mettez y quelques croûtes, un peu de perſil & de baſilic, & laiſſez mitonner. Paſſez le tout à l'étamine, & mettez ce coulis dans votre marmite aux choux. Achevez d'y faire cuire le tout. Mitonnez des croûtes dans un plat, où vous mettrez votre bouillon de choux. Mettez un pain au milieu. Tirez les choux de la marmite ; faites-en un cordon tout autour, & verſez ſur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

Choux. (*Ragoût de*) Coupez en quatre la moitié d'un gros chou. Faites-le blanchir, & le mettez dans l'eau fraîche. Ficellez-le, après l'avoir égoutté, & faites cuire à la braiſe. Coupez-le enſuite en pluſieurs tranches. Faites ſuer dans une caſſerole une tranche de jambon ; mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet, champignons, truffes, cloux & pointe d'ail, demi feuille de laurier. Faites bouillir quelques tours. Paſſez cette eſſence, & la mettez ſur vos choux. Faites un peu bouillir, & ſervez avec quelle viande vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chou ſert le plus ſouvent en aſſaiſonnement ; comme tel, il eſt aſſez adouciſſant, apéritif, laxatif, ſavonneux ou fondant, propre à corriger les humeurs acides, à hâter la digeſtion, à prévenir le ſcorbut

ou à en empêcher les progrès. Certains poumoniques s'en trouvent bien. Il n'y a que des perſonnes fortes & les meilleurs eſtomacs qui puiſſent faire du chou un de leurs alimens & le digérer.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. Epluchez bien ſans laiſſer de feuilles & de peau aux tiges qui forment la tête. Faites-les cuire à l'eau, avec ſel, poivre & beurre; faites-les égoutter, & les ſervez ſur un plat, une ſauce deſſous, faite avec beurre frais, ſel, poivre, muſcade, filet de vinaigre; pour lier mieux la ſauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au jus de mouton. Cuits comme deſſus, paſſez-les à la poële avec lard fondu, perſil, ciboules entieres & ſel; faites mitonner; & pour ſervir, mettez du jus de mouton, poivre blanc, & filet de vinaigre.

Choux-fleurs au Parmeſan. Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine. Mettez-les égoutter; faites une ſauce avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre ſans ſel. Mettez au fond d'un plat du Parmeſan rapé; arrangez deſſus vos choux-fleurs, vôtre ſauce par-deſſus, avec du Parmeſan; faites chauffer & attacher le Parmeſan; glacez-le deſſus avec la pelle rouge, ou au four.

Choux-fleurs. (*Ragoût de*) Cuits & égouttés, comme deſſus, paſſez-les dans une bonne eſſence avec un morceau de beurre, ſel & gros poivre. Si c'eſt pour ſervir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour. Si c'eſt pour entremets, ſervez-les ſeuls la ſauce par-deſſus.

Choux-fleurs. (*Salade de*) Cuits, comme on l'a dit, ſe mangent avec de bonne huile d'olives. [Voyez le *Dictionnaire domeſtique.*]

CHOUX, *ou* PETITS-CHOUX: eſpece de pâtiſſerie qui ſe fait avec du fromage mou bien gras, avec une ou deux poignées de farine, ſelon la quantité qu'on veut faire, écorce de citron confit hachée & de citron verd, un peu de ſel, le tout bien broyé

avec quatre ou cinq jaunes d'œufs. Dreſſez des morceaux de cette pâte dans une tourtiere beurrée. Dorez-les, & mettez au four. Glacez à l'ordinaire, & faites ſécher la glace à l'entrée du four quand ils ſeront cuits.

CIBOULE : plante potagere connue, d'un goût & d'une odeur piquante, d'un grand uſage en cuiſine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ciboule eſt un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, vermifuge, anti-ſcorbutique, apéritif, propre à augmenter l'appétit, à aider la digeſtion.

CINNAMOMUM : la cannelle eſt la baſe de cette liqueur. Nous avons dit de quelle façon il la faut choiſir ; comment on s'en ſert pour faire de l'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui eſt une autre liqueur, mais infiniment ſupérieure à la premiere. La cannelle ſeule ne feroit qu'une liqueur ſéche ; c'eſt pourquoi les diſtillateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini. Vous choiſirez donc de la cannelle & du macis, que vous pilerez enſemble ou ſéparément ; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu ordinaire ; vous tirerez un peu de phlegme ; & quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; quand il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits dans le ſyrop ; & vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe, qui ſera faite dès qu'elle ſera paſſée & clarifiée. Pour ſix pintes ou environ de cinnamomum, vous prendrez une once & demie de cannelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre ; vous mettrez ces deux épices pulvériſées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau. Vous diſtillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de phlegme ; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, quatre livres de ſucre, deux pintes & une chopine d'eau. Vous emploierez une demi-livre de caſſonnade ſur

le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe, afin de pouvoir engraiſſer votre liqueur ; & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre ſucre plus facilement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle eſt une écorce aromatique, agréable au goût & à l'odorat, échauffante, fortifiante, ſtomachique, propre à faire ſortir les vents & favoriſer la digeſtion, ſalutaire pour tout le monde, & ſur-tout pour les perſonnes qui ſont foibles & ſujettes aux maux de nerfs ou vapeurs.

CITRON. Les citrons ſont d'un grand uſage dans la diſtillation : on en extrait des eſprits ; on en tire beaucoup de quinteſſence, quand ils ſont dans leur maturité, & qu'ils ont été bien choiſis. Le fruit intérieur, ou cette ſubſtance ſucculente, qui eſt proprement le fruit, eſt très-rafraîchiſſante ; on en fait la limonade. On confit l'écorce de ce fruit ; on confit auſſi ſes fleurs, qui ſont fort cordiales. La fleur de citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation ; mais ce n'eſt pas dans ce pays. C'eſt à ſon écorce ſur-tout qu'on s'attache. Les citrons qui ont le plus de jus, ne ſont pas les plus propres à la diſtillation ; mais ils ſont bons pour la limonade. Les bons citrons à diſtiller, ſont ceux dont l'écorce eſt épaiſſe & tendre, & ce ſont ceux qui ont le plus de quinteſſence ; c'eſt dans ceux-là que le confiſeur & le diſtillateur trouvent le plus de matiere à leur travail. Les citrons ſe peuvent confire différemment. On nous en apporte de petits verds entiers, qui paſſent pour des citrons des Indes. Les mûrs, qui nous viennent, ſe confiſent entiers, en bâtons, en tailladins, en zeſtes & autrement, ſans parler des pâtes, marmelades & conſerves qu'on en fait. Commençons par les premieres, quoiqu'en ces pays nous n'ayons guères la commodité d'en confire de ſemblables.

Citrons au liquide. (*Tailladins de*) Prenez des oranges ou des citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour

les tourner plus facilement ; lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts ; vous avez du ſucre clarifié ſuivant la quantité que vous avez de tailladins ; mettez les dans le ſucre, pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons ; il faut les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire cuire au petit liſſé ; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine juſqu'au lendemain, que vous remettrez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les tailladins dans le ſucre, pour les achever, en leur donnant un bouillon couvert ; ôtez-les du feu ; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans des pots de grès, pour les conſerver. Ces tailladins ſervent à faire des compôtes.

Citrons au ſec glacés. (*Tailladins de*) Vous faites confire des tailladins de la même façon que les liquides ; ou ſi vous voulez vous ſervir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirez de leur ſyrop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande plume ; faites-leur prendre un bouillon dans le ſucre en remuant doucement la poële, pendant qu'ils bouillent ; après les avoir ôtés du feu, & lorſqu'ils ſeront à moitié refroidis, vous travaillerez le ſucre ſur le bord de la poële, juſqu'à ce qu'il ſe blanchiſſe, en le remuant toujours avec une cuillere ; vous prenez les tailladins avec deux fourchettes, pour les retourner dans le ſucre blanchis juſqu'à ce qu'ils ſoient glacés. Il faut les mettre à meſure ſur les grillages, pour les faire ſécher.

Citron. (*Biſcuits de*) Rapez la moitié d'un citron verd ; ne prenez que la ſuperficie de la peau, que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demi-livre de ſucre fin. Battez le tout enſemble avec deux ſpatules ; enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, un quarte-

ron de farine paſſé legérement au tamis ; mêlez le tout enſemble avec le fouet ; & dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par-deſſus pour les glacer, en le paſſant au tamis, pour qu'il tombe également ; faites-les cuire dans un four doux. Les biſcuits d'oranges & de limons ſe font de même.

Citrons blancs en bâtons. Il faut zeſter ou tourner vos citrons, ſuivant l'intention que vous aurez de confire ces zeſtes, ou de faire des roquilles. On appelle tourner, enlever la peau ou écorce fort mince & fort étroite avec un petit couteau, en tournant autour du citron. Zeſter, c'eſt couper l'écorce du haut en bas par petites bandes les plus minces qu'il ſe peut. Vos citrons étant ainſi accommodés, vous les coupez par quartiers, puis en bâtons, partageant ces quartiers en deux ou trois, ſuivant leur groſſeur. Vous mettez de l'eau ſur le feu, que vous faites bouillir, & vous y jettez vos citrons : on les fait bouillir ainſi avec leur jus, qui les maintient plus blancs, & qui d'ailleurs eſt difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont point paſſé ſur le feu. Il ne faut pas oublier de les mettre dans l'eau, à meſure que vous les tournez ou zeſtez ; autrement ils noirciroient. Lorſque vous verrez que votre chair de citron ſera bien ramollie, vous la rafraîchirez & vous la mettrez enſuite au ſucre comme il vient d'être clarifié : vous lui ferez prendre ſept ou huit bouillons, & vous verſerez le tout dans des terrines juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſyrop, ſans ôter le fruit ; & lui donnez vingt ou trente bouillons, l'ayant augmenté d'un peu de ſucre : vous le jettez enſuite ſur vos citrons, & de même les jours ſuivans, que vous faites cuire votre ſyrop, premiérement au petit liſſé, une autre fois au liſſé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque fois de ſucre. Pour cette derniere cuiſſon, qui acheve votre fruit, vous l'égouttez & le rangez dans des pots, ſi c'eſt pour le conſerver ; & votre ſyrop étant cuit à perlé,

vous le jetrez par-deſſus. Vous pouvez enſuite en tirer au ſec, quand il vous plaira : il n'y a pour cela qu'à les laiſſer refroidir ; ce qu'on peut hâter, ſi l'on eſt preſſé, en mettant le cul de la poële dans de l'eau. Cependant faites cuire du ſucre à la plume ; & ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans, & leur faites couvrir le bouillon ; après quoi, vous les deſcendrez de deſſus le feu ; & le bouillon étant entiérement rabaiſſé, vous commencerez de travailler & de blanchir votre ſucre en un coin, en l'amenant avec la cuillere contre le bord de la poële. Vous paſſerez enſuite vos citrons dans ce ſucre blanchi, & les mettrez égoutter ſur des clayons : ils ſeront ſecs en fort peu de tems ; les autres fois qu'on en veut tirer au ſec, il n'y a qu'à pratiquer la même choſe.

Citrons. (*Conſerve de*) Prenez un citron & le rapez de tous côtés, juſqu'au jus ; & preſſez dans votre rapure la moitié du jus de citron. Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; ôtez-le de deſſus le feu ; laiſſez rabaiſſer le bouillon ; & jettez-y votre citron, en le travaillant avec la cuillere ; & quand il ſe formera une petite glace ſur le ſucre, verſez-la dans vos moules. Prenez garde de ne la pas verſer trop chaude, parce qu'elle pourroit être graſſe.

Citrons. (*Conſerve de jus de*) Vous prendrez un jus de citron que vous preſſerez ſur une aſſiette d'argent ; vous la mettrez ſur le feu, & vous ferez réduire le jus à moitié ; vous ferez cuire une livre de ſucre à ſoufflé, & vous le laiſſerez un peu refroidir ; il faudra le remuer, deux ou trois fois avec une cuillere d'argent ; & vous y mettrez le jus, que vous remuerez encore, & enſuite vous dreſſerez votre conſerve.

Citrons. (*Crême de*) On met le jus de ſix bons citrons dans un plat, avec quelques zeſtes, un demi-verre d'eau, & le blanc de ſix œufs frais : après avoir bien délayé le tout enſemble, on le paſſe par une ſerviette deux ou trois fois : enſuite

on le fait cuire ſur de la cendre chaude, le remuant toujours avec une cuillere, empêchant qu'elle ne bouille, de crainte qu'il ne ſe forme des grumeaux : étant un peu épaiſſe, dreſſez votre crême ſur une porcelaine, & la ſervez froide.

Citrons. (*Dragées de*) Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts ; après les avoir jettés dans de l'eau fraîche, & laiſſés égoutter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé. Faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons ; ôtez les du feu, pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez du ſyrop pour les mettre ſécher à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique, détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le ſucre gommé ſe ſoit attaché après les filets de citrons ; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële ; cette ſeconde couche étant finie, comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou ſix couches de la même façon, avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres ; lorſque vous jugez qu'ils ſont aſſez chargés de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, pour les liſſer, & vous acheverez de les ſécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous ſervirez d'une baſſine, à la place d'une poële à proviſion.

Citrons en olives. Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rapé, ſuffiſamment pour que le goût domine, & du ſucre fin que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à meſure, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte épaiſſe ; retirez votre pâte du mor-

tier ; pour la rouler en long ſur du papier blanc & du ſucre. Coupez enſuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains, en forme d'olives, que vous dreſſez ſur du papier pour les faire cuire dans un four très-doux ; vous les conſerverez dans un endroit ſec, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Citrons entiers. Zeſtez ou tournez vos citrons, comme il a été dit ci-devant, & les jettez à meſure dans de l'eau, avec le jus de quelques-uns, afin qu'ils ne noirciſſent point. Enſuite vous les faites blanchir dans de l'eau ſur le feu, avec encore quelque jus de citron, juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets & tendres, & qu'ils quittent l'épingle ; alors vous les rafraîchiſſez, les mettant dans de l'eau froide ; puis avec une petite cuillere faite exprès, vous les vuiderez par un petit trou que vous ferez à la tête. Etant bien vuidés & bien nettoyés, mettez-les au ſucre clarifié, & les achevez de la même maniere que les citrons en bâtons. Vous les tirez auſſi au ſec, en faiſant cuire du ſucre à la plume, que vous blanchiſſez en un coin ; & y ayant paſſé vos citrons, vous les mettez égoutter ſur des clayons, le trou en deſſous, comme vous les avez pris, en les tirant avec une cuillere & une fourchette.

Citrons. (*Eſſence diſtillée de*) Coupez par morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiéde ; laiſſez-les infuſer juſqu'au lendemain ſur de la cendre chaude, ou à l'étuve : enſuite vous mettrez le tout enſemble dans un alambic, pour le faire diſtiller ; après que votre diſtillation ſera faite, vous la mettrez dans une bouteille de verre pour la laiſſer repoſer ; comme l'eſſence eſt plus legere que l'eau qui a paſſé avec dans la diſtillation, elle monte ſur l'eau : pour les ſéparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce ſur le trou de la bouteille, & la renverſez ſens-deſſus-deſſous ; l'eſſence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau ſe trouve du côté de votre doigt,

que vous levez un peu pour donner paſſage à l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit toute ſortie; & votre eſſence reſtera ſeule dans la bouteille.

Citrons. (*Glace de*) Exprimez le jus de ſix citrons dans trois demi-ſeptiers d'eau; mettez-y la ſuperficie de l'écorce coupée en zeſtes, & trois quarterons de ſucre; faites infuſer le tout, pendant une bonne heure; enſuite vous le paſſez dans un tamis ſerré, pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle *limonade* cette compoſition, quand on la boit liquide ſans la faire glacer.

Citrons. (*Grillage de*) Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, & vous y mettez tout de ſuite trois onces de citrons verds coupés en petits filets le plus minces que vous pourrez; remuez-les dans le ſucre ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée; quand il ſont finis, vous y preſſez promptement quelques gouttes de jus de citrons, & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les tout de ſuite avec un peu de ſucre fin, & faites-les ſécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous pourrez mettre de l'écorce de citrons ratiſſés avec un morceau de verre caſſé; il en faut la même quantité que de celle qui eſt coupée en filets.

Citrons. (*Marmelade de*) Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos; ôtez-en le dur du bout de la queue, & celui de la tête; coupez-les en quatre, & en preſſez un peu le jus dans une aſſiette; enſuite vous mettrez vos citrons dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, & vous les retirez dans de l'eau fraîche; après les avoir égouttés & bien preſſés dans une étamine, en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler; quand ils ſeront aſſez fins, vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus de marmelade

que vous pourrez. Sur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y vos citrons, pour les bien mêler enſemble; remettez-les ſur le feu, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons; quand votre marmelade ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en ôter les zeſtes, avant que de les employer.

Citrons. (*Maſſepains de*) Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez dans un mortier pour les piler avec un demi-quarteron d'écorce de citrons confits. Vous les arroſerez, de tems en tems, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles ſeront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; vous les travaillerez en les remuant ſur un petit feu avec la ſpatule, juſqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts, elle ne ſe colle point après. Vous la retirez enſuite de la poële, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin deſſus & deſſous; & vous l'abbatez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, ou la moitié moins, ſuivant le maſſepain que vous voulez faire; enſuite vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de différens deſſeins; faites-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf, & du ſucre fin paſſé au tambour. Couvrez-en tout le deſſus des maſſepains; remettez-les un moment dans le four, pour faire ſécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui ſe contentent d'y mettre à la place de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Citrons. (*Paſtilles de*) Mettez deux gros de gomme adraganth dans un verre d'eau, avec les zeſtes d'un citron entier; laiſſez-les tremper juſqu'à ce que la gomme ſoit fondue. Vous la paſſez au travers d'un linge, en la preſſant fort; mettez cette eau dans un

mortier, avec le jus de citron ; jettez-y peu-à-peu une livre de ſucre fin paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous la retirez du mortier, pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous voudrez.

Citrons. (*Pâte de*) Levez la chair de pluſieurs citrons, juſqu'au jus ; coupez-la par tailladins, & la faites blanchir. Paſſez-la enſuite à l'eau fraîche ; puis mettez-la égoutter, & la preſſez dans une ſerviette : pilez-la dans un mortier, & la paſſez au travers d'un tamis : faite cuire du ſucre à la plume, & mettez-le dans votre marmelade, en le délayant doucement avec une cuillere : faites frémir votre marmelade ſur le feu ; écumez-la & la dreſſez dans vos moules ou feuilles de fer-blanc, pour les mettre ſécher à l'étuve. Quand la glace eſt bien formée, retournez-les ſur un tamis, en les levant les unes après les autres, avec un couteau : il faut les remettre à l'étuve une couple d'heures, pour que la glace ſe forme de l'autre côté.

Citrons. (*Petits pains de*) Prenez un blanc d'œuf ou deux ; battez-les dans un mortier, avec un peu d'eau de fleur d'orange : mettez-y du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme de la pâte de maſſepain : vous y mettez auſſi de la rapure de citron, que vous mêlerez bien parmi votre pâte ; puis vous les roulerez en petites boules, groſſes comme le bout du pouce ; vous les applatirez un peu ; vous les rangerez ſur du papier, & les ferez cuire au four : étant cuits, vous les ôterez & les mettrez en un lieu ſec.

Citron. (*Syrop de*) Pour une livre de ſucre cuit au liſſé, vous y mettez le jus d'un citron entier ; vous faites recuire le ſucre en ſyrop ; ôtez-le du feu, pour vous en ſervir.

Citrons. (*Tailladins filés de*) Prenez les écorces de deux citrons, que vous coupez en petits filets ou tailladins ; mettez-les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts ; retirez-le à l'eau fraîche, & les faites égoutter ; mettez-

les

les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, pour leur donner une douzaine de bouillons ; ôtez-les du feu & laiſſez-les dans leur ſyrop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids ; alors vous les retirez, pour les mettre égoutter & ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemerez ſur une feuille de cuivre, frottée legérement de bonne huile d'olive ; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu ; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez legérement par-deſſus tous les tailladins, en laiſſant des vuides ; après que vous avez fini, vous retournez les tailladins ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Citrons verds confits. Vous fendez legérement ces petits citrons d'un côté, afin que le dedans prenne autant de ſucre que le reſte ; enſuite vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, & vous empêchez qu'ils ne bouillent, en y verſant, de tems à autre, de l'eau froide, pour faire abaiſſer le bouillon. Quand ils monteront au-deſſus, vous les ôterez de deſſus le feu, & vous les rafraîchirez. Il faut enſuite les faire reverdir, en les remettant ſur le feu dans la même eau, ou en d'autre, que vous ferez bouillir peu à-peu, juſqu'à ce que vos citrons ſoient bien mollets, & qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôtez & les rafraîchiſſez de nouveaux ; & il n'y a plus enſuite qu'à les mettre au ſucre.

Citrons verds des Indes. Vous fendez legérement ces petits citrons d'un côté, afin que le dedans prenne autant de ſucre que le reſte ; enſuite vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, & vous empêchez qu'ils ne bouillent, en y verſant, de fois à autre, de l'eau froide, pour faire abaiſſer le bouillon. Quand ils monteront au-deſſus, vous les deſcendrez de deſſus le feu, & vous les rafraîchirez. Il faut enſuite les faire reverdir, en les mettant ſur le feu dans la même eau, ou en d'autre, que vous ferez bouillir peu-à-peu, juſqu'à ce que vos citrons ſoient bien mollets, & qu'ils quittent l'épingle. Alors

vous les ôtez & les rafraîchiſſez de nouveau ; & il n'y a plus, après cela, qu'à les mettre au ſucre.

Citrons. (*Zeſtes de*) En zeſtant vos citrons de la maniere qu'il a été dit ci-devant, jettez les zeſtes dans l'eau d'un côté, comme vous faites des quartiers de citrons de l'autre, de peur qu'ils ne noirciſſent. Après cela, vous ferez chauffer de l'eau, & vous y jetterez vos zeſtes pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ramollis. Il faut alors les jetter dans de l'eau fraîche, & les laiſſer refroidir, & enſuite les mettre au petit ſucre. Vous faites chauffer le tout ſur le feu, de ſorte que vous y puiſſiez ſouffrir les doigts. Cependant vous égouttez vos zeſtes ; & les ayant mis dans une terrine, vous verſez votre ſucre par-deſſus ; il faut qu'ils trempent un peu plus qu'à l'ordinaire ; vous les laiſſez ainſi juſqu'au lendemain, que vous les égouttez ſur une paſſoire ; & vous faites cuire votre ſyrop au petit liſſé. Vous remettez enſuite ce ſyrop par-deſſus vos zeſtes, & de même le lendemain, l'ayant fait cuire au petit perlé, en l'augmentant de ſucre. Le jour d'après, égouttez vos zeſtes, & les mettez ſécher à l'étuve ſur des clayons ou ſur la grille, avec une terrine au-deſſous pour recevoir le ſyrop qui en découlera. Vous les retournerez de tems en tems, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs & les ſerrerez enſuite dans des boëtes, pour vous en ſervir au beſoin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le citron eſt un des fruits les plus ſains que nous ayons ; ſon jus acide eſt rafraîchiſſant, apéritif, ſtomachique, propre à prévenir & à corriger la corruption des humeurs du corps, & leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès, & opérer la guériſon des maladies qui en proviennent, comme les fievres malignes & putrides, le ſcorbut, l'état inflammatoire du ſang, les fiévres chaudes, les hémorragies : ſon écorce eſt legérement aſtringente, ſtomachique, utile aux eſtomacs foibles, aux perſonnes ſujettes aux glaires, au dévoiement, à l'in-

continence d'urine, aux hémorrhagies du nez ou autres, & aux vers.

CITRONNELLE ou EAU DE CITRON. Choiſiſſez les citrons qui auront la couleur la plus vive, qui ſeront pointillés, dont l'écorce ſera graſſe & épaiſſe. Vous en leverez délicatement la ſuperficie avec les zeſtes, en obſervant de ne couper que le jaune & de n'en point laiſſer; vous les mettrez dans l'alambic, & vous les diſtillerez avec de l'eau & de l'eau de vie à un feu un peu vif. Vous ne tirerez point de phlegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez enſuite le ſyrop, comme pour toutes les autres liqueurs, avec du ſucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce ſyrop vos eſprits diſtillés; vous les paſſerez à la chauſſe, pour clarifier le mêlange; & votre liqueur ſera faite. Pour cinq pintes & une chopine d'eau de citronnelle commune, prenez quatre citons moyens, trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de vie, une livre & un quart de ſucre, deux pintes & un demi-ſeptier d'eau, pour le ſyrop de votre liqueur.

CITROUILLE: fruit d'une plante potagere qui rampe, dont la chair eſt ferme, blanche & d'un goût aſſez agréable.

Citrouille en andouillettes. Faites-la bien cuire & égoutter; maniez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, perſil & fines herbes hachées, ſel, poivre & girofle en poudre. Formez-en des andouillettes; mettez les dans une terrine au four avec beaucoup de beurre. Quand elles ſont cuites, dégraiſſez-les & les faites riſſoler.

Citrouille fricaſſée. Coupez en morceaux; faites bouillir dans l'eau ſuffiſamment pour l'amollir. Faites égoutter; & fricaſſés, avec lait, beurre, ſel & poivre, ajoûtez ſur la fin, deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

Citrouille au lait. (*Potage de*) Coupez votre citrouille en petits morceaux; paſſez-la à la poële au beurre blanc avec ſel, poivre, perſil, cerfeuil & autres fines herbes hachées. Mettez-la enſuite

dans un pot de terre avec du lait bouillant. Faites-lui faire quelques bouillons; dreſſez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La citrouille mûre eſt un fruit adouciſſant, rafraîchiſſant, apéritif, laxatif, qui ſe digere aſſez facilement, & convient aux perſonnes ſujettes aux ardeurs internes, inſomnies & difficultés d'uriner: quand elle eſt bien cuite, les gens délicats même peuvent en manger.

CLAREQUETS. C'eſt une eſpece de pâte tranſparente, & qui eſt fort en uſage dans les offices. Il s'en fait de différentes ſortes. (Voyez *Ceriſes*, *Coings*, *Groſeilles*, *Muſcats*, *Oranges*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.)

COCHENILLE. (Voyez *Couleur rouge*.)

COCHON: il en eſt de deux eſpeces; le domeſtique, & le ſauvage, ou ſanglier. Pour ce dernier, (voyez *Sanglier*.) Le cochon ni trop jeune ni trop vieux, eſt le meilleur pour la ſanté. Sa chair eſt d'un aſſez bon goût, mais difficile à digérer, & n'eſt propre qu'aux gens qui, faiſant beaucoup de diſſipation, ont beſoin d'un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, ou à ceux qui ont un bon eſtomac. On trouvera, ſous les noms particuliers des parries de cet animal, les différentes manieres de les apprêter ou de s'en ſervir. Beaucoup de perſonnes aiment le cochon de lait ou rôti, ou aux différentes manieres dont on l'accommode.

Cochon de lait à la broche. Echaudez-le à l'eau bouillante; vuidez-le, & mettez dans le ventre ſel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, & le mettez à la broche: arroſez-le de beurre frais ou d'huile d'olive, & faites lui prendre belle couleur. Servez avec ſel, poivre blanc & jus d'orange. On le farcit auſſi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, ſel & poivre paſſés à la caſſerole. Bien ficelé, on le fait cuire comme deſſus.

Cochon de lait á la daube. Mettez-lui dans le corps ſel, poivre, cloux pilés, un peu de ſauge. Enveloppez-le & le mettez dans une poiſſonniere avec bouillon, vin blanc, ſel, poivre, cloux de girofle & laurier; faites bouillir. Tirez quand il ſera cuit, & ſervez à ſec ſur une ſerviette. Couvert d'une autre ſerviette, ainſi apprêté, il ſe mange chaud & froid.

Cochon de lait au pere Douillet. Coupez la tête; fendez le cochon & le coupez en quatre; piquez de gros lard aſſaiſonné; mettez une ſerviette au fond d'une marmitte; couvrez-là de bardes de lard. Mettez vos quartiers, la tête au milieu. Aſſaiſonnez d'épices & fines herbes, rocamboles, oignons, baſilic, laurier, citron verd, carottes, panais; recouvrez de bardes de lard, & du reſte de la ſerviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau; mettez-les dans une caſſerole avec des bardes de lard; quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; & vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon ſera cuit, retirez le. Si vous voulez le ſervir pour entremets, laiſſez-le refroidir dans ſon jus. Nettoyez-le enſuite pour qu'il ſoit blanc; ſervez à ſec, ſur une ſerviette, garni de perſil verd. Si vous voulez le ſervir pour entrée, ſervez chaud & par-deſſus un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de Veau.*) On le peut ſervir auſſi avec un ragoût de pois verds, ou avec une purée. (Voyez *Pois* & *Purée.*) Pour les parties du cochon, *voyez* aux articles particuliers les différens apprêts qu'on en fait.

Cochon de lait en ragoût. Coupez le en quatre; paſſez-le à la caſſerole avec lard fondu. Faites-le cuire avec du bouillon & un verre de vin blanc, bouquet, ſel, poivre, champignons, olives deſoſſées, qu'on fait bien cuire; liez la ſauce avec la farine; ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cochon eſt difficile à digérer, ne fournit

que des ſucs groſſiers qui ſont ſujets à former des humeurs de mauvaiſe qualité & à cauſer des maladies putrides, des maladies de peau : il n'y a que les gens les plus robuſtes & qui travaillent beaucoup de corps, ou font des exercices violens, qui doivent ſe permettre le cochon ; encore pourront-ils avoir bientôt lieu de s'en repentir, s'ils en mangent très-ſouvent ou beaucoup à la fois. Les perſonnes délicates & ceux qui menent une vie ſédentaire, ne doivent pas en manger, de quelque maniere qu'il ſoit accommodé, ſi ce n'eſt un peu de jambon bien cuit. La chair du cochon de lait eſt viſqueuſe, relâche l'eſtomac, émouſſe les ſucs digeſtifs, & lâche ſouvent le ventre ; ce qui prouve qu'il en faut uſer modérément.

COINGS : nous avons de trois ſortes de coings ; deux de cultivés, & une de ſauvages. Les derniers qui ſont les plus petits de tous, & croiſſent dans les lieux pierreux, ſont peu employés. Les cultivés, tant les gros que les petits, ſervent à faire des confitures, des ſyrops, & pluſieurs autres choſes : il faut préférer ceux qui ſont petits, parce qu'ils ſont plus odorans & d'un beau jaune, quand ils ont acquis leur maturité ; les gros ſont plus pâles, moins odorans, & ont la chair plus molle.

Coings à la bourgeoiſe. (*Compôte de*) Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings, ſuivant qu'ils ſont gros ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts ; enſuite vous les retirez dans l'eau fraîche, pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs. Mettez les dans une poëſe avec un peu de ſucre clarifié, pour leur faire prendre quelques bouillons ; quand ils ſeront aſſez cuits, vous les dreſſerez dans le compôtier avec le ſyrop, & vous les ſervirez chaudement.

Coings à la cendre. (*Compôte de*) Enveloppez dans pluſieurs morceaux de papier mouillé, autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compôte ; mettez-les dans de la cendre chaude, pour les faire cuire à très-petit feu ; quand ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les ôtez des papiers pour

les couper par quartiers. Il faut les peler proprement, & en ôter les cœurs ; mettez-les dans une poële avec un demi-verre d'eau, une demi-livre de ſucre ; achevez de les faire cuire ; ayez le ſoin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, avec des morceaux de papier ; dreſſez dans le compôtier ; ſi le ſyrop n'a point aſſez de conſiſtance, vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour le faire réduire ; verſez-le ſur les coings ; il faut ſervir cette compôte chaude.

Coings à l'écarlate. (*Pâte de*) Faites cuire dans un four de gros coings entiers ; puis vous leur ôtez la peau, & vous les paſſez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule ; mettez-les dans une poële, pour les faire deſſécher à moitié ſur un petit feu ; enſuite vous les couvrez, & les entretenez chauds ſur de la cendre chaude, pour les faire rougir. Quand ils ſeront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges ; délayez bien cette marmelade, & la remettez ſur le feu, pour achever de la faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; faites cuire à la petite plume autant peſant de ſucre, que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez enſemble, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre ; remettez cette marmelade ſur le feu pour la faire chauffer, juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, en remuant toujours avec la ſpatule ; dreſſez-la dans les moules que vous mettez à l'étuve, pour la faire ſécher.

Coings au naturel. (*Pâte de*) Prenez des coings bien mûrs, que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts ; retirez-les pour les mettre égoutter ; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; mettez cette marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher ſur un moyen feu, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële,

& vous la retirez. Sur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlez enſemble; remettez la poële ſur le feu pour la faire chauffer, prête à bouillir, en remuant toujours; vous la dreſſerez enſuite dans les moules à pâte pour la mettre ſécher à l'étuve.

Coings. (*Clarequets de*) Vous prendrez des coings qui ſoient bien mûrs; vous les pelerez & vous en ôterez les pépins: vous en peſerez quatre livres, & les ferez cuire dans deux pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits; enſuite vous retirerez vos quartiers de coings, pour vous en ſervir à faire des compôtes. Vous jetterez après dans votre décoction les pelures & les pépins de vos coings; & vous les ferez bien bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade; après quoi, vous les verſerez dans un tamis ſur une terrine: vous ferez cuire deux livres de ſucre à la forte plume, vous peſerez une livre de votre décoction, que vous jetterez dedans; vous les remuerez bien & les laiſſerez refroidir à demi: s'ils ne ſont pas aſſez rouges, vous pouvez y ajoûter de la cochenille, enſuite les dreſſer dans des moules de verre, & les mettre à l'étuve.

Coings confits à la cardinale. Préparez des coings de la même façon que les précédens; quand ils ſeront dans le ſucre, vous y mettrez ſuffiſamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il eſt expliqué à l'article des *Couleurs.* Il faut en mettre juſqu'à ce que vous voyiez que les coings & le ſyrop ſoient d'un beau rouge; lorſque vous verrez que les coings ſont aſſez cuits, il faut les retirer du ſyrop pour les mettre dans une terrine; remettez le ſyrop ſur le feu, pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; vous y mettrez les coings, ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, verſez-les dans les pots.

Coings confits au liquide. Faites bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts,

dix coings jaunes & mûrs. Après, vous les mettez à l'eau fraîche, pour les couper par quartiers; il faut les peler proprement, en ôter les cœurs, & les rejetter à meſure à l'eau fraîche; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de livres de coings, pour le faire cuire au grand liſſé; mettez les coings dans le ſucre, pour les faire bouillir enſemble ſur un petit feu; vous aurez ſoin de les deſcendre de tems en tems, pour les écumer; lorſque vous jugerez qu'ils ſeront aſſez cuits, vous les ôterez doucement du ſucre pour les mettre dans une terrine; achevez de faite cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; remettez les coings dans le ſucre, ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots, que vous ne couvrirez que lorſqu'ils ſeront tout-à-fait froids.

Coings confits au liquide d'une autre maniere. Il faut choiſir des coings bien mûrs, qui ſoient jaunes & ſains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les faire bouillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets; enſuite on les tire, pour les mettre dans de l'eau fraîche; puis on les pele & on les coupe par quartiers; on en ôte les cœurs, & on les met à meſure dans l'eau fraîche. Quand tout eſt pelé, on les tire de l'eau, & on les met égoutter; enſuite on les jette dans un ſucre cuit à liſſé; on les couvre, & on les fait bouillir doucement à petit feu; on les ôte, de tems en tems, de deſſus le feu, pour les écumer & pour les achever. On fera cuire le ſyrop à perlé; on les laiſſera refroidir, & on les mettra dans des pots: il faut pour une livre de fruit une livre de ſucre. Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil, en cuiſant dans le ſucre; mais, pour le plus ſûr, c'eſt d'y jetter un peu de cochenille préparée de cette maniere. On pile cette cochenille dans un petit mortier, avec autant de crême de tartre; on fait bouillir un verre d'eau; & quand l'eau bout, on y jette la cochenille & la crême de

tartre. On mêle bien le tout avec un petit bâton : on y ajoûte gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que cela ne bouille qu'un moment ; enſuite on le paſſe dans un petit linge ; & on en met dans les coings, quand ils cuiſent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

Coings en gelée. (*Compôte de*) Prenez quatre coings ; coupez-les par quartiers ; ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement ; enſuite vous les arrangez dans une poële ; vous y mettez un demi-ſeptier d'eau & une demi-livre de ſucre ; couvrez la poële & la mettez ſur un petit feu pour les faire bouillir, juſqu'à ce que les coings ſoient cuits ; vous les ôtez du feu pour les bien écumer ; dreſſez les coings dans le compôtier, l'un contre l'autre ; faites recuire le ſucre juſqu'a ce qu'il ſoit réduit en ſyrop, comme une gelée claire & vermeille ; mettez cette gelée ſur une aſſiette, juſqu'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait froide & bien priſe ; alors vous mettrez votre aſſiette ſur un peu de cendre chaude, ſeulement pour en faire détacher la gelée, que vous gliſſez tout de ſuite ſur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuiſant.

Coings. (*Gelée de*) Vous prendrez des coings qui ſoient ſains & qui ne ſoient point encore bien mûrs ; vous les eſſuierez evec un linge blanc, & les couperez par morceaux. Il en faut peſer ſix livres, & les faire cuire dans cinq pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits ; après, vous les verſerez dans un tamis ſur une terrine : vous peſerez ſix livres de jus, & vous y mettrez trois livres de ſucre cuits tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit tout en gelée ; & vous prendrez garde que le feu ſoit modéré, afin qu'elle ait le tems de rougir ; après, vous la mettrez toute chaude dans des boëtes ou dans des pots.

Coings. (*Marmelade de*) Prenez des coings & faites-les blanchir, pour en faire une marmelade

de la même façon que la précédente, excepté qu'il faut moins de ſucre, livre pour livre de coings; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre; il faut que le bord de vos moules ne ſoit pas plus haut que le petit doigt; vous aurez ſoin de graiſſer le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive; lorſque votre marmelade ſera faite, vous la verſerez dedans, & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur; il faut l'étendre le plus également qu'il eſt poſſible; mettez les moules ſur des feuilles de cuivre, pour faire ſécher à l'étuve; vous verrez avec la main, quand elle ſera aſſez ſéche. Pour l'ôter de ces moules, il faut la renverſer ſur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier, & y poudrer un peu de ſucre au travers d'un tamis fin, & laiſſer ſécher juſqu'à ce qu'elle ſe ſoutienne ſeule. On la coupe par tablettes, pour ſervir ſur les fruits; on en fait du bâtonnage, pour dreſſer en pyramide; & même on en met au candi; mais il faut qu'elle ſoit plus ſéche, que pour la mettre par tablettes; vous la ſerrez dans des coffres avec du papier blanc, dans un endroit ſec, ſans être à l'étuve.

Coings. (*Ratafiat de*) Pour faire ce ratafiat, il faut choiſir les plus beaux coings qu'on pourra trouver; il faut qu'ils ſoient fraîchement cueillis, & bien mûrs; vous connoîtrez facilement qu'ils ſont à ce point de maturité, par leur couleur: il faut que ces coings ſoient bien jaunes; obſervez ſur tout qu'ils ne ſoient ni gâtés ni pourris, qu'ils ſoient ſans taches. Ces coings bien choiſis, vous les eſſuyerez avec nn linge blanc, pour ôter le duvet dont ils ſont couverts; vous prendrez enſuite une rape, & vous raperez le fruit juſqu'au cœur, en obſervant de ne point y mettre le pépin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laiſſerez fermenter dans ſon jus l'eſpace de vingt-quatre heures, au bout du quel tems vous le preſſerez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puiſſe réſiſter à l'effort de la preſſion. Vous paſſerez enſuite ce jus à

la chauſſe ; vous y ferez fondre du ſucre ; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie ; & vous y mêlerez, comme aux autres ratafias, de l'eſprit épicé de girofle, de macis & de cannelle, pour l'aſſaiſonner ſelon la recette. Ce mêlange fait, vous le paſſerez à la chauſſe pour le clarifier de plus en plus, ce qui ſe fera facilement ; vous le mettrez enſuite dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre enſuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le coing mûr eſt un fruit aſtringent, ſtomachique, un peu apéritif, qui convient en petite quantité à ceux qui ont l'eſtomac foible, relâché, qui ſont ſujets aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine.

COTTIGNAC. On prend une douzaine de coings : s'ils ſont gros, il n'en faut que huit ; mais qu'ils ſoient mûrs, jaunes & ſains ; on les coupe par petits morceaux ; & on les fait bouillir dans cinq ou ſix pintes d'eau, pour en faire une bonne décoction ; on fait réduire cela à deux pintes, que vous paſſerez dans un linge blanc qui ſoit fort ; puis vous mettrez votre décoction dans une poële à confiture avec quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine, meſure de Paris ; vous ferez bouillir le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; vous deſcendrez votre poële de deſſus le feu, & vous la laiſſerez un peu repoſer : il ne faut point attendre que votre cottignac ſoit froid, pour le verſer dans des boëtes ou dans des pots ; il faut qu'il ſoit encore chaud : s'il n'étoit point aſſez rouge, vons pourriez vous ſervir de cochenille pérparée, comme nous avons dit à l'article des *Coings confits au liquide*.

COMPOTES : les plus communes de toutes les confitures ſont les compôtes. Il n'eſt pas mal-aiſé de les faire quand on ſçait confire toutes ſortes de

fruits, parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits, ils deviennent au degré qui ſuffit pour des compôtes. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Citron*, *Ceriſe*, *Coings*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Groſeilles*, *Marrons*, *Muſcats*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les compôtes ſont un mets très-ſain qui convient à toutes les conſtitutions, aux gens infirmes, aux convaleſcens & même aux malades dès qu'on leur permet de manger. Il n'y a preſque perſonne qui ne puiſſe manger de toutes ſortes de fruits quand ils ſont en compôtes.

CONCOMBRES : fruit d'une plante rampante, très-connue dans nos jardins. On les confit lorſqu'ils ſont tout petits. Lorſqu'ils ſont mûrs, on les apprête de diverſes manieres.

Concombres farcis à la matelote. Faites une farce de blanc de volailles, ou de veau, hachés, avec lard blanchi & graiſſe blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien aſſaiſonnées, farciſſez vos concombres. Faites-les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus, & ſervez avec du jus de bœuf deſſous. On peut encore, après avoir dégraiſſé la ſauce, y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre. On les ſert encore farcis en ragoût, ou à la ſauce blanche.

Concombres farcis en maigre. Faites une farce de poiſſon. (Voyez *Farce*.) Faites-les cuire dans du bouillon de poiſſon, ou purée claire, à petit feu. Quand ils ſont cuits, on les coupe par la moitié, en long, & on les ſert avec un coulis de champignons. (Voyez *Champignons*.) Au lieu de ce coulis, on peut mettre par-deſſus un ragoût de laitances & de champignons. (Voyez *Laitances*.)

Concombres fricaſſés. Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même. Paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, ſel, poivre, perſil haché. Laiſſez mitonner le tout, & ſervez avec un jaune

d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crême douce.

Concombres. (*Ragoût de*) Coupez par tranches ; faites mariner pendant deux heures, avec ſel, poivre & vinaigre, deux oignons en tranches. Faites égoutter, & paſſez à la caſſerole avec lard tondu ; mouillez de jus, & laiſſez mitonner à petit feu. Degraiſſez, & liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour toutes ſortes d'entrées aux concombres, ſoit à la broche, ou à la braiſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le concombre eſt un fruit aqueux, rafraîchiſſant, humectant & peu nourriſſant. Quand il eſt mûr & bien cuit, & que l'on en mange une certaine quantité, il rend le ventre libre. Cet aliment convient aux perſonnes qui ſont ſujettes aux ardeurs d'entrailles, coliques, irritations, difficulté d'uriner, ardeurs d'urines. On ne mangera pas les concombres amers ; ſouvent ils purgent & cauſent des tranchées. Les concombres confits avant leur maturité, ne conviennent pas aux eſtomacs délicats ; ils ne s'y digerent pas.

CONFITURE. A l'article des différentes eſpeces de fruits qui ſe ſervent en confitures, nous marquons la maniere la plus aſſurée de les bien travailler, pour qu'elles ſe conſervent. S'il arrive qu'elles ſe gâtent, ce défaut ne peut venir que de la main peu habile qui s'en eſt mêlée. L'accident le plus ordinaire, eſt que les confitures aux liquides s'aigriſſent ; ce qui provient de l'humidité des fruits, qui, n'ayant pas aſſez rendu leur eau naturelle, diviſent le ſucre par la ſuite du tems, & font que vos confitures viennent à moiſir, & à rendre une certaine écume. On s'apperçoit aſſez de cet inconvénient, quand on prend ſoin de viſiter ſouvent ſes confitures ; & dès-lors, il faut y remédier auſſitôt ; autrement on riſqueroit de les voir gâter tout-à-fait. Ce qu'il y a à faire alors, c'eſt de les mettre dans une poële ſur le feu, décuiſant un peu le

ſucre ou le ſyrop avec un peu d'eau. On fait bouillir le tout, en ôtant l'écume qui en ſort; & étant revenu à la cuiſſon à perlé, vous deſcendez votre poële de deſſus le feu, & vous empotez vos fruits qui ſe trouveront déſaigris, & en état de ſe conſerver juſqu'à la fin, pourvu que vous ne les teniez pas dans un lieu trop humide. On peut, d'une autre maniere, mettre le ſyrop ſeul ſur le feu, avec un peu d'eau; & après l'avoir écumé, on y jette ſes fruits que l'on laiſſe bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient à perlé; après quoi, vous les deſcendez & les empotez. C'eſt ainſi qu'on déſaigrit toutes ſortes de fruits confits au liquide, ſoit noix, prunes, tailladins, oranges, citrons, &c. Un autre accident qui arrive aux confitures, eſt qu'elles candiſſent quelquefois; mais ce n'eſt pas proprement un défaut. Cela ne vient que de ce qu'on a donné la cuiſſon un peu trop forte au ſyrop; & il n'y a pas lieu de craindre que cela puiſſe nuire aux confitures; au contraire, on eſt aſſuré qu'elles ſe conſerveront plus long-tems, & que le ſucre étoit bon. Le remede qu'on y fera, eſt de prendre tout ce qui ſe trouvera de candi, de le jetter dans une poële avec un peu d'eau; & quand il eſt revenu à la cuiſſon à perlé, le remettre avec le reſte, ou leur faire donner enſemble quelques bouillons. Quand vos confitures ne ſont candies qu'à la ſuperficie, par exemple à des gelées, on ôte ce candi, en paſſant par-deſſus de l'eau chaude, qui l'emporte facilement; & elles ſont auſſi belles qu'auparavant. Les gelées, ſoit de groſeilles ou autres, étant vieilles faites, ſe peuvent auſſi renouveller, en les paſſant ſur le feu, dans une poële, avec un peu d'eau pour les délayer & les décuire; & quand elles ſont revenues à leur premiere cuiſſon, qui eſt à perlé, ou entre le liſſé & le perlé, vous les verſez ſur un tamis au-deſſus d'une terrine qui les les reçoit, & vous les empotez enſuite à l'ordinaire. Il y a des fruits qui s'aigriſſent plus aiſément que d'autres, ſur-tout les abricots verts &

les jaunes ; & alors ils ne ſe tirent pas bien au ſec : on y peut remédier en les paſſant dans de nouveau ſucre que vous faites cuire à perlé, les ayant égouttés de leur premier ſyrop ; & ſi vous voulez faire cette dépenſe pour tous autres fruits, ils ſe tireront bien plus facilement au ſec, & ſeront plus beaux que quand on ſe contente de les égoutter du ſucre où ils avoient été confits & conſervés. Vous les dreſſez enſuite ſur des feuilles de fer-blanc, pour les mettre ſécher à l'étuve, après les avoir poudrés de ſucre. Vous y remédiez encore d'une autre maniere : vous prenez vos fruits, quels qu'ils ſoient ; vous les faites égoutter, & enſuite vous les lavez dans de l'eau fraîche : vous les tirez de l'eau & les jettez dans une poële avec un verre d'eau-de-vie, plus ou moins, ſelon que l'on a de fruit. Vous les retournez pluſieurs fois ; quand c'eſt pour tirage, vous faites reprendre ſucre à votre fruit ; vous donnez à votre ſucre la cuiſſon ordinaire. Si c'eſt pour ſécher à l'étuve, pour le candi, vous ne mettez point votre fruit au ſucre, mais ſur des feuilles de fer-blanc avec du ſucre en poudre, comme tout le reſte des fruits que l'on fait ſécher à l'étuve. Ce qui eſt tiré au ſec, doit être gardé en un lieu qui ne ſe reſſente point de l'humidité, comme auprès de l'étuve, ou bien en quelque cabinet ; & en hiver, vous devez toujours mettre quelque peu de feu ; & parce que les fruits tirés au ſec perdent leur glace quand ils ſont gardés trop long-tems ; il eſt à propos de n'en tirer qu'à meſure qu'on en peut avoir beſoin ; ce qui les préſervera encore d'un autre accident, qui eſt de ſe rattatiner & ſe rider ; quoiqu'on puiſſe remédier à l'un & à l'autre, en repaſſant ſes fruits ſur le feu, dans de pareil ſyrop ou d'autre ſucre, pour les tirer au ſec de nouveau, quand on aura fait venir le ſucre à perlé, & qu'il ſera repoſé & refroidi.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les confitures ſont un aliment très-ſain, qu'on peut donner aux gens les plus délicats & même

aux

aux malades dès qu'on les juge en état de manger du pain : on paſſera ſans danger, & j'oſe dire avec avantage, la quantité ordinaire. Je ne ſpécifie pas les eſpeces qu'il faut préférer ; toutes celles qu'on fait communément, ſont très-bonnes & ont à-peu-près les mêmes vertus, parce qu'elles en doivent la plus grande partie à la quantité de ſucre qu'on y met ; mais je ne parle ici que des confitures faites avec des fruits mûrs.

CONSERVE : on fait de la conſerve avec de la confiture de toutes ſortes de fruits. Vous paſſez votre confiture dans un tamis ; & vous la faites deſſécher ſur un petit feu. Sur un demi quarteron deſſéché, faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y votre confiture, pour la bien délayer avec le ſucre ; dreſſez la conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve à l'écarlate. Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettrez ſur une aſſiette ; & faites-les réduire ſur le feu à une cuillerée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu, pour le laiſſer repoſer un moment. Enſuite mettez-y votre couleur rouge, que vous remuerez dans le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve au pré verd. Prenez une couleur verte ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une aſſiette que vous poſerez ſur le feu ; & vous les ferez réduire à un tiers ; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve rouge. Vous faites cuire une livre de ſucre à la plume ; vous y mettez une cuillerée de

cochenille préparée, & une goutte d'eau de fleurs d'orange ; & vous les dreſſez comme les autres. Vous en pouvez faire d'autres couleurs, ſi vous ſouhaitez ; pour cela, ayez recours à l'article des *Couleurs.*

Conſerve. (Voyez *Abricot*, *Ache*, *Amandes*, *Avelines*, *Bugloſe*, *Café*, *Cannelle*, *Cedrat*, *Ceriſes*, *Chocolat*, *Citron* ; *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Guimauve*, *Jaſmin*, *Jonquille*, *Muſcat*, *Orange*, *Pêches*, *Piſtaches*, *Roſes*, *Safran*, *Verjus*, *Violettes.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les conſerves ayant les qualités & les vertus du fruit dont elles ſont faites, & du ſucre qui les a pénétré & les recouvre, c'eſt par ce qu'on a dit de chaque fruit & du ſucre qu'il en faut juger ; mais, en général, c'eſt un aliment très-ſain, & qui n'a preſque que les qualités & les vertus du ſucre.

COQ : le mâle de la poule ; ſa chair eſt ſéche & de peu d'uſage en cuiſine. Sa crête eſt un mets délicat. (Voyez *Crête.*)

Bouillon de coq. On choiſit, pour cet effet, le plus vieux. Ce bouillon eſt apéritif & reſtaurant à ce qu'on prétend.

CORIANDRE : plante qu'on cultive dans nos jardins à cauſe de ſa graine, d'un goût aromatique, d'un grand uſage en cuiſine, & pour l'office.

Coriandre. (*Eau de*) Pour faire l'eau de coriandre, il faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune, comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe ; ſi elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille ; ſi elle eſt grisâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante ; & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ; ſi elle eſt douce & de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légere, pour juger de ſa bonté par ſa peſanteur : elle n'a aucune ſubſtance huileuſe,

comme les autres graines ; auſſi elle ſe clarifie facilement, & on ne riſque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine eſt creuſe & très-légere ; il faut néceſſairement la piler pour l'employer, afin de développer ſon parfum. Vous éviterez, quand vous la diſtillerez, de tirer des phlegmes : vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout ſuivant les recettes que nous en allons donner ; & quand vous aurez fait fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, qui eſt le ſyrop ordinaire, vous verſerez vos eſprits dans ce ſyrop ; vous mêlerez bien enſemble le ſyrop & les eſprits, en les remuant ; & vous paſſerez enſuite ce mêlange à la chauſſe. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre ; tirez vos eſprits ſur un feu modéré ; une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau, pour faire le ſyrop. Si vous faites du plus commun, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & vous réſerverez l'autre tiers pour le mettre avec les eſprits dans le ſyrop.

Coriandre. (*Glace de*) Concaſſez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuſer dans une pinte d'eau chaude ; & la laiſſez juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque froide, que vous y ajoûtez une demi-livre de ſucre ; remuez le tout enſemble pour le paſſer enſuite dans un tamis bien ſerré, & le mettez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

Coriandre. (*Grillage de*) Vous faites fondre un peu de ſucre en poudre ſur un plat, ſans eau ; & auſſi-tôt qu'il commence à devenir roux, vous y jettez votre coriandre, & vous remuez bien avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'il ſoit roux entiérement. Enſuite vous la dreſſez ſur une aſſiette par petits rochers, & les mettez à l'étuve : il faut que la coriandre ſoit en dragées. Remarquez qu'à toute ſorte de grillage, avant qu'il ſoit tout-à-fait fini, il y faut mettre un peu de jus de citron ; mais

prenez garde de n'en pas trop mettre ; car cela le fait graiſſer.

Coriandre perlée. Prenez de la coriandre nouvelle ; nettoyez-la bien de ſes ordures ; faites-la ſécher à l'étuve ; enſuite mettez-la dans la baſſine brûlante, & chargez-la de ſucre gommé ; puis vous prendrez du ſucre recuit à perlé, que vous mettrez dans un entonnoir, dont le goulot ſoit environ de la groſſeur d'un ferret d'aiguillette ; vous le ſuſpendrez en l'air, au milieu de la baſſine, ayant ſoin à chaque couche, de la faire ſécher, & de la bien remuer, de crainte qu'elle ne s'artache ; il faut faire ſauter cette dragée dans la baſſine, afin qu'elle prenne ſucre également, & qu'elle ſe perle.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de coriandre eſt legérement échauffante ; ſtomachique, carminative : ſon uſage convient aux eſtomacs foibles, aux perſonnes ſujettes aux glaires, dévoiemens, vents, migraines, affections nerveuſes.

CORNES-DE-CERF. (Voyez *Gelée de cornes-de-cerf*, au mot *Cerf.*)

CORNETS. Prenez une demi-livre de ſucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs, deux onces de bon beurre frais, & trois demi-ſeptiers d'eau ; délayez le tout enſemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-ſeptiers d'eau, en le faiſant preſque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets, quoique léger & aiſé à digérer, eſt de ceux dont on ne doit manger qu'une petite quantité à cauſe de la farine qui n'a pas fermenté.

CORNICHONS : petits concombres qu'on fait confire dans le vinaigre, avec du ſel, du poivre, & de l'aneth, qu'on met dans un pot de grès bien couvert, dans un lieu ſec, ni trop chaud, ni trop froid, & dont on renouvelle la ſaumure au bout d'un mois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'eſt un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, qui facilite la digeſtion, mais que ne doivent pas manger les gens qui n'ont pas un bon eſtomac.

COTELETTES. Les côtelettes de veau ou de mouton ſont ſuſceptibles d'une infinité d'apprêts en cuiſine. Nous ne donnerons ici que ceux de l'uſage le plus ordinaire.

Côtelettes de mouton au baſilic; comme les côtelettes en robe-de-chambre, ſi ce n'eſt qu'on met un peu de baſilic dans la farce, un œuf de plus, & moins de crême, & qn'au lieu de les faire cuire au four, on les fait frire, & qu'on les ſert garnies de perſil frit.

Côtelettes de mouton en haricot. Paſſez-les au roux avec navets, bouillon, ſel & poivre. Faites bien cuire; à la moitié de la cuiſſon, mettez un peu de vin, ſi vous le voulez. Liez avec farine frite, & ſervez à courte ſauce.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre. Faites-les cuire dans du bouillon, très-peu de ſel, bouquet. Dégraiſſez enſuite le bouillon; paſſez-le au tamis, & le faites réduire en glace. Mettez dedans vos côtelettes pour les faire glacer, & les faites réfroidir. Prenez enſuite rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons; hachez le tout; liez la farce avec deux jannes d'œufs; mettez ſel & poivre. Enveloppez chaque côtelette de cette farce; panez, & faite cuire au four. Quand elles auront pris couleur, retirez; & dégraiſſez, en les faiſant égoutter; ſervez deſſous une ſauce claire.

Côtelettes de mouton farcies. Faites cuire dans du bouillon. Dépouillez la chair, & gardez l'os. Hachez cette chair, avec lard blanchi, tettine de veau, perſil, ciboules, truffes & champignons. Pilez le tout dans un mortier avec épices & aſſaiſonnement néceſſaire & une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crême. Liez la farce avec deux jaunes d'œufs; de ſorte qu'elle ait

quelque consistance. Prenez des bardes de lard, de la grandeur de vos côtelettes ; mettez de la farce dessus l'os au milieu, que vous figurez en côtelette. Dorez & panez ces côtelettes. Mettez-les au four dans une tourtiere. Quand elles auront pris couleur, servez pour garnitures d'entrées ou hors-d'œuvre.

Côtelettes de mouton frites. On les fait cuire au pot ; on les trempe dans une pâte claire, & on les fait frire dans le sain doux ; on les sert enfin avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes de mouton grillés. Prenez des côtelettes de veau ou mouton ; piquez-les de petit lard, & les passez à la poële avec beurre ou lard fondu ; assaisonnez, & faites-les cuire dans une tourtiere. Elles se servent avec un ragoût de champignons.

Côtelettes de porc-frais à la cendre. Coupez en côtes une échinée de porc frais. Passez-les sur le feu avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachés, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon. Mettez ensuite vos côtelettes avec leur assaisonnement. Couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne ; dressez dans un plat. Achevez la sauce avec deux cuillerées de coulis ; dégraissez-la en la passant au tamis, & la servez sur les côtelettes avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la Lyonoise. Coupez un quarré de veau par côtelettes. Lardez-les d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés. Faites-les mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes. Faites cuire ensuite dans leur marinade à petit feu. Servez avec la sauce qui suit. Prenez persil, ciboules & échalottes hachés, sel, gros poivre, la quantité de deux pains de beurre de Vanvre manié, avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bon bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poële. Coupez le collet par côtes, en ôtant les os de deſſus, & ne laiſſant que la côte. Paſſez-les avec lard fondu, perſil, ciboules, truffes hachés, ſel & poivre; tranche de citron, la peau ôtée. Couvrez de bardes de lard. Faites cuire à petit feu. Dégraiſſez-les & les dreſſez. Otez le citron de leur jus; mettez dedans un peu de coulis; dégraiſſez cette ſauce; faites chauffer, & ſervez ſur les côtelettes.

COULEURS. On appelle ainſi, en termes d'office, les diverſes teintures qu'on emploie pour colorer toutes ſortes de choſes qui ſe ſervent ſur les tables dans les deſſerts.

Couleur bleue. Elle ſe fait avec une pierre d'indigo, que vous frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude.

Couleur jaune. Dans le tems que les lys fleuriſſent, prenez les jaunes qui ſe trouvent dans le milieu de cette fleur, & faites-les ſécher au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe mettre en poudre. Enſuite gardez-les pour les tems où vous en aurez beſoin. Alors vous en détremperez dans une cuillerée d'eau de fleur d'orange ou d'eau de fontaine.

Couleur rouge. Prenez un gros de cochenille, que vous pilerez dans un petit mortier: vous ferez bouillir dans un petit pot un demi-ſeptier d'eau; & quand l'eau bouillira, vous y mettrez la cochenille toute pilée, & autant de crême de tartre: faites bouillir le tout enſemble pendant deux minutes, & voyez, de tems en tems, avec un morceau de papier que vous tremperez dans le pot, quand elle ſera vermeille. Otez-la de deſſus le feu, & mettez-y une petite pincée d'alun pilé; laiſſez-la repoſer un moment, & paſſez-la au travers d'un linge.

Couleur verte. Prenez de la poirée bien verte, & n'en prenez que la feuille, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas y mettre les côtes; lavez-la bien, & faites-la bouillir deux ou trois bouillons. Tirez-la enſuite, & mettez-la dans de l'eau fraîche; puis faites la égoutter, & pilez-la dans un mortier. Preſ-

ſez-la bien, & tirez-en le jus. Mettez-le dans un plat d'argent ſur le feu, & faites-le réduire à la moitié; vous pouvez vous en ſervir à donner de la couleur à ce qu'il vous plaira. Le bled verd peut auſſi être employé au lieu de poirée. On peut encore ſe ſervir de feuilles d'épinars & d'angélique. Ces différentes couleurs peuvent colorer toutes ſortes de pâtes, de même que des glaces, des biſcuits & du laitage. L'on fait, ſi l'on veut, des nuances de ces diverſes couleurs, en les mêlant enſemble, à l'imitation des peintres.

COULIS: jus paſſé à l'étamine, qui ſert à lier les ſauces des ragoûts, & leur donne plus de conſiſtance & de ſaveur.

Coulis blanc au maigre. Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans la crême, & des filets de poiſſons cuits le plus blancs qu'il ſe pourra. Ajoûtez-y mouſſerons frais, truffes blanches, baſilic & ciboules. Quand le tout a bouilli un quart d'heure, paſſez à l'étamine.

Coulis. (*Autre*) *au roux dont on ſe ſert préſentement.* Prenez deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre; coupez le tout par tranches, un oignon, carottes & panais coupés de même; mettez dans une caſſerole; couvrez & faites ſuer ſur un fourneau. Attaché & de belle couleur, mettez dans ce mêlange du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; mouillez de jus & bouillon par égales portions; que le tout ſoit de belle couleur. Aſſaiſonnez de quelques champignons, truffes & mouſſerons, ciboules entieres, perſil, quelques cloux, des croûtes, & laiſſez mitonner. Si c'eſt pour un potage de perdrix, prenez-en une de bon fumet, cuite à la broche; pilez-la dans un mortier; délayez la dans le coulis avant de le paſſer à l'étamine. Etant paſſé, tenez-le chaudement dans une marmitte, & mettez ſur votre potage en ſervant. Ce coulis ſert pour toutes viandes noires. Si c'eſt un coulis de beccaſſes, prenez une beccaſſe au lieu de

perdrix, ainſi des autres, lapins, faiſans, cailles, &c. il faut que ces piéces ſoient plus qu'à demi-cuites pour les piler & les mettre dans le coulis.

Coulis blanc en gras. Faites cuire une poularde à la broche. Deſoſſez-la, ôtez en la peau que vous hacherez. Mettez d'autre côté dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées. Ajoutez-y un blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une caſſerolle, avec les mêmes aſſaiſonnemens que ci-deſſus, un peu de mie de pain, & faites bien cuire. Retirez le veau, délayez dans la caſſerole ce qui eſt dans le mortier. Faites chauffer un peu ſans bouillir, & paſſez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages ; le reſte aux entrées de filets, entrées au blanc & entremets. On peut auſſi y employer le blanc de perdrix au lieu de celui de poularde.

Coulis général pour toutes ſortes de ragoûts. Procédez de même que ci-deſſus, dernier article. Quand votre mêlange eſt fait, ôtez le veau pour qu'il ne blanchiſſe pas votre coulis en le paſſant. Mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées & entremets de légumes, ou entrées de broche, & lui donnez une petite pointe. Le ſurplus du coulis vous ſervira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaiſon, & plus de ſubſtance.

Coulis pour différens potages gras. Prenez un morceau du cimier de bœuf ; faites-le rôtir à la broche, bien riſſolé. Pilez tout chaud ce qui eſt le plus cuit avec des croûtons de pain, carcaſſe de perdrix ou volailles quelconques, arroſées de bon jus. Paſſez à la caſſerole le tout avec jus & bon bouillon, ſel, poivre, cloux, thym, baſilic, & morceau de citron verd. Faites faire quelques bouillons ; paſſez à l'étamine, & ſervez-vous-en pour les potages gras avec jus de citron.

Coulis (Autre) pour les jours maigres. Paſſez des oignons & des carottes à la caſſerole comme pour

du bouillon. Quand ils ſeront bien roux, jettez-y une poignée de perſil, un peu de baſilic, cloux, croûtes de pain, mouillées de bouillon de poiſſon. Le tout bien mitonné, paſſez-le à l'étamine. Outre ces coulis, il y en a pluſieurs autres qu'on trouvera ſous le nom des choſes dont on les tire avec l'uſage auquel on les emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les coulis ſont des aſſaiſonnemens fort nourriſſans & échauffans; c'eſt, ſous un petit volume, toute la ſubſtance nourriſſante, renfermée dans une quantité très-conſidérable du corps dont ils ſont tirés. Quelques eſtomacs foibles ne digerent pas facilement ces coulis qui ſont des ſucs trop rapprochés. Ce qui le prouve, c'eſt qu'on en facilite la digeſtion en buvant plus d'eau.

COURGE : eſpece de citrouille qui s'aprête de même.

COURT-BOUILLON : maniere particuliere de faire cuire certains poiſſons dans une ſauce faite avec eau, vinaigre, ſel & beurre, ou vin, & un peu d'eau, ſel & poivre.

CRÊME : la partie graſſe & huileuſe du lait ſéparée de la partie caſeuſe & de ſa ſéroſité, eſt d'un grand uſage en cuiſine. On appelle auſſi *crême*, une préparation de différentes ſubſtances, dont on trouvera les procédés à leurs articles reſpectifs.

Crême. Prenez de la crême claire & bien douce; mettez-la dans une jatte, & faites-la rafraîchir ſur de la glace; mettez-y du ſucre en poudre & la ſervez.

Crême à l'angloiſe. On prend deux jaunes d'œufs, quatre onces de ſucre, deux onces d'écorce de citron & d'orange confite, avec cinq onces de piſtaches pelées : on pile bien le tout, après l'avoir détrempé dans une chopine de lait; enſuite on le fait bouillir ſur un fourneau à petit feu, le remuant toujours, & prenant garde que la crême ne s'attache au fond de la poële. Etant cuite, on y ajoûte cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'oran-

ges, & on la dreſſe ſur une aſſiette que l'on met ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit riſſolée au bord ; puis on la ſucre bien ; & avec une pelle rouge on lui donne une couleur d'or pour la ſervir.

Crême à la Portugaiſe. Prenez une chopine de bon lait, & la moitié autant de crême douce, le jaune de trois œufs, avec du ſucre, un morceau de cannelle, & autant d'écorce de citron coupée menue ; du tout vous formez une crême ; en la faiſant cuire, remuez-la bien avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe s'y attacher : alors dreſſez-la dans une porcelaine, & ſervez-la froide.

Crême à l'eau. Il faut battre quatre œufs frais, le jaune & le blanc, avec une chopine d'eau de fontaine, les zeſtes d'un citron coupés fort menus, & même le jus, & quatre onces de ſucre ; paſſer le tout dans une ſerviette à deux ou trois fois : le faire cuire dans un plat ſur un fourneau à petit feu ; qu'il ne faſſe que palpiter, le remuant avec une cuillere, juſqu'à ce que la crême ſoit épaiſſe, c'eſt-à-dire, un peu formée, la dreſſer toute chaude & la ſervir froide.

Crême à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ une chopine de crême, le blanc & le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'orange ; fouettez bien le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien épaiſſe : enſuite dreſſez-la ſur une aſſiette creuſe, garnie, autour du bord, de ſucre en poudre, qui l'empêche de s'étendre ; faites-la cuire ſur de la cendre chaude ; poſez deſſus un couvercle de tourtiere, avec un peu de braiſe que vous renouvellez pour la faire cuire comme il faut ; quand elle eſt cuite, vous la laiſſez refroidir, & vous la ſervez.

Crême colorée. Elle ſe fait avec des crêmes cuites, leſquelles étant faites, & toutes chaudes, vous les colorez différemment de couleur ordinaire, comme de jus de fruits, ſuivant la ſaiſon : en hyver, on a recours à la couleur qui eſt mar-

quée aux articles *Couleurs*, dans ce Dictionnaire. Vous pouvez lui donner celle que vous ſouhaitez, & même le goût qu'il vous plaira, par le moyen des marmelades ou autres choſes que l'on emploie, convenables aux odeurs.

Crême croquante. Délayez peu-à-peu, dans un plat, quatre jaunes d'œufs frais avec une chopine de lait: ajoûtez-y la rapure d'un citron, & du ſucre en poudre ſuffiſamment; le tout bien mêlé. Mettez-le ſur un fourneau avec un feu modéré, remuant toujours juſqu'à ce que votre crême ſoit formée: diminuez un peu l'ardeur du feu, &, avec la cuillere, vous jetterez votre crême ſur le bord d'un plat; enſorte qu'il n'y en reſte preſque point dans le fond, & qu'elle ait formé un bord tout autour du plat: il faut avoir ſoin qu'elle ne brûle pas, mais ſeulement qu'elle reſte attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pelle rouge, enſuite avec la pointe d'un couteau détacher tout le bord d'autour du plat; de ſorte qu'il ſoit entier; vous le remettrez dans le même plat, & le ferez ſécher dans le four; enſorte qu'elle ſoit croquante à la bouche, pour la ſervir.

Crême de Blois. Ayez de la crême formée du ſoir au matin; metrez-la dans une terrine avec du ſucre en poudre, & deux zeſte de citron. Fouettez-la juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe: enſuite dreſſez la par petits rochers ſur une porcelaine, & la ſervez.

Crême en neige. Mettez dans une terrine une chopine de crême douce avec le blanc d'un œuf frais, quatre cuillerées de ſucre en poudre, cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'orange; fouettez bien le tout avec un balai de bouleau ou de petit oſier; & à meſure qu'elle s'épaiſſit, levez-la avec une écumoire; & mettez la dans un petit panier d'oſier, au fond du quel vous aurez mis un morceau de gaze ou de linge fin: laiſſez-la égoutter environ une heure; dreſſez-la ſur une porcelaine, & la ſervez.

Crême en roche. Prenez une chopine de bonne crême, que vous fouettez & rendez fort épaiſſe : enſuite détrempez gros comme une féve de préſure dans deux ou trois cuillerées de lait doux, que vous mettrez enſemble avec cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'orange, & dreſſez-la ſur une porcelaine, lui laiſſant le tems de ſe prendre. Quand elle eſt bien priſe, vous la poudrez de ſucre, & la ſervez.

Crême fouettée. Mettez dans une terrine une chopine de crême bien douce, plus ou moins, ſelon la quantité dont vous aurez beſoin ; jettez-y du ſucre en poudre à diſcrétion, une pincée de gomme adraganth pulvériſée, un peu d'eau de fleurs d'orange ; enſuite fouettez-la bien avec une poignée de petits oſiers blancs ; & elle s'élevera auſſi haute que vous voudrez : quand elle ſera bien élevée, vous la laiſſerez repoſer un peu ; puis vous la leverez avec une écumoire, & la dreſſerez en pyramide ſur une porcelaine : vous la garnirez tout autour de lardons d'écorce de citron vert confit, & vous la ſervirez.

Crême. (*Fromage à la*) Prenez une chopine de crême & autant de bon lait, que vous faites chauffer à y ſouffrir facilement le doigt ; détrempez gros comme une féve de préſure, avec deux ou trois cuillérées de lait, & le mêlez dedans : paſſez-le au travers d'une ſerviette ou tamis de crin fin, dans une terrine ; & laiſſez-lui le tems de ſe prendre, étant couvert d'un plat ; cela fait, mettez le avec une cuillere dans de petits paniers d'oſier ou moules de fer-blanc, dans leſquelles on laiſſe égoutter les fromages que vous dreſſez proprement dans une porcelaine ; ayez enſuite de la crême douce, dans laquelle vous faites fondre du ſucre en poudre ; puis vous la verſez par-deſſus votre fromage & le ſervez.

Crême (*Glace à la*) Prenez une demi-douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec une pinte de crême, environ deux bouillons ; ôtez-la du

feu, & ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; & de la conſerve, ſi vous en avez ; vous raperez un citron frais ſur une demi-livre de ſucre ; que vous jetterez dans la crême ; laiſſez-les infuſer un quart d'heure ; enſuite vous paſſez votre crême dans un tamis, & vous ne la mettez dans la ſalbotiere, que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Crême glacée. Après avoir fait de la crême comme celle à la Portugaiſe, dreſſée comme pour la ſervir, il faut la glacer d'une glace faite de ſucre en poudre, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange que l'on mêle enſemble. Lorſqu'elle eſt aſſez épaiſſe, on l'étend ſur la crême, & enſuite on la fait ſécher avec le couvercle du four pour la ſervir.

Crême légere. Ayez une chopine de crême, & une chopine de bon lait ; mettez-y deux ou trois cuillerées de ſucre en poudre ; faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit diminué d'un tiers : enſuite fouettez le blanc de deux œufs frais ; étant bien en mouſſe, mêlez-le dans la crême que vous remettez ſur le feu, la remuant juſqu'à ce qu'elle ait pris cinq ou ſix bouillons. Ajoutez-y un filet d'eau de fleurs d'orange ; dreſſez-la ſur une porcelaine, & ſervez-la froide.

Crême marbrée. On fait cuire de la crême comme les autres, qu'on dreſſe chaude ſur une porcelaine : l'on verſe en même tems deſſus, en un endroit, un peu de jus de framboiſe ou autre couleur, qu'on remue avec une fourchette dans la crême ; ce qui la rend marbrée & jaſpée juſqu'au fond : on la ſert froide.

Crême pour les tourtes. Prenez une pinte de lait dans laquelle vous détrempez huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine, un peu de ſel, avec ſix onces de ſucre, & un morceau d'écorce de citron hachée menue ; faites bouillir le tout enſemble ſur un fourneau qui ne ſoit pas trop ardent, & remuez-le continuellement avec la ſpatule, juſqu'à ce que

votre crême ſoit épaiſſe. Laiſſez-la refroidir ; & faites une pâte fine pour en former une tourte dreſſée ſur une tourtiere que vous frottez de beurre auparavant ; vous pouvez lui donner différens goûts, y mettant des amandes ou des piſtaches, ou ce qu'il vous plaira pour la rendre plus liquide ; on y joint ſur le lait le quart d'autant de crême douce, ou bien de beure frais.

Crême veloutée. Il faut prendre une chopine de crême douce, & autant de bon lait, avec quatre onces de ſucre que vous ferez bouillir doucement, le tournant, de fois à autre, avec une ſpatule, afin qu'il ne ſe faſſe point de peau par-deſſus ; & étant conſommé à la moitié, ôtez-la de deſſus le feu : enſuite délayez gros comme un pois de préſure, dans deux ou trois cuillerées de lait, & cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'orange ; mêlez bien le tout enſemble ; puis paſſez le, ſi vous voulez, par un tamis, & dreſſez votre crême ſur une porcelaine, ou ſur une aſſiette creuſe que vous poſerez ſur des cendres chaudes, couverte d'une aſſiette, ſur laquelle vous mettrez un peu de feu, pour ſeulement la tenir chaude ; ce qui la fait velouter : lorſqu'elle ſera priſe, ôtez-la, & laiſſez-la refroidir pour la faire ſervir.

Crême vierge. Prenez une chopine de bon lait, & un demi-ſeptier de crême légere & bien douce, avec trois ou quatre onces de ſucre, quatre biſcuits d'amandes ameres ; faites bouillir le tout doucement ; & étant diminué d'environ le quart, mettez-y le blanc de deux œufs frais que vous aurez bien fouettés, avec cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou bien un zeſte de citron. Mettez votre crême ſur un petit feu, la tournant inceſſamment avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elle commence à s'épaiſſir & à s'attacher legérement à la ſpatule : paſſez la auſſi-tôt par un tamis de crin de moyenne groſſeur, & dreſſez-la ſur une porcelaine dans un lieu froid ; étant refroidie, garniſſez-la de grains de grenade arrangés autour, ou

de demi tranches de citron, & ſervez-la enjolivée de fleurs. (Voyez *Amandes*, *Cannelle*, *Chocolat*, *Citron*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Piſtaches*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La crême eſt une ſubſtance fort adouciſſante, & très nourriſſante, balſamique, & un aliment ſain pour les perſonnes dont l'eſtomac eſt bon & qui font de l'exercice ; mais par ſa nature graſſe, elle devient, pour les perſonnes délicates, les eſtomacs foibles, un aliment difficile à digérer, peſant, qui énerve les ſucs de l'eſtomac, & contracte de l'âcreté par ſon ſéjour : cependant ce n'eſt que la grande quantité qu'il faut éviter ; il y a peu de gens auxquels, ce qu'on en met dans les aſſaiſonnemens, puiſſe nuire.

CRÉPINE : *eſpece de farce*. Prenez de la rouelle de veau, un morceau de lard ; faites les blanchir. Hachez-les avec de la panne de porc, ou moëlle, ou graiſſe de bœuf, un blanc de ciboules, rocamboles, ſel & poivre, & fines herbes. Pilez le tout dans un mortier avec un peu de crême ou du lait, & des jaunes d'œufs avec quelques champignons. Mettez cette farce dans des crépines, comme le boudin blanc ; faites cuire dans une tourtiere à petit feu de belle couleur, & ſervez pour hors d'œuvre.

CRESSON : il y en a de deux ſortes. Celui des jardins s'appelle *Creſſon alénois* ; l'autre eſt le *Creſſon aquatique*. On les emploie l'un & l'autre en ſalade. On ſett aſſez communément du creſſon aquatique avec les poulardes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Toutes les eſpeces de creſſon ſont des plantes ſaines & échauffantes que bien des gens ne digerent point, ou qu'avec peine. Les perſonnes délicates, ſédentaires, & celles qui ont l'eſtomac foible, feront bien de s'en abſtenir. Si les ſcorbutiques, auxquels ces plantes ſont très-ſalutaires, ne les digerent pas aiſément, ils doivent en faire mettre le ſuc dans les divers mets où il peut entrer.

CRÊTES DE COQ : elles entrent dans les meilleurs ragoûts & les biſques. On en fait auſſi des plats particuliers.

Crêtes de coq farcies. Choiſiſſez les plus grandes & les plus épaiſſes : faites-les cuire à moitié ; fendez-les & les farciſſez ave un hachis de blanc de poulet ou chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, ſel, poivre, muſcade, un jaune d'œuf cuit. Faites cuire dans un plat, avec un peu de bouillon nourri, & quatre ou cinq champignons en tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud ; ajoûtez un peu de jus & de coulis, & ſervez.

Crêtes. (*Ragoût de*) Paſſez les au lard fondu avec des champignons, quelques truffes coupées par tranches, bouquet, ſel & poivre : mouillez de jus & faites cuire à petit feu. Votre ragoût fait, dégraiſſez-le bien ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; ſervez pour entremets. On peut encore les faire cuire aſſaiſonnées de même à la braiſe pour entrées.

Crêtes dreſſées au gratin. Faites cuire & farciſſez vos crêtes comme ci-deſſus ; foncez une caſſerole de tranches de veau ; arrangez deſſus vos crêtes ; couvrez-les de bardes de lard, avec moitié d'un citron en tranche, un peu de bouillon, ſel, poivre, bouquet ; achevez de faire cuire. Mettez enſuite un bon coulis dans un plat ; faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel. Dreſſez dans ce plat vos crêtes bien eſſuyées, comme ſi elles étoient ſur la tête du coq. Faites-les tenir, en faiſant bouillir le coulis à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit en gratin ; ſervez avec une bonne ſauce claire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les crêtes ſont une ſubſtance preſque cartilagineuſe, qui n'eſt ni nourriſſante, ni ſavoureuſe, & dont les perſonnes qui ont un eſtomac & des ſucs digeſtifs peu actifs, ne doivent pas manger une certaine quantité. Quant aux différens mets qu'on en fait, on peut voir ce qui en eſt dit en général aux articles *Farces*, *Ragoûts*, *Gratin*.

CROQUANTE : eſpece de pâtiſſerie à laquelle on donne telle figure qu'on veut ; on en fait en couronne formée ſur une abaiſſe de même pâte. Quand la croquante eſt cuite, on la garnit, ainſi que la couronne, de confitures que l'on ſaupoudre de nompareille de diverſes couleurs ; & l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuſte le deſſus avec diverſes ſortes de nompareilles.

CROQUETS : on en fait de différentes groſſeurs. Les plus gros, qui ſont comme des œufs, ſont des hors d'œuvre d'entrée ; les autres, comme des noix, ſervent pour garniture d'entrée : une farce délicate en fait la baſe. Prenez eſtomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, tettine de veau cuite, ris de veau blanchis, truffes, champignons, moëlle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crême & du lait ce qu'il en faudra ; le tout bien haché, bien aſſaiſonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs & deux blancs. Formez vos croquets de cette farce pour hors-d'œuvre ; roulez-les dans un œuf battu, & panez-les ſur le champ, & faites-les frire au ſaindoux. Pour ceux de garniture, faites-les avec votre farce empâtée dans une pâte de beignets, & faites frire. On les peut auſſi faire farinés ou pannés.

CULOTTE DE BŒUF : morceau près la queue, autrement derriere du cimier. C'eſt la piéce la plus eſtimée du bœuf.

Culotte de bœuf à la braiſe, aux oignons d'Hollande. Deſoſſez & ficelez-la ; mettez-la dans une bonne braiſe, à la moitié de ſa cuiſſon ; mettez-y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou, à leur défaut, d'oignons rouges. Quand elle eſt cuite, égouttez-la & la garniſſez d'oignons tout-autour, & ſervez avec une ſauce de belle couleur par-deſſus. On peut ſervir toutes ſortes de culottes à la braiſe avec divers ragoûts & ſauſſes, ſelon le goût.

Culotte de bœuf à l'Angloiſe. Dreſſez; enveloppez dans une ſerviette; faites cuire dans une bonne braiſe, & ſervez bien égoutée, garnie de filets d'aloyau glacés, & choux farcis avec une bonne eſſence par-deſſus.

Culotte de bœuf au ſalpicon. Faites cuire à une bonne braiſe, comme deſſus. Egouttez & ſervez avec une ſauſſe au ſalpicon. (Voyez *Salpicon.*)

Culotte de bœuf en écarlate. Choiſiſſez-la bien mortifiée & bien couverte; deſoſſez & lardez de de gros lardons aſſaiſonnés d'épices pilées, coriandre, poivre long, girofle & gingembre. Prenez un quarteron de ſalpêtre bien pilé, & frottez-la bien à différentes fois pour la rendre rouge, ſans toucher au côté couvert. Mettez-la deſſus une terrine, avec environ un litron de ſel pilé, une poignée de genievre, thym, baſilic, ſix feuilles de laurier. Frottez bien votre culotte de ces ingrédiens; couvrez-la & la laiſſez huit jours en prendre le goût, après quoi vous remplirez votre terrine d'eau que vous ferez chauffer; & vous laverez bien votre piéce de bœuf. Couvrez-la de bardes de lard du côté qu'elle eſt couverte; enveloppez-la dans une ſerviette & la ficelez. Faites-la cuire à une bonne braiſe avec une bouteille de vin rouge. Quand elle ſera cuite, laiſſez-la refroidir; eſſuyez & ſervez à ſec ſur une ſerviette pour entremets.

Culotte de bœuf garnie de choux & ſauciſſes. Faites cuire à une bonne braiſe comme deſſus. Prenez deux choux, fendez-les par quartiers, & les faites blanchir; faites-les cuire avec la culotte, une demi-heure avant de la tirer; mettez-y une douzaine de ſauciſſes. Egouttez le tout; ſervez votre culotte garnie de choux & ſauciſſes, une bonne eſſence ſur le tout. On peut auſſi garnir de ſauciſſes cuites ſur le gril.

Culotte de bœuf roulée. Deſoſſez & fendez-la, l'étendant enſuite le plus qu'il ſe pourra; piquez de gros lard bien aſſaiſonné & de jambon. Faites une farce délicate, telle, par exemple, qu'on vient de

dire au mot *Croquets*. Etendez-la ſur votre piéce de bœuf, & l'ayant bien roulée, ficelez-la; formez une bonne braiſe; mettez-y votre culotte de bœuf; faites cuire à petit feu deſſus & deſſous, pendant douze heures; égouttez-la enſuite, & la ſervez avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce.*) On peut la ſervir avec un ragoût, ou de champignons, ou de ris de veau, ou de concombres, ou de chicorée.

[D A I]

DAIM: bête fauve, animal connu. Les parties de derriere ſont les plus eſtimées.

Daim à la broche. Lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre & girofle pilé; mettez-le mariner dans le vinaigre avec laurier, tranches d'oignons, & de citron & ſel. Faites rôtir en l'arroſant. Faites-lui une ſauce aux anchois, échalottes hachées, citron verd & farine frite mouillée de ſon dégout, & liez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade. Piquez & marinez comme deſſus; ajoûtez quelques gouſſes d'ail à votre marinade; enveloppez le de papier; faites rôtir, & ſervez avec une poivrade. Son faon ſe mange de même, ſi ce n'eſt que la marinade doit être moins forte. On ſert une cuiſſe de faon de daim avec la croupe moitié panée, moitié piquée, avec des petits pâtés pour garniture, & une poivrade deſſous. On peut lui faire une ſauce à l'aigre-doux, avec ſon dégout, ſucre, cannelle, poivre blanc, citron verd, peu de ſel, échalotte hachée, & un peu de coulis qu'on fait bouillir à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, dans laquelle on retourne de tems en tems le quartier de faon, pour lui faire prendre goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un daim jeune & gras, cuite à propos, eſt un aliment d'aſſez bon goût, nourriſſant, &

que les bons eſtomacs digerent bien ; mais les perſonnes délicates, ſédentaires, & qui ont l'eſtomac foible, doivent s'en abſtenir de quelque maniere qu'il leur ſoit préſenté.

DARIOLES : petite piéce de pâtiſſerie. Mettez dans une terrine le quart d'un litron de fleur de farine ; caſſez-y deux œufs frais ; délayez avec une cuillere, & verſez-y, pour mieux détremper, du lait petit-à-petit ; du ſel & beurre frais, ce que vous jugez convenable. Le tout bien détrempé, ajoûtez encore une chopine de lait, ou pareille quantité de lait d'amandes ; mais alors il faut un peu plus de farine. Quand cela eſt en conſiſtance de crême, on en remplit de petites abaiſſes faites de pâte à tartes, mais bien eſſuyées & fermées ; on met les darioles au four. Quand elles ſont cuites, on met ſur chacune un petit morceau de beurre ; on les poudre de ſucre, & on y met un peu d'eau de fleurs d'orange. Cetre pâtiſſerie paroît d'autant plus ſaine, que tous les ingrédiens qui la compoſent ſont très-ſains de leur nature.

DAUBE : ragoût qui ſe mange froid, & d'un grand uſage. On en fait de gigots de veau & de mouton, de poulets d'Inde, canards, oiſons, chapons gras, perdrix & autres viandes. On en verra les procédés à leurs articles. Pour une tranche de bœuf un peu épaiſſe, il faut la laiſſer mortifier, la battre pour l'attendrir encore, l'inciſer profondément, la larder de gros lard en tous ſens. On l'enveloppe enſuite d'un linge ; on la met dans un pot, ſelon ſa groſſeur, avec un peu d'eau, ſel, fines herbes, marjolaines, laurier, cloux, marrons, du lard ou moëlle de bœuf ; & faire conſommer ſon bouillon. On remplit le pot de vin un peu chaud ; & ſi l'on veut que la ſauce ſoit douce, on y met du ſucre & un peu de cannelle. Pour le bœuf, il vaut mieux mettre du verjus ou du vinaigre, parce que le vin le durcit. Quand on mange cette daube avec la ſauce, on l'appelle *Compôte*.

DÉGOUT : on appelle *Dégout* en cuiſine, le

jus que la chaleur du feu fait ſortir des viandes qui cuiſent à la broche, & qui tombe dans la léchefrite.

DESOSSER : ôter les os des viandes, volailles ou gibier, ou les arrêtes de la chair des poiſſons, pour en faire des hachis. Il faut être verſé à cette opération pour la bien faire.

DESSERT : c'eſt le troiſieme ſervice d'une table, compoſé, pour l'ordinaire, de fruits cuits & cruds, confitures, pâtiſſerie ſucrée, fromages glacés, &c.

DINDE : (*Poule*) oiſeau qui nous vient de l'Inde, d'autres diſent de Numidie, & confondent cet oiſeau avec la poule pintade. Pour la maniere de les engraiſſer, voyez le *Dictionnaire domeſtique*, chez *Vincent*.

Dinde graſſe à la cardinale. Prenez une dinde comme deſſus ; coupez ſon foie avec truffes & champignons le tout en dés ; maniez avec ſel, gros poivre & lard rapé ; farciſſez-en la dinde ; détachez enſuite la peau de l'eſtomac ; mettez-y du beurre d'écreviſſes ; couſez ; enveloppez de bardes & de papier, & mettez votre dinde à la broche. Servez deſſus un coulis d'écreviſſes.

Dinde graſſe aux truffes. Farciſſez une jeune dinde de ſon foie haché avec perſil, ciboules & champignons, lard rapé ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs, ſel & poivre. Faites cuire à la broche, & ſervez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes.*)

Dinde graſſe farcie de foies gras & truffes. Choiſiſſez une dinde jeune, petite & graſſe. Plumez, vuidez & flambez-la. Prenez trois foies gras blanchis ; coupez en dés des truffes à demi-cuites dans du bouillon, coupez de même. Mettez les truffes avec les foies & du coulis, & achevez de les faire cuire juſqu'à ce que la ſauce ſe tariſſe. Laiſſez refroidir ; farciſſez votre dinde & la couſez. Mettez à la broche, enveloppée de lard & de papier ; ſervez avec une bonne eſſence.

DINDONS (*Ailerons de*) *à la d'Eſtrées.* Prenez des peaux de poulets ou poularde, quand on les

dépece pour faire des farces, des fricaſſées ou des filets. Mettez-les dans des moules d'ailerons; rempliſſez ces moules d'une farce de volaille fine, ou de filets de volailles à la Bechamel; enveloppez cette farce ou ces filets des peaux; collez-les avec de l'œuf battu; faites cuire au four un quart d'heure de belle couleur. Détachez des moules ſans les rompre, & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne.

Dindons (Ailerons de) à la Sainte-Menehould. Blanchiſſez & parez; faites cuire dans une bonne braiſe. Retirez & trempez dans des œufs battus; panez-les; trempez-les dans de la graiſſe; repanez encore; faites griller, & de belle couleur pour les ſervir avec une eſſence ou une bonne remoulade.

Dindons (Ailerons de) à l'Eſpagnole. Faites cuire comme à l'article précédent, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Dindons (Ailerons de) à l'eſſence. Piquez une douzaine d'ailerons; faites blanchir & cuire au bouillon avec une tranche de jambon, bouquet, champignons entiers; glacez comme un fricandeau, & finiſſez de même.

Dindons (Ailerons de) au blanc. Prenez-en une douzaine; faites-les blanchir; parez les bouts. Paſſez avec beurre, tranche de jambon, champignons en dés, bouquet; ſingez-les & aſſaiſonnez de bont goût; faites cuire à petit feu; dégraiſſez, & liez de crême & jaunes d'œuf; ſervez avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) au four, aux petits oignons. Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, & y mettez des ailerons blanchis; couvrez de bardes de lard, avec un bouquet; mouillez de bouillon, ſel & gros poivre; à moitié de cuiſſon, mettez des petits oignons blanchis à l'eau bouillante. Le tout cuit, retirez ailerons & oignons; paſſez la ſauce au tamis; faites-la lier ſur le feu avec un blond de veau & des jaunes d'œufs

Mettez-en partie dans un plat, avec de la mie de pain & du parmeſan rapé, enſuite vos ailerons & oignons. Arroſez du reſte de la ſauce; panez de mie de pain & parmeſan; faites prendre couleur au four. Egouttez la graiſſe, & ſervez à courte ſauce.

Dindons (Ailerons de) au Parmeſan. Foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez-y huit à dix ailerons, bouquet, lard fondu; couvrez de bardes de lard; faites cuire ſur la cendre chaude. Dégraiſſez la ſauce; mettez-y du coulis; paſſez au tamis. Mettez de cette ſauce au fond d'un plat, par-deſſus du parmeſan rapé, & ſur le tout vos ailerons; le reſtant de ſauce enſuite, & couvrez de parmeſan rapé. Faites attacher ſur un fourneau, & glacez avec la pelle rouge.

Dindons (Ailerons de) aux écreviſſes. Foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez deſſus huit ailerons & huit belles écreviſſes, ſel, poivre, lard fondu, bouquet, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire ſur la cendre chaude. Dreſſez les ailerons & les écreviſſes ſur un plat; mettez du coulis dans votre braiſe; dégraiſſez-la ſur le feu. Paſſez la ſauce au tamis, & ſervez ſur les ailerons avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) aux huitres. Faites cuire, comme à l'article précédent, & ſervez avec un ragoût d'huitres.

Dindons (Ailerons de) aux navets. Faites blanchir & cuire dans une bonne braiſe une douzaine d'ailerons; ſervez avec un ragoût de navets tournés en façon d'amandes, blanchis & cuits, moitié jus, moitié bouillon, mis après dans une bonne eſſence, & ſervez ſur les ailerons.

Dindons (Ailerons de) aux petits pois. Prenez huit ailerons; faites cuire avec une tranche de jambon, bouquet, bon bouillon. A moitié de la cuiſſon, ajoutez un litron de petits pois, gros comme un œuf de beurre frais, un peu de coulis & de jus. Dégraiſſez le ragoût; aſſai-

ſonnez, & ajoûtez comme une noix de ſucre.

Dindons (Ailerons de) en fricaſſée de poulets. Paſſez vos ailerons avec beurre frais, perſil, ciboule, gouſſe d'ail, cloux, champignons. Mettez une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc, ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu; faites réduire la ſauce; liez avec des jaunes d'œufs, crême & filet de vinaigre blanc, en ſervant.

Dindons (Ailerons de) frits. Faites cuire dix ailerons dans une braiſe de haut goût; laiſſez refroidir; trempez-les dans des œufs battus; panez & faites frire de belle couleur avec perſil frit.

DINDON: jeune dinde qu'on doit prendre gras, & bien en chair. Le vieux dinde eſt d'ordinaire dur, coriace & difficile à digerer.

Dindon à la crême. Faites cuire à propos un dindon à la broche; laiſſez-le refroidir. Prenez un morceau de noix de veau, ôtez-en les peaux; coupez-le par morceau avec du lard blanchi, graiſſe de bœuf, tettine de veau, champignons, perſil, ciboules, fines herbes & épices, ſel & poivre; mettez le tout ſur le feu. Quand il eſt cuit, hachez-le, ainſi que l'eſtomac du dindon, pain bouilli dans du lait, ſix jaunes d'œufs & trois blancs fouettés en neige. Pilez bien le tout; mettez de cette farce ſur un plat, le dindon par-deſſus, rempli de la même farce, avec un petit ragoût de ris de veau, crêtes & champignons. Couvrez le ragoût de la farce; arrondiſſez le dindon; panez-le de mie fine; faites cuire au four. Quand il ſera cuit & de belle couleur, tirez & dégraiſſez-le; nettoyez les bords du plat, & ſervez, à côté de votre dindon, un peu d'eſſence.

Dindon à la Périgord. Hachez deux livres de truffes avec lard rapé, ſel & gros poivre; farciſſez-en un dindon gras; couſez, laiſſez mortifier & prendre le goût de la farce, pendant trois ou quatre jours, & mettez à la broche enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez deſſous une ſauce hachée aux truffes.

Dindon à la princeſſe. Coupez-le en deux; mettez à la braiſe comme le chapon. Retirez-le quand il ſera cuit, & le panez; faites frire dans le ſaindoux, belle couleur. Dreſſez & ſervez avec une remolade faite avec des anchoix, du perſil, des capres hachées, un peu de ciboules, jus de bœuf & bon aſſaiſonnement. Au lieu de le frire, on peut le mettre ſur le gril, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut ſervir de même des poulets & toute autre volaille; & ſi on ne veut pas les mettre à la braiſe, on les fait cuire au pot, en maniere de court-bouillon bien aſſaiſonné; on les pane, & on leur fait prendre couleur comme deſſus.

Dindon à la Provençale. Ayez un dindon gras; faites cuire à la broche avec une barde de lard ſur l'eſtomac. Pendant qu'il cuit, faites un ragout avec foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées, ſel & poivre que vous paſſez au lard fondu avec de la farine. Mouillez d'un verre de bon vin; ajoûtez capres & anchois hachés, olives deſoſſées, bouquet & coulis de bœuf pour lier; ſervez ſur le dindon. On ſert de même, chapons, poulets, perdrix & beccaſſes.

Dindon (Pattes de) à la Sainte-Menehould. Prenez environ vingt pattes; faites-les cuire dans une braiſe blanche ou une Sainte-Menehoult. Quand elles ſont cuites & refroidies, entourez-les d'une farce fine que vous unirez avec de l'œuf battu; panez & faites frire; ſervez garnies de perſil frit. On peut auſſi les tremper dans une pâte à frire, ou, quand elles ſont faites & refroidies, avoir une Sainte-Menehould bien liée, les y tremper, les paner, faire griller & ſervir à ſec.

Dindon à l'eſſence aux oignons. Coupez de l'oignon par tranches; paſſez-le avec du lard; égouttez un peu de la graiſſe & de leur jus; liez d'un bon coulis: quand ils ſeront cuits, paſſez à l'étamine, & remettez ſur le feu; dreſſez votre dindon rôti; mettez la ſauce par-deſſus.

Dindon à l'étouffade. Prenez-le petit & gras ; trouſſez-le, & l'applatiſſez un peu. Foncez une caſſerole de veau & jambon ; & après avoir paſſé le dindon dans du lard fondu, mettez-le dans la caſſerole l'eſtomac deſſous, & par-deſſus du perſil, ciboules, champignons hachés & lard fondu ; couvrez de bardes. Quand il ſera cuit, dégraiſſez-le, & dégraiſſez la braiſe où il a cuit ; paſſez le jus au tamis ; ſervez le dindon deſſus avec un jus de citron.

Dindon aux anchois. Farciſſez-le d'une farce fine, de trois anchois, foie de dindon, perſil, ciboules, champignons hachés ; pilez le tout ; liez de trois jaunes d'œufs, poivre & ſel ; faites cuire ainſi farci à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Coupez des zeſtes de citron ; mettez-les dans une bonne eſſence avec jus d'un citron & ſervez le dindon.

Dindon aux concombres. Faites une farce de ſon foie, perſil, ciboules, champignons hachés ; liez de deux jaunes d'œufs. Farciſſez votre dindon que vous ferez refaire dans la graiſſe ; faites rôtir, & ſervez avec un ragoût de concombres. (Voyez *Concombre.*)

Dindon aux écreviſſes. Paſſez le doigt entre la peau & la chair de l'eſtomac ; ôtez cette chair ; faites-en une farce avec les blancs, un peu de lard & de graiſſe de bœuf, de jambon, ciboules, champignons & truffes, ſel, poivre, muſcade, gros comme un bon œuf de mie de pain trempée dans du lait ou crême, deux jaunes d'œufs. Hachez & pilez enſuite dans un mortier ; farciſſez votre dindon, & lui mettez dans le corps un bon ragoût d'écreviſſes ; bouchez les ouvertures avec votre farce ; couſez, bardez de tranches de veau & jambon, & bardez de lard ; enveloppez & ficelez. Etant cuit, ôtez les bardes, & ſervez deſſus un ragoût d'écreviſſes.

Dindon aux huitres. Faites-le cuire comme pour le mettre au ragoût d'écreviſſes ; & au lieu de ce

ragoût, vous en mettrez un d'huitres. (Voyez ci-deſſus *Dindon aux écreviſſes*; & pour le ragoût, au mot *Huitres*.)

Dindon en daube. Prenez un vieux dinde gras; lardez-le de gros lard aſſaiſonné de perſil, ciboules, pointe d'ail; épices mêlées, ſel & poivre. Mettez-le dans une marmite avec du bouillon, un poiſſon d'eau-de-vie; couvrez de bardes de lard; ajoûtez deux oignons, deux racines, un bouquet garni. Faites cuire à petit feu cinq ou ſix heures; tirez & laiſſez refroidir & figer la ſauce. Rempliſſez-en le dinde, couvrez-le de ſain-doux par-deſſus, & ſervez froid pour entremet.

Dindon en filets. (Voyez *Poulets*.) On le ſert en ragoût, aux concombres; paſſé au roux avec un coulis roux.

Dindon en ſalmi. Faites cuire à demi à la broche; coupez-le en piéces; faites cuire avec du vin, truffes, champignons hachés, quelques anchois, ſel & poivre. Liez la ſauce avec un coulis de veau; dégraiſſez, ſervez avec un jus d'orange, ou avec la ſauce au jambon.

Dindon farci. Faites une farce avec du lard, ciboules & fines herbes; détachez la peau de deſſus l'eſtomac; mettez cette farce entre cuir & chair, & ficelez. Faites cuire à la broche, & ſervez avec un ragoût de ris de veau bien cuit, bien mitonné, lié d'un coulis de veau.

Dindon farci aux fines herbes. (Voyez l'article *Dindon farci*.) On le ſert avec divers ragoûst & diverſes garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent ſe ſervir de même, ou farcis comme deſſus; les faire cuire dans une bonne braiſe, & étant égouttés, on les ſert avec un ragoût de ris de veau & truffes, dégraiſſé & lié d'un bon coulis.

Dindon mariné. Faites mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, ſel & poivre, cloux, ciboules & laurier. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez-y

votre dindon, & le faites frire dans du lard fondu ou du ſain-doux, & ſervez garni de perſil frit.

Dindon-paillet à la ciboulette. Prenez-le non engraiſſé; farciſſez-le de ſon foie, perſil, ciboules & champignons hachés, deux jaunes d'œufs, & faites cuire à la broche. Mettez dans une bonne eſſence de la ciboulette friſée; ſervez ſur votre dindonneau. Pour friſer la ciboulette; coupez-la d'un travers de doigts, & l'échiquetez avec une épingle en la jettant à meſure dans l'eau fraîche.

Dindon pané à l'eſtragon. Prenez-le non engraiſſé & mortifié; faites cuire à la broche; délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre fondu; frottez-en l'eſtomac du dindon; panez le; & quand il ſera de belle couleur, ſervez avec une ſauce à l'eſtragon, qui ſe fait avec de l'eſtragon blanchi & haché très-fin qu'on met dans une bonne eſſence, avec un pain & demi de beurre de Vanvre, ou pareille quantité de bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez avec un jus de citron.

Dindon. (*Pâté de*) Farciſſez un dindon, comme il a été dit ci-deſſus, réſervant un peu de la farce pour mettre ſur une abaiſſe de bonne pâte; aſſaiſonnez le dindon; ajoûtez une feuille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & bardes de lard; & d'une autre abaiſſe, & mettez au four. Etant cuit, ôtez les tranches de veau & bardes de lard; dégraiſſez; mettez un ragoût de ris de veau, champignons & crêtes. (Voyez *Ris de veau.*) Servez chaud. On peut auſſi ſervir ce pâté ſans ragoût, avec un coulis clair de veau & jambon.

Dindon (*Pâté de*) *froid.* Faites-le refaire; piquez de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices mêlées, fines herbes, perſil & ciboules hachés; pilez le foie avec une truffe verte hachée, lard rapé, ſel & poivre; farciſſez votre dindon. Faites une abaiſſe de pâte commune, un lit de lard pilé, ſel & poivre, fines herbes, épices, laurier, truffes vertes pelées; aſſaiſonnez deſſous comme deſſous, lard pilé, morceau de beurre

frais ; garniſſez de bardes de lard ; couvrez d'une ſeconde abaiſſe ; dorez & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures ; faites un trou au milieu, de peur qu'il ne creve. Quand il eſt cuit, bouchez le trou & laiſſez-le refroidir. Servez dans un plat ſur une ſerviette blanche.

Dindon piqué de jambon à l'échalotte. Prenez-le comme le précédent ; faites-le refaire, & piquez de jambon, comme vous feriez de lard ; couvrez de bardes de lard & de papier ; ficelez ; faites rôtir ; ſervez avec une eſſence fine où vous aurez haché de l'échalotte.

Dindons, Dindonneaux, Dindes rôtis. Laiſſez-les mortifier ; vuidez & trouſſez proprement ; faites blanchir ſur la braiſe ; piquez de menu lard ; ficelez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils ſeront à-peu-près cuits ôtez le papier ; faites prendre belle couleur & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des dindes & dindons, jeunes, gras & tendres, eſt un aliment aſſez aiſé à digerer, nourriſſant, ſain, & dont bien des gens aiment le goût ; mais les perſonnes délicates, & celles dont l'eſtomac n'eſt pas très-bon, feront prudemment de s'en abſtenir, pour peu qu'elle ſoit ſéche ou ferme.

DORER : ſe dit, en cuiſine, de la couleur qu'on donne à la pâtiſſerie, en la frottant avec une plume ou un pinceau, d'œufs battus, comme pour faire une omelette. La dorure ſera plus forte ou plus pâle, ſelon la quantité de jaunes que vous mettrez avec les blancs. En Carême, lorſqu'on ne mange pas d'œufs, on dore avec la teinture de ſafran, ou de ſouci, ou d'œufs de brochets.

DRAGÉES. Il faut faire deux cuiſſons de ſucre différentes ; l'une à liſſé, qui eſt la premiere que l'on donne au ſucre ; l'autre à perlé, qui eſt la ſeconde ; c'eſt ce qui fait que l'on dit, *dragée liſſée* & *dragée perlée.*

Pour en venir à la pratique, il faut avoir une grande baſſine de cuivre rouge, plate par le fond,

avec une anſe par le milieu, pour la pouvoir manier, & deux autres aux deux côtés, ſoutenues en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture. Sous cette baſſine, il faut mettre une poële de feu à quatre doigts du fond de la baſſine: on y fait la groſſe dragée & la perlée. A l'égard de la dragée fine liſſée, on met la baſſine ſur un tonneau proportionné à la grandeur de la baſſine, avec un feu modéré deſſous, & qui n'en ſoit éloigné que d'un pied. Vous ferez enſorte de bien boucher les ouvertures, pour que la chaleur ne s'évapore point, & qu'elle ſe conſerve plus long-tems. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Anis*, *Aveline*, *Céleri*, *Chocolat*, *Citron*, *Coriandre*, *Epine-vinette*, *Girofle*, *Jaſmin*, *Orangeat*, *Piſtache*, *Violette*.

[E A U]

EAU: la plus legere, la plus limpide, & celle qui n'a aucune ſaveur eſt la meilleure.

Eau cordiale. On emploie du jaſmin d'Eſpagne, que vous choiſirez le plus beau & le plus frais, qu'il ſera poſſible de trouver. Vous le diſtillerez avec des zeſtes de citron ou de cédrat & quelques grains de coriandre, ſur un feu ordinaire. Vous ferez enſuite le ſyrop avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos eſprits quand ils auront été tirés; & vous paſſerez le tout à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur de jaſmin donne un parfum & des principes agréables à l'odorat & aux nerfs en général; ce qui la fait paſſer avec raiſon pour céphalique, cordiale ou ſtomachique, calmante ou antiſpaſmodique & ſalutaire aux vaporeux, hyſtériques & hypocondriaques.

Eau d'argent. La plûpart des diſtillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent ; mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne ſoit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; & au lieu de coriandre & de cannelle, j'emploie le girofle & la graine d'angelique, pilés enſemble ; & la liqueur, comme il eſt facile de juger, ſe trouve totalement différente. Vous ferez diſtiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or ; & quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre ce qu'il ſe pourra trouver de plus beau ſucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits dans ce ſyrop, & vous paſſerez ce mêlange à la chauſſe. Quand la liqueur ſera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent. Vous les agiterez dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi, vous les diviſerez en chaque bouteille, par portions égales, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui compoſent cette liqueur. Pour ſix pintes d'eau d'argent, vous prendrez les zeſtes de trois citrons ordinaires, un gros d'angelique pilé avec huit cloux de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie & une chopine d'eau.

Eau divine. La baſe de l'eau divine eſt l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviſer le goût. Les uns ſe ſervent de l'eau de fleurs d'orange ſimple ; d'autres d'eau de fleurs d'orange double ; & d'autres mettent du neroly dans l'eſprit de vin ; d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau ; & quand elles ſont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin : il n'y a point de quantité déterminée pour cela ; enſuite ils laiſſent infuſer ces fleurs ſix ſemaines, ou deux mois : après ce tems, ils font leur ſyrop avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il ſe pratique ordinairement ; & quand le ſucre eſt fondu, ils verſent leur infuſion dans ce ſyrop,

après

après l'avoir ſéparé des fleurs, en le paſſant par le tamis : enſuite ils paſſent le tout à la chauſſe.

Eau d'or. Pour faire l'eau d'or, je prends le citron dans ſa maturité, avec toutes les qualités requiſes, de la cannelle choiſie, &, pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, ſelon la quantité que l'on veut en faire. Vous couperez les zeſtes du citron, de façon que vous ne leviez que la partie quinteſſencieuſe, ſans couper du blanc & ſans laiſſer du jaune, s'il eſt poſſible. Vous pilerez la cannelle & la coriandre ; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, avec les zeſtes, de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre alambic étant ainſi garni, vous le poſerez ſur un feu tempéré ; & vous tirerez vos eſprits avec un peu de phlegme, à cauſe de la cannelle, dont les eſprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & lorſqu'il ſera fondu, vous y mettrez vos eſprits auſſi-tôt qu'ils ſeront tirés. Il faut faire votre ſyrop pendant le tirage : enſuite vous mêlerez bien les eſprits avec le ſyrop ; & après, vous y verſerez doucement du caramel. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, juſqu'à ce que l'œil vous ait aſſuré que vous aurez attrapé le vrai point : vous la paſſerez enſuite à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite. Si vous avez fait paſſer quelques pintes de cette liqueur dans une chauſſe, où vous auriez mis auparavant de l'eſcubac, il faut mêler celle qui y aura paſſé, avec celle qui n'y aura pas paſſé, & votre couleur d'or ſera parfaite.

Eau ſimple. On entend par *eau ſimple*, ce qu'on diſtille des fleurs & autres, ſans eau, eau-de-vie ou eſprit de vin : ces eaux ſont ordinairement une diſtillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle eſt

extraite ; & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

ECAILLER : ôter les écailles d'un poiſſon qu'on veut apprêter.

ECHALOTTE : plante bulbeuſe, d'un grand uſage dans la cuiſine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un aſſaiſonnement fort ſain, propre à faciliter la digeſtion, en augmentant les forces de l'eſtomac & l'action des ſucs digeſtifs. Si l'on en fait un uſage fréquent, elle devient capable d'empêcher ou de corriger la putridité des humeurs internes.

ECHAUDÉ : menue pâtiſſerie dont on fait peu de cas dans les cuiſines, & qu'on trouve trop communément, pour donner ici la façon de la faire.

ECHINÉE. (Voyez *Cochon.*)

ECLANCHE, communément *gigot ;* partie charnue du derriere du mouton. Les meilleures ſont celles qui ont le manche court.

Eclanche à la broche. Ce qu'on en peut dire, c'eſt qu'il ne faut pas la faire trop cuire.

Eclanche de cent feuilles. Levez-en la peau ſans la détacher du manche ; coupez-en les chairs en feuillets minces, tenantes à l'os ; hachez ail, perſil, ciboules, échalottes, champignons, thym, laurier, baſilic en poudre ; mêlez le tout, & en mettez entre les feuilles du gigot & la peau ; couſez cette peau ; mettez à la broche enveloppée de papier. Servez avec une ſauce claire, échalottes, jus de citron, ſel & gros poivre

Eclanche à la chicorée. C'eſt de la faire rôtir, & de mettre deſſous un ragoût de chicorée.

Eclanehe aux concombres. Servez ſur un ragoût de concombres, ou entiere ou par tranches.

Eclanche farcie. Faites la cuire à la broche ; dépouillez la viande de ſorte qu'il ne reſte que les os attachés enſemble ; dégraiſſez ; hachez la chair bien menu avec lard blanchi, moëlle de bœuf, fines

herbes, perfil, ciboules, ſel & poivre, un peu de tettine de veau, mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œufs. Pilez après le tout dans un mortier; mettez l'os dans un plat; arrangez par-deſſus votre hachis en forme d'éclanche; faites un creux au milieu; mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons & autres garnitures; recouvrez du hachis; pannez & mettez au four. Quand elle a belle couleur, dégraiſſez & ſervez avec un jus de citron.

Éclanche de mouton farcie dans ſa peau. Commencez par ôter la peau du côté du manche; hachez la chair avec champignons, truffes, foie gras, riz de veau aſſaiſonnés de bon goût. Rempliſſez la peau de cette farce; mettez cuire au four. Servez avec telle garniture que vous voudrez.

Eclanche (Hachis d'une) cuite. Otez-en la peau; prenez la chair, & la hachez avec ciboules, perſil & un peu de jambon cuit, champignons & truffes vertes; paſſez ſur le feu avec ſel, poivre, tranches de citron; mouillez de jus & eſſence de jambon par égales parties; liez d'un coulis de veau & jambon; faites faire quelques bouillons; ſervez chaud pour entrée. On ſe ſert de ce hachis pour faire des riſſoles & des petits pâtés.

Eclanche (Pâté d') Otez la graiſſe & la peau; deſoſſez la chair & la battez bien; piquez de gros lard bien aſſaiſonné; faites une abaiſſe de pâte ordinaire; dreſſez-y votre éclanche avec lard pilé, bardes, feuilles de lauriers & aſſaiſonnemens néceſſaires; couvrez d'une autre abaiſſe; mettez au four pendant trois heures; après la cuiſſon, mettez par le ſoupirail une gouſſe d'ail ou une échalotte écraſée; ſervez froid.

Eclanche piquée à la dauphine. Prenez-la mortifiée; ôtez-en la graiſſe & la peau; nettoyez bien le manche; piquez de petit lard; enveloppez de papier; faites cuire à la broche. Quand elle ſera cuite & bien colorée, ſervez avec un petit coulis

piquant, ou eſſence de jambon, ou ragoûts de légumes, concombres & chicorée.

Eclanche piquée de truffes, à la broche. Parez la comme pour la mettre à la broche ; coupez une livre de truffes en lardons & demi livre de lard ; aſſaiſonnez l'un & l'autre de ſel & fines épices ; lardez & gardez deux jours couverte de papier, pour que l'éclanche prenne le goût des truffes ; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Panez de mie de pain ; faites prendre couleur, & ſervez dans ſon jus, ou avec un ragoût de truffes.

Eclanche roulée à la broche. Parez & détachez la chair d'une éclanche mortifiée, de ſes os, laiſſant celui du manche ; étendez cette chair ; faites une bonne farce de blancs de volailles bien aſſaiſonné ; étendez cette farce ſur la viande ; roulez-la, & la ficelez en lui conſervant la forme d'éclanche ; piquez de menu lard ; enveloppez de papier ; faites cuire, & ſervez avec un coulis, comme à l'article précédent, ou les mêmes ragoûts.

Eclanche à la royale. Otez la graiſſe ; dépouillez l'os de ſa chair ; battez-la bien ; piquez de gros lard bien aſſaiſonné, & de jambon ; farinez l'éclanche & la paſſez au ſain-doux ; empotez-la enſuite avec fines herbes oignons, piqués de cloux, bon bouillon ; laiſſez mitonner long-tems. Faites un ragoût de champignon, truffes, culs d'artichauts, pointes d'aſperges, riz de veau, le tout bien paſſé & aſſaiſonné d'un coulis roux. Dreſſez votre éclanche, le ragoût par-deſſus ; & pour qu'elle en prenne le goût, faites-la bouillir un peu avec le ragoût, & ſervez garnie de fricandeau ou marinade. On peut la ſervir avec toutes ſortes de ragoûts de légumes, petits oignons, ragoûts de céleri, chicorée, cardons d'Eſpagne, ou avec une ſauce hachée.

Eclanche à la ſauce robert. La ſauce par-deſſus.

Eclanche à la ſultane. Prenez-la mortifiée ; levez-en la peau legérement ; faites un trou dans le

milieu de la chair, ſans la percer de part en part ; mettez dans ce trou une bonne farce ; recouſez le gigot ; piquez le deſſus de petit lard ; enveloppez de papier, & faites cuire à la broche. Cuit & bien coloré, ſervez votre gigot avec une ſauce à la ſultane.

ECREVISSE : poiſſon cruſtacé, il y en a de mer & de riviere. Celles de mer ſont de pluſieurs eſpeces. Il faut prendre les écreviſſes charnues, groſſes & bien nourries ; les meilleures viennent des petites rivieres dont l'eau eſt vive & claire, & dont les bords ſont pleins de trous, ou couverts d'arbuſtes & de buiſſons, dans les racines deſquels elles ſe cachent.

Ecreviſſes à l'angloiſe. Faites cuire à l'eau ; épluchez en la queue ; ôtez les petites pattes ; paſſez-les avec beurre frais, champignons & truffes. Mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon & d'un peu de coulis d'écreviſſes ; laiſſez mitonner à petit feu ; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs ; délayez avec crême douce & perſil haché.

Ecreviſſes à la Béchamel. Faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez dans l'eau fraîche. Otez-en la groſſe écaille ; épluchez la queue, & ne touchez point aux groſſes pattes. Mettez les dans une chopine de crême bouillante, & les laiſſez juſqu'à ce que cette crême ſoit réduite en petite ſauce liée. Remuez toujours de crainte qu'elle ne tourne. La ſauce ſuffiſamment réduite, ſervez.

Ecreviſſes (Biſque d') en maigre. Faites-les cuire à l'eau ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pattes, & épluchez les queues. Aux plus petites, vous ôterez les queues ſans détacher les coquilles. Paſſez les queues d'écreviſſes avec des petits champignons, truffes en tranches avec un peu de beurre ; & mouillez d'un bon bouillon de poiſſon ; mettez-y un bouquet de fines herbes ; laiſſez mitonner à petit feu ; ajoûtez, ſelon la ſaiſon, pointes d'aſperges & culs d'arti-

chauts ; liez d'un bon coulis d'écreviſſes ; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poiſſon ; & quand elles ſont attachées au fond du plat, garniſſez le potage d'un cordon de belles écreviſſes ; épluchez ; mettez un petit pain farci dans le milieu, des culs d'artichauts autour, quelques laitances de carpes, & jettez votre ragoût par-deſſus, & le coulis d'écreviſſes. Servez chaudement.

Ecreviſſes à la Gaſcogne. Coupez-les par la moitié ; faites cuire avec perſil, ciboules, champignons, deux gouſſes d'ail, hachés, menu oignon piqué de cloux, feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, demi-verre d'huile, ſel, poivre & tranches de citron. Laiſſez réduire la ſauce, & en retirez l'oignon, laurier & citron.

Ecreviſſes (Coulis d') en maigre. Lavez-les en pluſieurs eaux, & les faites cuire à l'eau. Epluchez, mettant les écailles à part ; prenez douze amandes douces ; pilez-les dans un mortier avec les écailles ; prenez un oignon avec quelques carottes & panais par tranches ; paſſez avec un peu de beurre : étant demi-roux, mouillez de bouillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de ſel avec deux ou trois cloux, baſilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de perſil, une ciboule ; faites mitonner le tout ; mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé ; mêlez le tout ; faites prendre un bouillon ; paſſez à l'étamine, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'entrées & potages maigres.

Ecreviſſe (Coulis d') à demi-roux en gras. Faites comme à l'article précédent ; prenez enſuite une livre & demie de rouelle de veau, un morceau de jambon ; coupez-les par tranches avec un oignon & quelques tranches de carottes & panais ; faites cuire le tout à petit feu. Quand le tout eſt attaché comme un jus de veau, ajoutez lard fondu, un peu de farine ; faites-lui faire quelques tours en remuant toujours ; mouillez de bon bouillon ; ajoûtez ſel, poivre, cloux, baſilic, perſil, ciboules, champignons,

truffes, croûtes de pain, & faites mitonner. Otez le veau; délayez ce qui eſt dans le mortier avec le jus; paſſez le tout à l'étamine, & vous en ſervez pour les potages ou entrées auxquels il ſera propre.

Ecreviſſes (Coulis d') au demi-roux en maigre. Faites d'abord comme deſſus. Faites griller enſuite un brochet vuidé ou une perche; ôtez-en la peau; prenez la chair, & la pilez avec les coquilles & les amandes, trois ou quatre jaunes d'œufs durs; le ſurplus, comme à l'article précédent.

Ecreviſſes au gratin. Mettez dans une chopine d'eau deux tranches de citron, oignon coupé par tranches, perſil & ciboules entieres; faites bouillir un quart d'heure: & y mettez vos écreviſſes juſqu'à ce qu'elles ayent changé de couleur. Epluchez les queues, & ôtez les petites pattes; faites une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. (Voyez *Farce.*) Mettez-la dans un plat, & faites autour un cordon d'écreviſſes, les queues en dedans; & garniſſez ainſi, en tournant juſqu'à ce que le plat ſoit rempli; arroſez enſuite d'huile & de gros poivre; mettez au four; dégraiſſez & ſervez avec un jus de citron.

Eereviſſes (Ragoût d') en gras. Cuites comme deſſus, paſſez les queues dans du lard fondu avec les aſſaiſonnemens du ragoût précédent; mouillez de jus de veau; laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez; liez d'un coulis d'écreviſſes; mettez ſur les cendres chaudes, pour que le coulis ne tourne pas. Dans la ſaiſon ajoûtez ou des pointes d'aſperges, ou culs d'artichauts. Ce ragoût ſert pour toutes les entrées graſſes aux écreviſſes.

Ecreviſſes (Ragoût d') en maigre. Etant cuites, ôtez les queues & les mettez à part avec de petits champignons, truffes coupées en tranches & mouſſerons. Paſſez le tout avec un peu de beurre; mouillez d'un bon bouillon de poiſſon; faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le, & le liez d'un coulis d'écreviſſe; dreſſez dans

un plat ; ſervez pour entremets, ou pour garnir des entrées maigres aux écreviſſes.

Ecreviſſes. (*Salade d'*) Faites cuire des écreviſſes à l'ordinaire, & ſervez avec une remolade, ou bien avec perſil & vinaigre.

Ecreviſſes. (*Tourte d'*) Faites les cuire avec un verre de vin blanc ; ſéparez les pattes & les queues ; pilez le reſte dans un mortier pour le paſſer à l'étamine avec un peu de bouillon de poiſſon ou de purée claire, & du beurre tout chaud fondu ; rangez enſuite le tout dans une tourtiere ſur une abaiſſe, avec ſel, poivre, ciboulettes & champignons, vos pattes & vos queues deſſus ; recouvrez d'une autre abaiſſe ; dorez & mettez au four. Etant cuite, ſervez chaudement.

Autre. Sur une abaiſſe mettez un ragoût de queues d'écreviſſes, comme on l'a donné ci-deſſus. Recouvrez d'une autre abaiſſe ; uniſſez les ; dorez votre tourte ; mettez au four. Quand elle eſt cuite, ouvrez-la, & y mettez un peu de coulis d'écreviſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'écreviſſe de riviere, charnue, tendre, cuite à propos, eſt un mets de bon goût, nourriſſant, fort ſain pour ceux qui le digerent bien. Son ſuc échauffe & irrite legérement ; ce qui le rend ſtomachique, apéritif : il anime la circulation du ſang ; augmente la tranſpiration. Si on mange, durant quelque tems, des écreviſſes, elles deviennent un remede pour ceux qui ſont ſujets aux dartres, boutons, éréſypeles & autres maladies de peau. Les perſonnes délicates ou qui ont l'eſtomac foible, doivent s'abſtenir de manger des chairs de l'écreviſſe ; mais ils peuvent uſer en petite quantité des mets où on n'a fait entrer que le ſuc ou des coulis.

L'écreviſſe de mer, nommée auſſi *crabe*, & le homar, ſont des animaux cruſtacés du même genre, dont la chair, aſſez ſavoureuſe, n'eſt digérée, ſurtout celle des plus gros, que par les meilleurs eſtomacs, & les gens qui font de l'exercice.

ENDIVE : une des eſpeces de chicorée qu'on fait blanchir en la liant, & dont on fait uſage en ſalade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante eſt aqueuſe, rafraîchiſſante, apéritive, adouciſſante, calmante. Mangée en quantité, elle devient laxative ; elle a ces qualités pour les bons eſtomacs, étant mangée en ſalade ; mais les perſonnes délicates ne digerent pas, ou digerent imparfaitement les herbes crues ; celle-ci ne leur ſera utile que cuite.

ENTRÉES.

A

AGNEAU.
poitrine d'agneau.
quartier d'agneau.
tête d'agneau à la Sainte-Menehoult.

Ailerons.
terrine d'ailerons.
tourte d'ailerons.

Albran. Voyez *Canard.*

Alouettes en caiſſe.
alouettes en ragoût.
tourte d'alouettes.

Groſſe entrée.

Aloyau à la braiſe.
aloyau aux cardes.
aloyau rôti.

Relevée d'entrée.

Anguille en fricaſſée de poulet.
anguille ſur le gril.
anguille en matelotte.
anguille rôtie.

B

BARBEAU en caſſerole.
barbeau grillé.

Barbillon en étuvée.

Barbotte en caſſerole.
barbotte en pâté chaud.
barbotte en ragoût.

Barbue marinée.
barbue en ſalade.
barbue à la ſauce.
barbue aux anchois.

Tourte de béatillea.

Beccard. Voyez *Saumon.*

Beccaſſes à la Bourguignone.
beccaſſes à l'Eſpagnole.
beccaſſes farcies à la broche.
beccaſſes aux olives.
pâté chaud de beccaſſes.
beccaſſes à la Provençale
beccaſſes aux truffes.

Beccaſſines à la Grecque.
becaſſines en ragoût.
beccaſſines en ſurtout.

Biche. Voyez *Cerf.*

Biſet. Voyez *Pigeon.*

Groſſes entrées.

Bœuf à la mode.
bœuf au naturel.
piéce de bœuf panée au four.
bœuf à la royale.
bœuf à la ſauce hachée.

Boudin blanc.
boudin de foies gras.

boudin noir.
boudin de poiſſon.
Boudinage d'agneau.
Bouton.
Brême. Voyez *Carpe.*
brême grillée.
brême rôtie.
Brochet à l'Allemande.
brochet aux anchois.
brochet à la broche.
brochet en caſſerolle.
brochet en entrée.
brochet à l'étuvée.
brochet farci.
brochet en filets à la ſauce aux capres.
brochet en fricaſſée de poulet.
brochet à la Genevoiſe.
brochet en haricot aux navets.
pâté chaud de brochet.
ragoût de brochet.
brochet à la ſauce à l'Allemande.
brochet à la ſauce blanche.
terrine de brochet.
tourte de brochet.
Brocheton. Voyez *Brochet.*

C

Cailles à la braiſe.
cailles aux choux & coulis de lentilles.
cailles au gratin.
cailles à la poële.
cailles en ragoût.
cailles en ſurtout.
tourte de cailles.
Cailletcaux au ſalpicon.
Canards aux anchois.
canards à la braiſe aux navets.
canards aux cardons d'Eſpagne.
canards au céleri.
canards à la chicorée
canards aux concombres.
canards farcis.
canards aux huitres.
canards à l'Italienne.
canards au jus d'orange.
canards aux olives.
canards aux petits pois.
canards à la purée verte.
ragoût de canards.
ſalmi de canards.
Canettes aux pointes d'aſperges.
canettes aux pois.
Canetons à l'échalotte.
canetons glacés.
canetons au jus d'orange.
Capilotade.
Carbonnade ou *Grillade.*
carbonnade de mouton.
Carpe aux champignons.
carpe au demi-courbouillon.
entrée de carpe.
carpe à l'étuvée.
carpe étuvée à l'Italienne.
carpe étuvée au blanc.
carpe farcie.
filets de carpe à la ſauce blanche.
carpe en fricaſſée de poulet.
carpe grillée.
carpe grillée à l'oſeille.
hachis de carpe.
carpe à la huſſarde.
carpe à la matelotte.
ragoût de carpe.
Carré de mouton en entrée.
carré de mouton en terrine à l'Angloiſe.
Caſſerole.
caſſerole au parmeſan
Caſtrolle.
Cerf.
civet de cerf.
gelée de cornes de cerf.
ragoût de cerf.

Groſſe entrée.

Cerf rôti à la Bourguignone

Cervelas.
Cervelle.
entrée de cervelle de bœuf.
Chapon aux anchois.
chapon à la braise.
chapon farci.

Entrée de broche.

Chapon à la broche aux capres.
chapon aux fines herbes.
chapon aux huitres.
chapon aux écrevisses.
chapon à la crême.
chapon à la daube.
chapon aux olives, farci.
ragoût de chapon.
tourte de blanc de chapon.
autre tourte de blanc de chapon.
Charbonnade à la braise.
Chevreuil à la Bourguignone.
chevreuil en casserole.
chevreuil en civet.
chevreuil rôti à différentes sauces.
tettine de chevreuil.
Chou à la Bavaroise.
chou à la Flamande.
ragoût de chou.
Cochon de lait à la daube.
cochon de lait au pere Douillet.
cochon de lait en ragoût.
Côtelettes de mouton au basilic.
côtelettes de mouton farcies.
côtelettes de mouton frites
côtelettes de mouton grillées.
côtelettes de mouton en haricot.
côtelettes de mouton en robe-de chambre.
côtelettes de porc-frais à la cendre.
côtelettes de veau à la Lyonnaise.
côtelettes de veau à la poële.
Culotte de bœuf à l'Angloise.
culotte de bœuf à la braise.
culotte de bœuf en écarlate.
culotte de bœuf garnie de choux.
culotte de bœuf roulée.
culotte de bœuf au salpicon.
Crepine.

D

DINDES & Dindons.
dinde grasse à la cardinale.
dinde aux truffes.
dinde aux foies gras.
Dindon aux anchois.
dindon aux concombres.
dindon à la crême.
dindon en daube.
dindon aux écrevisses.
dindon à l'essence.
dindon à l'estragon pané.
dindon à l'échalotte piqué de jambon.
dindon à l'étouffade.
dindon farci.
dindon en filets.
dindon aux fines herbes.
dindon aux huitres.
dindon mariné.
dindon paillet à la ciboulette.
pâté chaud de dindon.
dindon à la Périgord.
dindon à la princesse.
dindon à la Provençale.
dindon en salmi.

E

ECHINÉE de Porc.

Grosses entrées.

Eclanche de cent feuilles.
éclanche à la chicorée.
éclanche aux concombres.
éclanche farcie.

éclanche farcie dans ſa peau.
hachis d'une éclanche.
éclanche piquée à la dauphine.
éclanche piquée de truffes.
éclanche roulées.
éclanche à la royale.
éclanche à la ſauce robert.
éclanche à la Sultane.
Ecreviſſes.
ragoût d'écreviſſes en gras.
ragoût d'écreviſſes en maigre.
tourte d'écreviſſes.
Epaule de mouton à l'eau.
épaule de mouton farcie.
épaule de mouton en filets.
épaule de mouton en pain avec une eſſence.
épaule de mouton à la Rouchi.
épaule de mouton à différentes ſauces.
épaule de veau au ſang.
épaule de veau à la Turque.
Eperlans au court-bouillon.
éperlans à la matelotte.
Etourneau. Voyez *Grive.*
Eſturgeon à la broche.
eſturgeon aux croûtons.
eſturgeon aux fines herbes.
eſturgeon en fricandeaux.
eſturgeon grillé.
eſturgeon en haricot aux navets.
ragoût d'eſturgeon.
Etuvée.

F

Faisans & Faiſandeaux.
faiſans à la braiſe.
entrée de faiſans.
filets de faiſans.
pâté chaud de faiſans.
faiſans à la ſauce à la carpe.
Faon. Voyez *Cerf.*
Farce de poiſſon.
Filets d'aloyau à la cendre.
filets de bœuf aux concombres.
filets de groſſe viande à la Sultane.
filets de groſſe viande aux concombres.
filets de mouton aux épinars.
filets de mouton au gratin.
filets de mouton à la payſanne.
filets de dindons à la ſauce-robert.
filets de dindons à l'Italienne.
filets de lapereau en caiſſe.
filets de lièvre à la Czarienne.
filets de lièvre en poivrade.
filets de poiſſon en caiſſe.
filets de poiſſon à l'Italienne.
filets de brochet en miroton.
filets de ſaumon au vin de Champagne.
filets de ſaumon aux fines herbes.
filets de ſoles à l'Eſpagnole.
filets de tanches marinées.
filets de truites à la Lyonnoiſe.
filets de vives marinées.
filets de porc frais aux oignons.
filets de poularde à la crême.
filets de poularde aux piſtaches.
filets de ſanglier à la poivrade.
Foie de veau à la braiſe.
foie de veau à la broche.
foie de veau à l'étuvée.
foie de veau au jambon.
foie de veau à l'Italienne.
foie de veau à la Lyonnoiſe.
ragoût de foie de veau.
tourte de foie de veau
Freſſure de veau à la bourgeoiſe.
Fricandeau à la boutgeoiſe.
fricandeau à l'oſeille.

G

Gigot à la daube.
gigot à l'eau.
gigot à la payſanne.
gigot à la Perigord.
gigot roulé.

gigot à l'étouffade
Godiveau.
Gogue au ſang.
Grenade.
Grenadin.
Grenouilles en fricaſſée de poulets.
Grives à la braiſe.
grives au geniévre.
ragoût de grives.

H

HACHIS de toute ſorte de viandes.
Harengs frais ſur le gril.
maniere d'apprêter les harengs.
hareng à la matelotte.
Haricot.
Hochepot.
Huitres. Tourte d'huîtres.

Groſſes entrées.

I

JAMBON à l'Allemande.
jambon à la braiſe.
jambon à la broche.
jambon cuit ſans feu & ſans eau.
maniere d'accommoder les jambons.
pâté chaud de jambon.
jambon au vin de Champagne.
Jarret de veau à la boiteuſe.

L

LAITANCES. Tourte de laitances.
Lamproie aux champignons.
lamproie frite.
lamproie grillée à l'huile.
lamproie grillée à la ſauce douce.
ragoût de lamproie à la ſauce douce.
lamproie à la ſauce rouſſe.
Langouſte à la ſauce blanche.
Langues de bœuf à la braiſe.
langues de bœuf à la braiſe en mitoton.
langues de bœuf en breſole.
langues de bœuf à la broche.
langues de bœuf aux concombres.
langues en hâtelettes.
langues de bœuf parfumées.
langues de bœuf au Parmeſan.
pâté de langues de bœuf.
ragoût de langues de bœuf.
tourte de langues de bœuf.
tourte de langues de carpe.
tourte de langues de mouton.
langues de veau farcis.
Lapins & *Lapereaux* à l'Angloiſe.
lapins & lapereaux à la bourgeoiſe.
lapins & lapereaux en caſſerole.
lapins & lapereaux aux champignons.
lapins & lapereaux au coulis de lentilles.
lapins & lapereaux à l'eau-de-vie.
lapins & lapereaux en eſcalope.
lapins & lapereaux aux fines herbes.
lapins & lapereaux en fricaſſée de poulets.
giblotte de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux au gîte.
lapins & lapereaux à l'Italienne.
lapins & lapereaux marinés.
lapins & lapereaux aux navets.
pâté chaud de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux aux pois.
lapins & lapereaux à la Poloniſe.
ragoût de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux à la Roſſane.
lapins & lapereaux à la Saingaraz.

terrine de lapins & lapereaux.
tourte de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux aux truffes.
Levraut. Voyez *Liévre.*
Liévre à la bourgeoiſe.
liévre en civet.
liévre à la daube.
filets de liévre à la ciboulette.
pâté chaud de filets de liévre.
pâté en pot de liévre.
ragoût de liévre.
liévre à la Saingaraz.
liévre à la Suiſſe.
terrine de liévre.
tourte de liévre.
Limandes à la bourgeoiſe entre deux plats.
limandes en caſſerole.
limandes grillées.
Loche.
Longe de veau à la braiſe.
longe de veau au court-bouillon.
longe de veau à la Gaſcogne.
longe de veau marinée.
longe de veau à la Sainte-Menehould.

Groſſes Entrées.

Lottes à la bourgeoiſe.
lottes en compôte.
lottes glacées au lard.
lottes à l'Italienne.
lottes à la Pruſſienne.
lottes à la Romaine.
lottes à la Villeroi.
lottes au vin de Champagne, entrelacées de crêtes avec un ragoût de leurs foies.

M

Macreuses à l'anguille.
macreuſes à la braiſe.
macreuſes à la broche farcies.
macreuſes au court-bouillon.
macreuſes à la daube.
macreuſes farcies.
macreuſes aux fines herbes.
macreuſes en haricot.
macreuſes en ragoût.
macreuſes au chocolat.
terrine de macreuſes en gras.
terrine de macreuſes en maigre.
Maquereaux en caiſſe à la Perigord.
maquereaux aux écreviſſes.
maquereaux à l'Eſpagnole piqués.
maquereaux à la Flamande.
maquereaux en fricandeaux.
maquereaux au gras.
maquereaux grillés.
maquereaux en hâtelettes.
maquereaux à la maître d'hôtel.
maquereaux en papillotte.
Marbrée.
Matelotte.
autre matelotte.
Mauviettes en coque.
mauviettes au gratin.
mauviettes colorées de Parmeſan.
Merlans à la bourgeoiſe.
merlans farcis.
merlans en miroton.
pâté chaud de merlans.
merlans à la Romaine.
tourte de merlans.
Merluche. Voyez *Morue.*
Meûnier.
Morue ſéche ou *Merluche.*
entrée de morue.
morue frite.
morue à la ſauce à la Gaſconne.
morue fraîche à la Béchamel.
morue au beurre noir.
morue à la crême au feu.
morue en dauphin.
morue aux filets de racines.
morue à la ſauce à la Gaſconne.
morue à la Hollandoiſe aux huitres.

morue panachée.
morue panée au feu.
queue de morue farcie.
morue en filets en caſſerole.
morue frite.
autre morue frite.
morue à la Sainte-Menehould.
morue en ragoût.
morue à la ſauce blanche.
morue à la ſauce-robert.
morue en ſtinkerque.
tourte de morue.
morue au verjus en graine.
Morilles. Tourte de morilles.
Moudon.
Moules à la Provençale.
ragoût de moules gras.
ragoût de moules maigre.
tourte de moules.
Mouſſerons. Tourte de mouſſerons.
Mouton. Hachis de mouton.
haricot de mouton.
pain de mouton aux cardes.

O

OISONS à la braiſe.
oiſons à la broche farcis.
oiſons à la daube.
oiſons en ragoût.
Olives. Ragoût d'olives.
olives farcies.
Ortolans à la broche. V. *Cailles.*
Outarde à la broche.

P

PAIN en côtes de melon en gras.
pain en côtes de melon en maigre.
pain à la Montmorenci.
pain au ſang en crépine.
Perches aux concombres.
perches au coulis de lentilles.
perches à l'Italienne.
perches à l'orange.
perches à la Pruſſienne.
perches en ragoût.
perches au ris de veau.
perches à la ſauce aux anchois.
perches à la ſauce blanche.
perches à la ſauce à la Hollandoiſe.
tourte de perches.
terrine de perches.
Perdrix & Perdreaux.
bigoche ou galimafrée de perdreaux.
perdreaux au coulis de leurs foies.
perdreaux à l'eau-de-vie.
perdreaux au fenouil.
perdreaux à l'orange.
perdreaux en papillottes.
pâté chaud de perdreaux.
perdreaux à la Polonoiſe.
autre
perdreaux à la Prévalue.
perdreaux en ragoût.
perdreaux en ſalmi.
perdreaux à la ſauce à la carpe.
tourte de perdreaux.
tourtede perdreaux aux truffes.
Perdrix à la braiſe avec différens ragoûts.
perdrix à la Czarienne.
perdrix à la daube.
perdrix à l'Eſpagnole.
perdrix à l'étouffade.
perdrix en filets.
perdrix au jambon.
perdrix aux lentilles & petit lard.
perdrix à maître Lucas.
perdrix marinées.
perdrix aux marrons.
perdrix aux montans.
perdrix aux mouſſerons.
perdrix aux olives.
pâté chaud de perdrix.
autre.
pâté de perdrix à la Triboulet.
perdrix à la Provençale.

perdrix à la ſauce à la carpe.
terrine de perdrix.
perdrix aux lentilles.
tourte de blancs de perdrix.
Pieds d'agneaux farcis.
pieds d'agneaux au gratin.
pieds d'agneaux à la Marianne.
pieds d'agneaux à la Sainte-Menehould.
pieds de mouton au blanc.
pieds de veau au blanc.
pieds de veau marinés.
Pigeons au baſilic.
pigeons en beignets.
pigeons aux beurre.
pigeons à la bourgeoiſe.
pigeons à la braiſe.
pigeons aux capres rôtis.
pigeons aux cardes.
pigeons à la cendre.
pigeons aux choux fleurs.
pigeons en compôte.
autre
autre
pigeons aux concombres.
pigeons en coquille au Parmeſan.
pigeons aux cornichons.
pigeons aux culs d'artichauts.
pigeons à la dauphine.
pigeons à l'eau de vie.
pigeons aux écreviſſes.
pigeons à l'étouffade, à la Provençale.
pigeons farcis à la broche.
pigeons au fenouil à la brocho.
pigeons à la Fleury.
pigeons frais levés aux petits œufs.
pigeons en fricandeaux.
pigeons fricaſſés au blanc.
pigeons fricaſſés au roux.
pigeons fricaſſés au ſang.
pigeons à la Gardi.
pigeons glacés aux choux-fleurs.
pigeons glacés aux laitues farcies.
pigeons glacés aux montans.
pigeons à la Gobert.
pigeons en godiveau.
pigeons au gratin.
pigeons aux truffes entieres.
pigeons aux haricots verds.
pigeons en hatelettes.
pigeons à la Hollandoiſe.
pigeons au jambon.
pigeons à l'in promptu.
pigeons à l'Italienne.
pigeons à la lune
pigeons à la Luxembourg.
pigeons à maître Lucas.
pigeons marinés.
pigeons à la moëlle.
pigeons en navets.
pigeons en pain.
pigeons au Parmeſan.
pigeons en pâté.
pigeons piqués de perſil à la broche.
pigeons à la poële.
pigeons garnis d'écreviſſes.
pigeons au point du jour.
pigeons aux pois.
pigeons à la princeſſe.
pigeons en redingotte.
pigeons à la royale.
pigeons au ſalpicon.
pigeons au ſoleil.
autre.
pigeons ſoufflés.
pigeons à la Staniſlas.
pigeons en ſurpriſe.
pigeons en ſurtout.
pigeons en taupes.
terrine de pigeons.
pigeons aux écreviſſes.
pigeons en tymbales.
pigeons aux tortues.
tourte de pigeons.
pigeons aux truffes.
Plies.
Plongeons. Voyez *Canards.*
Pluviers à la braiſe.
pluviers à la poële au gratin.
Poiſſon. Farce de poiſſon.

pâté

pâté chaud de poiſſon.
tourte de poiſſon.

Groſſes entrées.

Poitrine de bœuf à l'Angloiſe.
poitrine de mouton.
Poudin au four.
poudin bouilli.
Poulardes à l'anguille.
poulardes en ballon.
poulardes à la Berry.
poulardes au blanc-manger.
poulardes à la Bourguinonne.
poulardes à la braiſe.

Entrées de broche.

poulardes accompagnées.
poulardes aux anchois.
poulardes à l'Angloiſe.
poulardes aux capres.
poulardes à la cardinale.
poulardes aux cerneaux.
poulardes à la Chinoiſe.
poulardes aux concombres.
poulardes aux cornichons.
poulardes à la crême farcies.
poulardes aux écreviſſes.
poulardes aux fines herbes.
poulardes aux huîtres.
poulardes à la Jamaïque.
poulardes au jambon.
poulardes aux mouſſerons.
poulardes aux olives.
poulardes aux petits œufs.
poulardes à la Provençale.
poulardes à la Ravigotte.
poulardes à la ſauce de brochet.
poulardes à la Villeroi.
poulardes en canélon.
poulardes en canelon aux cardes.
poulardes à la cendre.
poulardes à la crême.
poulardes à la crême, frites en quatre.
poulardes en crouſtade.
poulardes à la daube.
poulardes de deſſerte en ragoût.
poulardes à l'etouffade.
poulardes au blanc.
filets de poulardes en ragoût au blanc.
poulardes au céleri.
poulardes à la Flamande.
poulardes en fricandeaux.
hachis de poulardes.
poulardes en hochepot.
poulardes en lapereau.
poulardes marinées.
poulardes à la minute.
poulardes aux olives farcies.
pâté chaud de poulardes.
ragoût de poulardes.
poulardes roulées aux crêtes.
poulardes à la Tartare.
Poule. Voyez *Poulardes*.
Poule d'Inde. V. *Dindons*.
Poule d'eau. V. *Canard*.
Poulets accompagnés.
poulets à l'allure nouvelle.
poulets l'Angloiſe.
poulets à la braiſe.
poulets à la Beaubourg.
poulets au beurre verd.
poulets en bouteille.
poulets en boudin blanc.
poulets à la braiſe.

Entrées de broche.

Poulets à la broche accompagnés.
poulets à l'ail.
poulets à l'Allemande.
poulets aux anchois.
poulets à l'Angloiſe.
poulets à la Bavaroiſe.
poulets au blanc-manger.
poulets aux capres.
poulets à la Chinoiſe.
poulets à la Choiſy.
poulets aux choux-fleurs.
poulets à la ciboule.

Poulets aux concombres farcis.
Poulets aux coulis blanc.
Poulets à la Cracovie.
Poulets à la Dantzic.
Poulets à l'échalotte.
Poulets aux écrévisses.
Poulets à l'Eſpagnole.
Poulets à l'eſtragon.
Poulets aux fines herbes.
Poulets aux oignons.
Poulets au jambon
Poulets aux mouſſerons.
Poulets aux foies.
Poulets à la Génoiſe.
Poulets à la Hollandoiſe.
Poulets aux huitres.
Poulets au jambon.
Poulets à l'Italienne.
Poulets au jus.
Poulets au jus de canard.
poulets à l'Ivernoiſe.
poulets mincés au lapereau.
poulets aux morilles.
poulets à la broche panés à la Sultane.
poulets à la perruquiere.
poulets au perſil.
poulets aux petits œufs.
poulets aux pointes d'aſpeges.
poulets à la Ravigotte.
poulets dits *robins*.
poulets à la rocambole.
poulets à la ſauce de brochet.
poulets à la ſauce à la carpe.
poulets à la ſauce du roi.
poulets à la ſauce au vin de Champagne.
poulets aux truffes.
poulets au verd d'office.
poulets au verjus.
poulets au vilain.

poulets au brun.
poulets à la Caracalacat.
poulets en chauve-ſouris.
poulets à la crême farcis.
poulets en culotte.
poulets à la daube.
poulets d'épices & frits.
poulets de deſſerte glacés.
poulets à l'entrée de carpe.
poulets aux épinars glacés.
poulets fourrés.
poulets en fricaſſée.
poulets à la crême aux mouſſerons.
poulets aux petits pois.
poulets à la Provençale.
poulets en giblotte.
poulets aux truffes.
poulets glacés au Parmeſan.
poulets à la Grammont.
poulets en hochepot.
poulets à l'ivoire.
poulets à maître Lucas.
poulets en matelotte.
pâté chaud de poulets.
pâté chaud de poulets aux truffes vertes.
pâté chaud de poulets à la crême.
poulets à la princeſſe.
poulets à la Polonoiſe au ſafran.
poulets en pains aux mouſſerons.
poulets en ragoût.
poulets à la Romaine.
poulets roulés à l'anguille & au vin de Champagne.
poulets à la Sicilienne.
poulets en ſurpriſe.
poulets à la Tartare.
terrine de poulets aux concombres farcis.
terrine de poulets aux écreviſſes.

Tourte de Poulets.

poulets au Verd-pré.
poulets à la Veſtale.
poulets à la Waſtefriche.
Poupeton en gras.
poupeton en maigre.
Poupiettes.

Q

Quarrelets en caſſerole.
quarrelets grillés.
quarrelets au Parmeſan.
Quartier d'agneau aux épinars.
quartier d'agneau à la farce.
quartier d'agneau glacé.
quartier d'agneau aux petits pois.
quartier d'agneau en ragoût.

Groſſes entrées.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.
quartier d'agneau farci d'un ſalpicon.
quartier de veau à la broche.
quartier de veau mariné.
Quaſi de veau. V. *Longe*.
Queues de bœuf à la braiſe.
queues de bœuf grillées avec une remolade.
queues de bœuf en hochepot.
queues de bœuf en terrine aux concombres.
queues de bœuf en terrine aux lentilles.
queues de bœuf en terrine aux navets.
queues de cochons à différentes ſauces.
queues de mouton au baſilic.
queues de mouton en terrine aux concombres.
queues de mouton en terrine aux navets.
queues de mouton en terrine au petit lard.
queues de veau à la braiſe.
queues de veau glacées.
queues de veau en hochepot.
queues de veau à la Sainte-Menehould.
queues de veau à la Tartare.

R.

Raie au beurre roux.
raie frite.
ragoût de raie.
raie à la Sainte-Menehould.
raie à la ſauce aux capres.
raie à la ſauce de ſon foie.
raie à la ſauce-robert.
Rale. Voyez *Canard*.
Ramier. Voyez *Pigeons*.
Ris de veau aux écreviſſes.
ris de veau farcis à la dauphine.
ris de veau en fricandeaux.
ris de veau aux huitres.
ris de veau aux petits œufs.
ris de veau piqués à la broche.
ris de veau à la poële.
ris de veau en ragoût.
tourte de ris de veau.
Rouelle de veau à la couenne.
hachis de rouelle de veau.
pâté chaud de rouelle de veau.
ragoût de rouelle de veau.
autre ragoût de rouelle de veau.
Rouges à la ſauce à l'orange.
Rougets aux capres.
rougets en caſſerole.
rougets au coulis & queues d'écreviſſes.
rougets en filets aux fines herb.
rougets grillés au coulis d'écreviſſes.
rougets grillés à la ſauce à l'anchois.
pâté chaud de rougets.
terrine de rougets.
tourte de rougets.
Roulades à l'anguille.
roulades de bœuf.
autres roulades de bœuf.
roulades de mouton en hâtelettes.
roulades de veau à la Bavaroiſe.
roulades de veau en canetons au coulis.

S

Sabot au ſang.
Sarcelles aux choux-fleurs.
ſarcelles aux huitres.
ſarcelles aux montans de cardons.
ſarcelles aux navets.
ſarcelles aux olives.
pâté chaud de ſarcelles.
ragoût de ſarcelles.
autre ragoût de ſarcelles.
ſarcelles à la rocambole.
terrine de ſarcelles.
ſarcelle aux truffes.
Sardines en caiſſe. Voyez *Harengs*.
Saumon aux champignons garnis d'écreviſſes & ailerons glacés.

Relevé d'entrée.

barne de ſaumon à la bourgeoiſe.
barne de ſaumon en caiſſe.
barne de ſaumon en ragoût.
filets de ſaumon au vin de Champagne.
filets de ſaumon aux fines herbes.
ſaumon au four.
ſaumon glacé.
ſaumon en hâtelettes.
hure de ſaumon à la braiſe, en gras.
hure de ſaumon en maigre
ſaumon à la maître-d'hôtel.
ſaumon mariné.
pâté chaud de ſaumon en gras.
pâté chaud de ſaumon en maigre.
ſaumon à la ſauce douce.
ſaumon à la ſauce aux capres.
terrine de ſaumon en gras.
terrine de ſaumon en maigre.
Saupiquet.
Soles à la Bourguignone.
ſoles aux concombres.
ſoles au coulis roux.
ſoles au fenouil.
filets de ſoles à l'ail.
ſoles aux fines herbes.
ſoles à la Martine.
pâté chaud de ſoles.
ſoles en popiettes.
ſoles à la ſauce hachée.
ſoles à la Sainte-Menehould.
ſoles à la Sultane.
terrine de ſoles.
terrine de filets de ſoles.
ſoles au vin de Champagne.
Strouille à l'Italienne.
Surtout en gras.
ſurtout en maigre.

T

Tanches en caſſerole.
tanches en compôte.
tanches farcies.
tanches en fricaſſée de poulets.
tanches au roux.
tanches grillées.
pâté chaud de tanches.
tanches à la Provençale.
tanches à la ſauce-robert.
terrine de tanches.
terrine de tanches à l'Angloiſe.
terrine de tanches à la bourgeoiſe aux marrons.
Thon à la broche.
thon en caiſſe.
thon grillé.
pâté de thon en pot.
Timbales.
Tourtes.
Tourterelles. Voyez *Pigeons*.

Truites aux anchois.
truites aux champignons.
truites aux concombres
truites grillées aux écreviſſes.
truites à la Hollandoiſe.
truites à la Huſſarde.
truites à la lézard.
Pâté chaud de truites.
truites à la Polonoiſe.
terrine de truites en gras.
terrine de truites en maigre.
tourte de truites.
Turbot en caſſerole.
turbot à la ciboulette.
turbot au coulis d'écreviſſes.
turbot aux écreviſſes en gras.
turbot aux écreviſſes en maigre.
turbot farci.
turbot au four.
turbot grillé.
turbot à la Hollandoiſe.
turbot aux laitances de carpes.
turbot en maigre avec divers ragoûts
turbot à la Minime
pâté chaud de turbot.
turbot à la Périgord.
turbot à la reine.
turbot à la Sainte-Menehould.
terrine de turbot à la Bourgogne.
tourte de filets de turbot.

V

Vanneau. Voyez *Pluvier*.
Veau en caſſerole.
côtelettes de veau aux fines herbes
côtelettes de veau farcies & grillées avec une eſſence.
côtelettes de veau glacées aux petits oignons.
côtelettes de veau glacées aux petits pois.
côtelettes de veau en papillottes.
côtelettes de veau en ragoût.
Cuiſſeau de veau à la braiſe aux épinars.
cuiſſeau de veau à la crême.
cuiſſeau de veau à la daube.

Groſſes Entrées.

filets de veau au blanc.
filets de veau aux concombres.
veau en fricaſſée blanche.
longe de veau à la braiſe.
longe de veau à la crême.
longe de veau en ragoût.
noix de veau à la bourgeoiſe
noix de veau glacées.
noix de veau à la chicorée.
noix de veau aux petits pois.
pâté chaud de veau.
veau à la Piémontoiſe.
poitrine de veau à l'Allemande.
poitrine de veau au baſilic.
poitrine de veau à la braiſe.
poitrine de veau aux concombres.
poitrine de veau farcie à la broche au jambon.
poitrine de veau farcie avec différens ragoûts.
poitrine de veau en fricaſſée de poulet.
poitrine de veau aux laitues.
poitrine de veau au pere Douillets.
poitrine de veau aux pointes d'aſperges.
poitrine de veau aux pois verds.
poitrine de veau à la Rambouillet.
tendrons de veau à l'Allemande.
tête de veau à l'Angloiſe.
tête de veau farcie.
tête de veau frite.

Vives à la braiſe.
vives à la broche en gras.
vives à la broche en maigre.
vives aux cardons d'Eſpagne.
vives aux capres au roux
vives en caſſerole.
vives au céleri.
vives au coulis d'écreviſſes.
vives au coulis de perdrix.
vives aux mouſſerons en gras.
vives en fricaſſée blanche.
vives grillées.
vives aux huitres.
vives à la ſauce à l'anchois.
vives à la Sultane.
terrine de vives.
tourte de vives.
vives aux truffes.
vives au vin de Champagne.

ENTREMETS

A

ANCHOIS.

roties d'anchois.

Entremets gras.

Animelles.
autre.
autre.
Artichauts boullis.
artichauts à la crême.
artichauts à l'Eſpagnole.
artichauts en fricaſſée de poulets.
artichauts frits.
artichauts au gras.
artichauts au jus.
artichauts au jus en maigre.
artichauts à la ſauce blanche.
artichauts au verjus en grains.

Entremets maigres

Aſperges confites.
aſperges au jus.
aſperges en omelettes.
aſperges en petits pois.

B

BARBOTTE.

pâté froid de barbotte.
Beccaſſes.
pâté froid de beccaſſes.
Beignets.
beignets d'abricots.
beignets bacchiques.
beignets au blanc-manger.
beignets de fraiſes.
beignets de fromage.
beignets lacés.
beignets de pâte royale.
beignets de pommes.
beignets de pommes en joyaux.
beignets de Portugal.
beignets ſeringués.
Bette.
Blanc-manger.
autre.
autre.
Bonnet de Turquie.
Brochet au gras.
pâté froid de brochet.
Broques.
Brocolis.
Bruſſolles.

C

CANAPÉ.

cardes d'artichauts.
cardes de poirées.
Cardons d'Eſpagne au jus.
Carottes.
ragoût de carottes.
Cerf.
Pâté de cerf.

Cerfeuil.
crême de cerfeuil.
Champignons à la crême.
champignons au four.
autre.
champignons frits.
autre.
ragoût de champignon en gras.
ragoût de champignons en maigre.
rissoles de champignons.
Chervis.
Chevreuil.
pâté chaud de chevreuil.
Chocolat.
crême de chocolat.
crême de chocolat au bain-marie.
crême de chocolat veloutée.
Choux-fleurs au beurre.
choux-fleurs au jus de mouton.
choux-fleurs au Parmesan.
ragoût de choux-fleurs.
Choux.
petits choux.
Citrouille.
andouillettes de citrouille.
fricassée de citrouille.
Concombres farcis en maigre.
concombres à la matelotte.
fricassée de concombres.
ragoût de cocombres.
Croquante.
Courge. Voyez *Citrouille.*

D

DARIOLES.
Daube froide.
Dindons.
daube froide de dindons.
pâté froid de dindons.

E

ECREVISSES à l'Angloise
écrevisses à la Bechamel.
écrevisses à la Gascogne.
écrevisses au gratin.
salade d'écrevisses.
Epinars.
crême d'épinars.
maniere d'apprêtet les épinars.
rissolles d'épinars.
tourte d'épinars.

F

FAISANS.
pâté froid de faisans.
Faséoles.
Féves.
féves vertes à la crême.
Feuillantine.
Flammiche.
Flans.

GALETTES communes.
galettes feuilletées.
galettes galeuses.
galettes aux œufs.
Gâteaux à l'Angloise.
gâteaux bourgeois.
gâteaux à la Brie.
gâteaux feuilletés.
gâteaux de fromage.
gâteaux fourrés.
autres.
gâteaux à l'Italienne.
gâteaux au lard.
gâteaux mollets.
gâteaux aux œufs.
gâteaux ordinaires.
autres.
petits gâteaux pour le déjeûné.
gâteaux au riz.
gâteaux de Savoye.
gâteaux au verjus & aux confitures.
Gruau.
entremets de gruau.

H

HARICOTS verds.
haricots au blanc.
haricots à la crême.
haricots au gras.
haricots au maigre.
haricots au roux.
haricots en ſalade.
haricots au vin de Champagne.
haricots blancs à la crême.
Huitres à la bonne femme.
huitres au bon homme.
huitres en caſſerole.
huitres à la daube.
huitres farcies.
huitres frites.
huitres grillées.
huitres en hachis.
huitres à la minute.
huitres en paille en hâtelettes.
huitres en Parmeſan.
ragoût d'huitres en gras.
ragout d'huitres au maigre.
huitres ſautées.

J

JAMBON froid.
jambon de poiſſon.
rôtie au jambon.

L

LAITANCES frites.
Laitues farcies à la dame Simone.
laitues farcies frites.
laitues farcies au roux.
ragoût de laitues en gras.
ragoût de laitues en maigre.
ragoût de montans de laitues.
Lentilles.
fricaſſée de lentilles.
Liévre.
pâté de liévre à la bourgeoiſe, froid.

M

MACCALONIS glacés au Parmeſan.
Montans de cardes au jus.
montans de laitues à l'eſſence.
Morilles.
croûte aux morilles farcies.
morilles frites.
morilles à l'Italienne.
morilles au lard.
pain aux morilles.
ragoût de morilles.
ragoût de morilles à la crême en gras
ragoût de morilles à la crême en maigre.
tourte de morilles.
Mortadelle.
Mouſſerons.
croûtes aux mouſſerons.
pain aux mouſſerons.
mouſſerons à la Provençale.
ragoût de mouſſerons.
ragoût de mouſſerons à la crême en gras.
ragoût de mouſſerons à la crême en maigre.

N

NAVETS.
ragoût de navets.

Œ

ŒUFS aux amandes.
œufs au blanc de perdrix.
œufs au blanc de poulardes.
œufs à la bonne-femme.
œufs à la Bourguignone.
œufs brouillés à la chicorée.
œufs brouillés au coulis.
œufs brouillés au jus.
œufs brouillés aux pointes d'aſperges.
œufs au citron.

œufs à la commere.
œufs à la coque au citron.
œufs à la coque au coulis.
œufs à la coque aux écreviſſes
œufs à la coque à la crême.
œufs à la ducheſſe.
œufs à l'eau de roſes.
œufs aux écreviſſes.
œufs aux écreviſſes en gras.
œufs aux écreviſſes en maigre.
œufs à la fleur d'orange.
œufs aux foies.
œufs au fromage fondu.
œufs à la grand-mere.
œufs à la huguenote.
autre.
œufs à l'huile au verd.
œufs à l'Italienne.
œufs au jus brouillés.
œufs au jus à la crême.
œufs au jus d'oſeille.
œufs au lait.
œufs au lard à la Coigny.
œufs à la moëlle.
œufs à la Monime.
œufs à l'orange.
œufs en pain.
œufs en panade.
œufs au Parmeſan.
œufs à la payſanne.
œufs en peau d'Eſpagne.
œufs au pere Douillet.
œufs à la Périgord.
petits œufs.
œufs aux piſtaches.
œufs à la Portugaiſe.
autre.
œufs à la régence.
œufs au rocher.
œufs au ſang.
œufs à la Sicilienne.
œufs au ſoleil.
œufs en tymbales.
tourte d'œufs.
œufs en toute ſaiſon.
œufs aux truffes.
œufs au verjus.
œufs au verd-galand.

Omelette.

omelette aux croûtons.
omelette aux écreviſſes.
omelette aux féves vertes.
omelette au four au blanc de veau.
omelette au fumet.
omelette glacée.
omelette aux huittres.
omelette au jambon.
omelette à la moëlle.
omelette à la Noaille.s
omelette à l'oſeille.
omelette à la Robert.
omelette aux rognons de veau.
omelette roulée.
omelette au ſang.
omelette au ſucre.
omelette à la Suiſſe, farcie.

Oſeille confite.

farce d'oſeille.
ragoût d'oſeille.

Outarde.

pâte d'outarde.

P

PAINS d'amandes & piſtaches, ou à la Hollandoiſe
pains à la Raviere ou à la crême.
petits pains à la crême.
pains d'Eſpagne.
pai s à la miſſiſſipi.

Palais de bœuf en alumette.

palais de bœuf à la cendre.
palais de bœuf au gratin.
palais de bœuf en hâtelettes.
palais de bœuf mariné.
palais de bœuf en menus droits.
palais de bœuf au Parmeſan.
palais de bœuf en riſſoles.
palais de bœuf à la Tartare.

palais de mouton au gratin.
palais de bœuf roulé & frit en beignets
Panache de porc.
Pâtés ; (tous pâtés froids.)
Perdrix.
pâté froid de perdrix.
pâté à la Triboulet.
Pois verds à la crême.
pois verds à la demi-bourgeoiſe.
pois verds à la Flamande.
pois verds au lard.
purée verte en gras.
purée verte en maigre.
pois verds à la Rambouillet.
pois verds ſans crême.
Poiſſon.
jambon de poiſſon.
Porc.
tête de porc à la Piémontoiſe.
Poularde.
daube froide de poularde.
Pourpier frit.
autre.
Puits d'amour.
Purée.

R

Ris de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés, frits.
Riz au blanc en gras.
riz au caramel.
riz à la chancelierc.
crême de riz.
riz au lait.
riz en maigre.
Rôties à l'Angloiſe.
rôties de beccaſſes.
rôties en canapé.
rôties de chapon.
rôties aux concombres.
rôties à la d'Antin.
rôties aux épinars.
rôties de foies gras.
rôties au jambon.
rôties à la moëlle.
autres.
rôties d'œufs.
rôties de poiſſon.
rôties à la Provençale.
Rouelle de veau.
pâté froid de rouelle de veau.
Roulade de bœuf.
autre roulade.

S

Sanglier.
hure de ſanglier.
jambon de ſanglier.
pâté de ſanglier.
pâté de hure de ſanglier.
Saucisſons de Boulogne.
ſauciſſons royaux.
ſauciſſons de ſanglier.
Scorſonere.

T

Talmouse.
Tartes à la crême.
tartes au fromage.
tartes aux herbes.
tartes à la royale.
Tartelettes.
Topinambours.
Truffes à la braiſe.
truffes au court-bouillon.
truffes au jambon.
truffes à la Lyonnoiſe.
pain aux truffes.
truffes à la Périgord.
ragoût de truffes en gras.
ragoût de truffes en maigre.
truffes en ſerviette.
truffes en ſurpriſe.
truffes vertes à l'Italienne.
truffes au vin de Champagne.

V

Veau.
pâté froid de veau.
Vives.
ſalade de vives.

EPAULE DE VEAU *ou* DE MOUTON. C'eſt l'un des membres antérieurs qui, dans les quadrupedes, eſt joint à la poitrine. L'épaule s'accommode comme l'éclanche.

Epaule de mouton à la dauphine. (Voyez *Eclanche à la dauphine.*)

Epaule de mouton à la Rouchi. Prenez-la avec le carré; deſoſſez le carré; piquez le deſſus de l'épaule avec du perſil; faites cuire à la broche, & ſervez avec une eſſence claire.

Epaule de mouton à différentes ſauces; ſe ſert, cuite à la broche, avec les ſauces *à la ciboulette, à l'échalotte*, ragoût *de chicorée*, de *laitues* à la Sainte-Menehould.

Epaule de mouton à l'eau. Caſſez les os; parez le manche; faites cuire dans du bouillon avec bouquet, cloux, racines, oignons, peu de ſel. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce; faites-la réduire en glace; glacez l'épaule; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte dans la caſſerole; ſervez ſur l'épaule pour entrée.

Epaule de mouton en filets couverts. Mortifiée, faites-la cuire à la broche; refroidie, levez-en la peau, ſans la détacher du manche; coupez-en la viande en filets; paſſez de l'oignon; coupez en dés; mouillez de bon bouillon. Quand il eſt cuit, ajoûtez-y deux rocamboles écraſées, ſel & gros poivre; faites-y chauffer vos filets; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs, filet de verjus; dreſſez le tout dans un plat la peau par-deſſus, & ſervez.

Epaule de mouton en pain avec une eſſence. Deſoſſez-la; ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules & champignons, pointe d'ail, ſel & poivre; liez avec ſix jaunes d'œufs; rempliſſez votre épaule; couſez & l'arrondiſſez le plus qu'il ſe pourra; enveloppez-la d'une étamine ou linge, & la faites cuire dans une bonne braiſe. Dégraiſſez & ſervez avec une bonne eſſence.

Epaule de mouton farcie. (Voyez *Eclanche farcie.*)

Epaule de veau à la Turque. Prenez-la mortifiée ; coupez le manche ; levez la peau de ſorte qu'elle tienne au manche, en le ſéparant du reſte de l'épaule. Deſoſſez le reſte, & le lardez de lard & de jambon, avec ſel, fines épices ; couvrez cette viande de la peau ; ficelez & faites cuire à une bonne braiſe. Hachez laitues, perſil, ciboules & champignons ; paſſez au beurre frais ; mouillez de jus & de coulis. Quand le tout eſt cuit & lié, & aſſaiſonné de bon goût, dreſſez-le dans un plat, avec l'épaule par-deſſus ; ôtez-en la peau, & mettez par-deſſus le reſte de la farce ; remettez la peau, & par-deſſus du parmeſan rapé, que vous ferez glacer au four.

Epaule de veau au ſang. Détachez la peau du côté du manche, en n'y faiſant qu'un trou ; prenez trois demi-ſeptiers de ſang de porc, une demi-livre de pane, perſil, ciboules, ail, ſix jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée. Faites lier le tout ſur le feu, ſans bouillir ; laiſſez refroidir ; rempliſſez de cette farce le dedans de l'épaule ; couſez, de peur qu'elle ne ſorte ; mettez à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez avec une eſſence.

EPERLAN : petit poiſſon de mer, qui remonte dans les rivieres, & qui tire ſon nom de la couleur de la perle dont il eſt. Ce poiſſon eſt d'un goût très-fin & très-délicat.

Eperlans à la matelotte. Mettez dans un plat ciboules, champignons, perſil & pointe d'ail hachés, un peu d'huile fine, ſel, poivre, & demi-verre de vin de Champagne ; arrangez vos éperlans deſſus ; faites cuire à petit feu ; ſervez avec un jus de citron.

Eperlans à l'Angloiſe. Paſſez-les au beurre ; faites-leur prendre couleur ſur la cendre chaude ; laiſſez-les refroidir ; panez & faites griller de belle couleur. Faites une ſauce avec beurre, ſel, gros poivre,

muſcade, filet de vinaigre, jus d'oignons, moutarde; faites lier ſur le feu; ſervez ſous les éperlans.

Eperlans au court-bouillon. Faites cuire avec vin blanc, citron verd, ſel, poivre, laurier; ſervez ſur une ſerviette à ſec, avec perſil verd, pour les manger avec vinaigre & poivre blanc, ou avec une remolade ou vinaigre.

Eperlans au fenouil. Prenez les plus gros; farinez & les faites frire, & ſervez avec la ſauce ſuivante.

Sauce au Fenouil.

Faites blanchir du fenouil; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche; égouttez-le, & le pilez avec deux gouſſes d'ail, & le paſſez avec beurre, un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs cruds, ſel & gros poivre; faites lier cette ſauce ſans bouillir; ſervez-la ſous vos éperlans.

Eperlans en caſſerole. Faites cuire avec beurre, vin blanc, muſcade, citron verd, & farine frite; & en ſervant, mettez quelques anchois.

Eperlans en filets. (Voyez *Filets de poiſſon.*)

Eperlans frits. Faites mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ciboules, laurier; eſſuyez, farinez, & faites frire; ſervez garnis de perſil frit.

EPICES. On comprend ſous ce nom pluſieurs drogues aromatiques qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muſcade, macis, cannelle gingembre, &c; & chez nous, les herbes aromatiques ou arbuſtes, comme laurier, thym, ſarriette, baſilique, coriandre, marjolaine, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les épices étrangeres ſont des ſubſtances échauffantes, âcres, irritantes, qui, étant employées en aſſaiſonnement à très-petite doſe, augmentent l'appetit; font trouver les mets plus ſavoureux, & facilitent la digeſtion. Elles donnent aux fibres relâchées de l'eſtomac & des inteſtins l'élaſticité, & la force qui leur conviennent. Elles ſont agréables aux nerfs, empêchent la corruption des humeurs & la génération des vers; mais l'excès des épices devient encore plus funeſte que leur uſage raiſon-

nable n'eſt ſalutaire. S'il y en a trop dans un mets, il échauffe, irrite, provoque à manger plus que l'appétit ne le demanderoit; retarde la digeſtion par la ſéchereſſe que produit la chaleur; occaſionne une altération qui dure encore pluſieurs heures après le repas; excite à boire plus qu'il ne faudroit pour bien digérer. Quand on s'accoutume à l'uſage incommode des épices, les incommodités que nous venons de nommer, deviennent des infirmités habituelles; une chaleur extraordinaire deſſéche les parties internes; l'irritation continuelle diminue leur ſenſibilité; empêche qu'elles ne faſſent bien leurs fonctions; la circulation trop accélérée détruit le corps plus vîte qu'il ne s'uſeroit naturellement; altere les diverſes ſécrétions qui ne ſe font parfaitement que dans un mouvement lent des fluides, & une tenſion modérée des ſolides. Le corps profite peu; perd plus qu'il ne répare. L'eſtomac, les inteſtins, le foie, la rate, le pancréas deviennent le ſiége de diverſes maladies. Les herbes fines & aromatiques, comme le thym, la ſarriette, le baſilic, la coriandre, la marjolaine, l'eſtragon & autres ſemblables, ſont également ſalutaires, miſes dans les mets pour en relever un peu le goût; mais leur uſage exceſſif, ſoit momentané, ſoit habituel, peut devenir nuiſible aux perſonnes délicates & foibles. Cependant, ſi on ne pouvoit pas ſe paſſer d'aſſaiſonnemens forts, il faudroit préférer ceux-ci aux épices.

EPINARS: plante potagere d'un grand uſage en cuiſine, relâchante, rafraîchiſſante & diurétique; le plus ſain des légumes, & dont l'uſage convient à tous les âges, à tous les tempéramens, & dans toutes les circonſtances.

Epinars. (*Crême d'*) Prenez la groſſeur de deux bons œufs d'épinars bien cuits, bien égouttés; demi-quarteron d'amandes douces pilées; un peu de citron verd, trois ou quatre biſcuits d'amandes ameres, du ſucre à proportion, chopine de crême, demi ſeptier de lait, ſix jaunes d'œufs: mêlez bien

le tout, & le paſſez à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus; laiſſez juſqu'à ce que votre crême ſoit priſe, & ſervez chaude ou froide.

Epinars. (*Maniere d'apprêter les*) Amortiſſez-les à l'eau bouillante; faites égoutter; hachez menu; paſſez à la caſſerole avec du bon beurre, ſel & poivre, muſcade, un peu de purée, ou mieux, de crême douce; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit. Si c'eſt en gras, mettez du lard fondu au lieu de beurre.

On peut auſſi accommoder comme deſſus. Ajoûtez à l'aſſaiſonnement un peu de ſucre, de l'écorce de citron, deux macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On ſert avec croûtons frits.

Epinars. (*Potage d'*) Mettez dans un pot des épinars; lavez avec de l'eau, beurre, ſel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de cloux; lorſqu'ils ſont à demi-cuits, on y met du ſucre, une poignée de raiſins ſecs, des croûtons, ou croûtes ſéchées au four. Achevez de faire cuire, & dreſſez ſur une ſoupe coupée à l'ordinaire.

Epinars. (*Riſſoles d'*) Faites votre farce d'épinars comme deſſus, y ajoûtant ſeulement deux biſcuits d'amandes ameres; faites une abaiſſe de feuilletage; coupez-la en petits morceaux; mettez ſur chacun d'eux de votre farce la groſſeur d'une petite noix; recouvrez d'autres petites abaiſſes; soudez-les bien; faites frire au beurre affiné de belle couleur; égouttez-les & les dreſſez; ſaupoudrez de ſucre, & glacez avec la pelle rouge.

Epinars. (*Tourte d'*) Amortiſſez-les à l'eau bouillante comme deſſus; faites égoutter, & pilez enſuite dans un mortier avec écorce de citron verd confit, & du ſucre; ajoûtez du beurre & un peu de ſel; foncez une tourtiere d'une abaiſſe defeuilletage; étendez deſſus vos épinars, bien également; faites un bord, & mettez au four; quand la tourte

ſera cuite, ſaupoudrez de ſucre fin, & glacez avec la pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'épinar eſt une plante aqueuſe, legérement acide, peu nourriſſante, facile à digérer. Son uſage fréquent rafraîchit; donne des ſucs doux, légers; tient le ventre libre. Cet aliment convient fort aux perſonnes délicates, ſédentaires, aux enfans, aux gens âgés, aux convaleſcens, à tous ceux dont l'eſtomac eſt foible. Mais il faut, pour qu'ils ſoient ſains, que les mets que l'on prépare avec cette plante, ne contiennent que peu de beurre ou de jus de viandes. On préférera alors la crême, le bouillon épais; & il n'y entrera que la quantité de beurre ou de jus de viandes qui eſt abſolument néceſſaire.

EPINE-VINETTE. C'eſt un petit fruit long & cylindrique, qui croît ſur un arbriſſeau que l'on trouve dans les buiſſons, les haies & les lieux incultes. Il faut le choiſir très-mûr, de belle couleur & d'une aigreur agréable & réjouiſſante.

Epine-vinette confite au liquide. Choiſiſſez de l'épine-vinette d'un beau rouge, groſſe & bien mûre; ſur deux livres, vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la grande plume; mettez-y l'épine-vinette, & faites-la cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons; ôtez-la du feu pour la laiſſer repoſer une heure; enſuite vous la remettrez ſur le feu pour la faire cuire, juſqu'à ce que le ſyrop ait une bonne conſiſtance, que vous l'ôtez du feu; quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette en grappes ou en branches. Ayez de l'épine-vinette groſſe & mûre, & de la plus rouge; ôtez les grappes de deſſus le bois, & peſez-en trois livres: faites cuire quatre livres de ſucre à la plume, & mettez votre fruit auquel vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts; ôtez-les enſuite de deſſus le feu; écumez-les proprement

prement ; & laiſſez-les repoſer deux heures ; après quoi, vous les mettrez égoutter ſur un clayon, pour les faire ſécher ſur des ardoiſes, à l'étuve.

Epine-vinette. (*Conſerve d'*) Prenez une livre d'épine-vinette qui ſoit d'une belle couleur, & que vous égrainez ; mettez-la dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, & lui faites prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre ; enſuite paſſez-la au travers d'un tamis, ſur un plat d'argent à part : vous ferez deſſécher le marc, & vous la finirez comme la groſeille.

Epine-vinette. (*Dragées d'*) Vous mettez à l'étuve, pour la faire ſécher, la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos ; quand elle aura reſté au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez aſſez ſéche, vous la mettrez dans des boëtes, dans un endroit ſec ; elle ſe conſerve long-tems. Lorſque vous voulez vous en ſervir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à proviſion, avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que ce ſucre gommé ſe ſoit attaché après les grains d'épine-vinette ; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële ; lorſque cette ſeconde couche ſera finie comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou ſix couches de la même façon avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres ; lorſque vous jugez que vos dragées ſont aſſez chargées de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin, ſans les ſauter ; c'eſt ce qui les liſſe : il faut achever de les faire ſécher à l'étuve ; quand elles ſeront bien ſéches, vous les conſerverez dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une baſſine, comme il ſe pratique chez les confiſeurs, parce

qu'une poële à proviſion ne peut ſervir que pour une livre à la fois.

Epine-vinette. (*Gelée d'*) Vous aurez quatre livres d'épine-vinette, de la plus belle & de la plus rouge; vous l'éplucherez bien, & vous ferez cuire quatre livres de ſucre à perlé, dans lequel vous jetterez votre fruit. Vous le mettrez ſur le feu, & le ferez cuire à dix ou douze bouillons; enſuite vous le ferez repoſer deux heures, afin de lui faire reprendre ſa couleur vermeille; vous la remettrez ſur le feu, & vous la ferez cuire encore à cinq ou ſix bouillons: vous mettrez un tamis ſur une terrine; & vous verſerez le tout dedans: vous la ferez paſſer au travers du tamis, avec une ſpatule, en preſſant fortement l'épine-vinette; puis vous la remettrez ſur le feu, & la ferez cuire en gelée de pommes de reinette.

Epine-vinette (*Glace d'*) Prenez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez ſur le feu; quand elle ſera chaude, vous y jetterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou ſix bouillons, avec une livre de ſucre; enſuite vous l'ôtez du feu, & la laiſſez infuſer juſqu'à ce que l'eau ait pris le goût & la couleur de l'épine-vinette, que vous paſſez dans un tamis bien ſerré, pour la mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Epine-vinette. (*Marmelade d'*) Mettez dans une poële deux livres d'épine-vinette égrainée, avec deux verres d'eau, que vous faites bouillir ſur le feu, pour la faire crever; enſuite vous la paſſez au travers d'un tamis, en la preſſant fort avec une ſpatule; remettez dans la poële ce que vous avez paſſé, & faites-le deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe, en la remuant toujours, de crainte qu'elle ne s'attache; faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, & mettez-y la marmelade, pour la bien incorporer avec le ſucre; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours juſqu'à

ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous l'ôtez ; quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette. (*Pâte d'*) Epluchez deux livres d'épine-vinette, & mettez-les dans une poële avec un verre d'eau pour les faire fondre ; faites-les égoutter ; & paſſez-les au tamis : faites-les deſſécher, & joignez y une cuillerée ou deux de marmelade de pommes : faites cuire une livre de ſucre à la plume ; verſez-le ſur votre marmelade, en la délayant doucement avec une cuillere : faites-la fremir ſur le feu ; écumez-la ; puis dreſſez-la dans vos moules ou ſur des ardoiſes, pour les mettre à l'étuve, & les finir comme les autres pâtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit de l'épine-vinette eſt legérement acide, rafraîchiſſant, diurétique, propre à calmer l'ardeur interne, la circulation trop vive du ſang, l'effervescence des humeurs & la ſoif ; il corrige & previent la putridité.

ESCUBAC : pour faire cette liqueur, le ſafran de France doit avoir la préférence ſur tous les autres. Il nous en vient du Levant ; mais ſoit que ſa délicateſſe ne puiſſe ſupporter le trajet, ſoit que la ſéchereſſe du climat où il croît l'ait extrêmement deſſéché, on nous l'apporte preſque toujours en poudre ; & s'il eſt bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de ſa vertu ; car il eſt beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les diſtillateurs, que celui de France. Le ſafran, quand il eſt vieux, brunit. Sa bonne couleur eſt un jaune rouge ; il a auſſi moins d'odeur quand il eſt vieux. Vous mettrez dans l'alambic du ſafran, avec un peu de vanille, un peu de quinteſſence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de cloux de girofle, un peu de graine d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous diſtillerez le tout ſur un feu tempéré. Quand

vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez les eſprits avec le ſyrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cauſe de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelqu'autre vaſe, ſelon la quantité que vous voudrez faire de liqueur; vous mettrez dans cette eau bouillante du ſafran, & vous le remuerez & le preſſerez avec une cuillere, afin que la couleur ſe décharge dans l'eau plus facilement; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore pluſieurs fois de cette eau, en remuant toujours, & preſſant le ſafran juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de couleur au ſafran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & vous le mêlerez; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur eſt la plus difficile à clarifier: on ne peut en venir à bout, qu'en ſe ſervant d'une chauſſe de drap, le plus groſſier & le moins ſerré. Le ſuperfin eſcubac, qui eſt blanc, ne diffère du précédent, qu'en ce qu'on met tout le ſafran dans l'alambic; mais cette liqueur jaunit en vieilliſſant; c'eſt la ſeule qui faſſe cet effet. Pour l'eſcubac jaune, dont nous venons de parler, il eſt fort ſujet à dépoſer; & ſa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir ſi votre eſcubac eſt ſuffiſamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'eſſayer dans un verre: vous en verſerez donc un peu, & vous rejetterez dans le vaſe, où ſera votre eſcubac, ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient au verre, c'eſt la preuve que votre liqueur eſt ſuffiſamment colorée. Pour l'eſcubac ſimple, ou teinture de ſafran, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'eſprit de quatre pintes d'eau-de-vie; & pour le ſyrop, vous ferez fondre quatre livres de ſucre, dans trois chopines d'eau, ſi vous employez

de l'eau-de-vie ; mais ſi vous employez de l'eſprit de vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de ſafran, & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas ſuffiſamment colorée, vous pourriez y ſuppléer, en y mettant un peu de caramel.

ESPRIT-DE-VIN : on appelle *eſprit-de-vin ſimple*, une partie d'eau-de-vie diſtillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui lui étoit reſtée après la premiere diſtillation. On appelle *eſprit-de-vin rectifié*, cet eſprit de vin qu'on repaſſe une ou deux fois à l'alambic, pour le debarraſſer, autant qu'il eſt poſſible, de toute la partie phlegmatique qui peut être reſtée après les diſtillations précédentes. Enfin on appelle *eſprit ardent* celui dans lequel, après pluſieurs rectifications, il ne reſte plus aucune partie aqueuſe ou phlegmatique. L'eſprit-de-vin fait la baſe de toutes les opérations de la diſtillation des liqueurs ; ainſi il eſt eſſentiel de ſçavoir le diſtiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que diſtiller une certaine quantité d'eau-de vie ; mais cette quantité d'eſprit-de-vin qu'on en tire, diffère ſouvent ; elle eſt toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on diſtille. C'eſt au diſtillateur à faire attention, lorſque la partie phlegmatique commence à s'enlever ; ce qui s'apperçoit aiſément par la couleur blanche qui diſtingue les phlegmes de la partie ſpiritueuſe. La rectification des eſprits étant une opération plus délicate, demande auſſi d'être diſcutée un peu plus profondément. Nous avons dit que rectifier des eſprits, c'étoit repaſſer l'eſprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure, dans cette opération, eſt celle-ci : quand on a tiré l'eſprit de vin, ce qui doit être à-peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie, relativement à ſa force, on ôte de l'alambic ce qui y reſte, & l'on remet dans la cucurbite la partie diſtillée, à laquelle on fait la même choſe que ci-devant : on

en retire encore la moitié ; on l'eſſaie en en faiſant brûler un peu dans une cuillere ; quand le feu eſt éteint, on juge par l'eau qui reſte, à quel point l'eſprit-de-vin eſt rectifié : ſi l'on voit qu'il ne ſoit point encore porté à la perfection où on le ſouhaite, on procéde de même que ci-deſſus ; & on le repaſſe une ſeconde ou une troiſieme fois à l'alambic, juſqu'à ce qu'il ſoit au degré qu'on deſire. La rectification des eſprits eſt la plus dangereuſe opération de la diſtillation ; celle par conſéquent qu'il faut ſuivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandiſe, que par rapport à la perſonne du diſtillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce qu'exige celle-ci. C'eſt ſur-tout ici qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir ſouvent l'alambic, & où la préſence d'eſprit eſt le plus néceſſaire au fabriquant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il eſt très-difficile de remédier en cette partie. L'eſprit-de-vin rectifié, ſelon la façon que nous venons de dire, s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celle d'odeurs. La voie la plus ſûre eſt le bain-marie, ou celui de vapeurs pour éviter le danger ; la meilleure, mais la plus longue, eſt celle de rectifier avec un alambic au ſerpentin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'eſprit-de-vin eſt beaucoup plus ſouvent nuiſible qu'utile, ſoit parce qu'il y a peu de gens auxquels il convienne, ſoit parce que ces mêmes perſonnes le prennent pur ou en prennent trop. Cette liqueur eſt échauffante, fortifiante, anti-putride & même calmante ; mais elle coagule tous les fluides de nos corps, à l'exception des urines & de la bile : elle durcit les ſolides, diminue le diametre des vaiſſeaux & leurs orifices. L'uſage modéré de l'eſprit-de-vin mêlé avec un certaine quantité d'eau & de ſucre qui l'adouciſſent, comme il ſe trouve dans les ratafias & les autres liqueurs de table, devient ſalutaire à ceux qui ont

les fibres lâches, molles, qui ſont foibles & pâles, qui habitent des lieux humides, & chauds ou marécageux, & dans le tems des épidémies, de maladies putrides, enfin aux perſonnes vaporeuſes, lorſque l'appauvriſſement du ſang ou le relâchement des fibres ſont cauſes de leurs ſymptomes nerveux. Ce que je dis ici de l'eſprit-de-vin adouci, doit s'appliquer auſſi à l'eau-de-vie qui eſt un eſprit ardent, mêlé avec du phlegme ou de l'eau

ESSENCE : on entend par *eſſence*, dans la diſtillation, les parties huileuſes d'un corps. L'huile eſſentielle ſe trouve dans toute ſorte de corps, & eſt un des principes de leurs compoſitions. On voit effectivement dans toutes les diſtillations, à l'eſprit-de-vin près, ainſi que dans toutes ſortes de matieres, fruits, fleurs, ſur-tout dans les aromates & les épices miſes en digeſtion, ſurnager ſur le phlegme une ſubſtance douce & onctueuſe ; & cette ſubſtance eſt de l'huile ; & c'eſt cette huile que nous appellons *eſſence*, quand c'eſt elle que nous voulons extraire ſpécialement.

ESTRAGON : plante potagere, d'un goût âcre & aromatique qu'on emploie en cuiſine, & les ſommités, ſur-tout les plus tendres, dans les fournitures des ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un aſſaiſonnement fort ſain ; elle augmente l'appetit, facilite la digeſtion, préſerve les humeurs de putridité, ou la corrige ; fait périr les vers ; eſt legérement apéritive & calmante.

ETOURNEAU : oiſeau d'un plumage varié, de la groſſeur du merle, qui ne vaut rien, s'il n'eſt gras & bien jeune ; encore en fait-on très-peu de cas. Le tems des vendanges eſt celui où il eſt de meilleur goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'étourneau qui eſt en chair, jeune, gras & tendre, ſe digere aſſez facilement, & ne me paroît pas avoir de mauvaiſes qualités. Cependant nous conſeil-

lons de n'en manger que dans l'été, ou au commencement de l'automne ; tems où il vit de raisins & des autres fruits des champs, parce qu'on assure que lorsqu'il manque de ces alimens, il se jette sur les charognes comme le corbeau.

ESTURGEON : grand poisson de mer, qui remonte aussi dans les rivieres où il s'engraisse beaucoup. On prétend que celui qui est pris en haute mer, vaut infiniment mieux que celui qu'on prend à la côte, ou dans les rivieres.

Esturgeon à la broche. Prenez-en un gros morceau ; piquez-le d'anchois & d'anguilles ; mettez à la broche ; arrosez-le d'une marinade faite de parties égales de bouillon & vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre & sel, & beurre. Servez-le sur le reste de la marinade, lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses, avec deux anchois dedans & quelques capres.

Esturgeon au court-bouillon en maigre. Faites cuire comme le brochet, (voyez *Brochet*,) & servez à sec.

Esturgeon aux croûtons. Coupez par petites tranches, & passez au beurre avec persil, ciboules, échalottes hachées, sel & gros poivre ; retournez pour faire cuire des deux côtés ; mettez ensuite dans une casserole du beurre manié de farine, un verre de vin rouge ; faites bouillir un instant ; mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir, & servez garni de croûtons frits.

Esturgeon aux fines herbes. Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur ; mettez avec lard fondu, poivre & sel, fines herbes, persil & ciboules hachés ; laissez prendre goût une heure ou deux ; Panez de mie de pain fine : faites griller & servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce hachée piquante, ou une remolade.

Esturgeon en fricandeaux au gras. Piquez-le de menu lard ; farinez-le, & lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux ; faites cuire

enſuite avec bon jus de bœuf & fines herbes, tranches de citron, truffes, champignons, ris de veau & bon coulis; dégraiſſez, & ſervez avec un filet de verjus.

Eſturgeon grillé en gras. Coupez-le par morceaux; faites cuire dans du vin blanc, lard fondu, ſel & poivre, laurier & un peu de lait, à petit feu; panez les morceaux; mettez ſur le gril; ſervez à ſec ſur une ſerviette, ou avec une ſauce comme aux queues de mouton à la Sainte-Menehould. (Voyez *Queues de mouton.*)

Eſturgeon (Haricot d') aux navets. Coupez-le par tranches; faites cuire à l'eau & au ſel; paſſez-le au roux; égouttez-le & jettez dans un coulis; mettez-y vos navets blanchis & aſſaiſonnés.

Eſturgeon (Ragoût d') Vos tranches cuites comme deſſus, mettez-les dans un ragoût avec champignons, truffes, morilles, ſel & poivre, fines herbes; & ſervez garnies de filets d'eſturgeon, marinés & frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'eſturgeon eſt un poiſſon de bon goût, & nourriſſant; il doit être jeune & tendre, pour qu'il ſoit aiſé à digérer. Les perſonnes convaleſcentes, délicates, ou qui ont l'eſtomac foible, feront bien de s'en abſtenir, ainſi que celles que des raiſons de ſanté tiennent à l'uſage du poiſſon leger.

ETUVÉE: ragoût de poiſſon, qui ſe fait dans un chauderon avec beurre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, de bon vin avec un peu d'eau pour en ôter l'âcreté. (Voyez *Carpe.*) L'excès d'aſſaiſonnement ſeul peut nuire à la ſanté; car en lui-même ce ragoût eſt fort ſain.

[FAI]

FAISAN : oiſeau originaire de la Colchide : actuellement la (Mingrélie), naturaliſé depuis long-tems dans ce pays-ci. Il eſt de la groſſeur d'un coq, d'un plumage beau & varié, d'un goût exquis.

Faiſan à la braiſe. Foncez une marmite de lard & de tranches de bœuf battus, avec ſel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carottes ; ſur le tout mettez le faiſan, & par-deſſus même aſſaiſonnement que deſſous. Faites cuire à petit feu deſſus & deſſous. On peut le ſervir avec un ragoût de foies gras, ou d'huitres, ou d'écreviſſes au gras, après l'avoir tiré de ſa braiſe & égoutté. Voyez à l'article des *Ragoûts.*

Faiſan à la broche. Plumé & vuidé, il ſe pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, & on le met à la broche. Quand il eſt preſque cuit, on ôte le papier, pour lui faire prendre une belle couleur, & ſe ſert avec une ſauce au verjus, ſel & poivre, ou avec le jus d'orange.

Faiſan à la ſauce à la carpe. Retrouſſez le faiſan ; couvrez l'eſtomac d'une barde de lard ; faites rôtir à propos. Pendant la cuiſſon, foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon, oignons, racine de perſil & bouquet de fines herbes ; ayez une carpe vuidée ; lavez-la dans une eau ſeulement ; coupez-la par tronçons ; mettez le tout ſur le feu, pour prendre couleur ; mouillez enſuite d'un bon jus de veau & d'un verre de vin de Champagne ; ajoûtez une gouſſe d'ail, des champignons & truffes hachés, avec quelques croûtes de pain. Le tout bien cuit, paſſez à l'étamine, exprimez fortement. Si la ſauce n'étoit pas aſſez bien liée, ajoûtez-y un peu de coulis de perdrix ; mettez votre faiſan ſans ſa barde, & le laiſſez faire cinq à ſix bouillons dans cette ſauce. On peut garnir le plat de laitances de carpes blanchies, qu'on met faire un bouillon dans la ſauce ci-deſ-

ſus ; & on ſert avec du jus d'orange ſur le faiſan.

Faiſan (*Entrée de*) *avec différens ragoûts.* Faites une farce avec le foie de faiſan, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché menu & manié avec du beurre fin, ſel, fines épices ; rempliſſez-en le corps du faiſan ; couſez ; trouſſez les pates en long ; faites cuire à la broche ; ſervez avec ragoûts de truffes, d'olives, d'écreviſſes, choux, ou ſauce à l'Eſpagnole, à la Sultane, à l'Italienne. (Voyez *Ragoûts* & *Sauces.*)

Faiſan. (*Filets de*) Découpez en filets un faiſan froid & rôti ; mettez dans une bonne eſſence de l'échalotte bien hachée ; faites chauffer, ſans bouillir, vos filets ; dreſſez avec une garniture de croûtons frits au beurre ; & mettez un jus d'orange par-deſſus.

Faiſan. (*Pâté chaud de*) Prenez de la chair de faiſan & de la chair de poularde ; un morceau de cuiſſe de veau bien tendre ; hachez le tout avec perſil, ciboules, champignons, mouſſerons, quelques ris de veau, jambon cuit, & lard crud, fines herbes ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines épices ; formez un bon godiveau ; faites une pâte un peu forte, & formez-en deux abaiſſes, ſi vous voulez votre pâté couvert deſſus & deſſous. Quand il ſera cuit, dégraiſſez-le, & y mettez un bon coulis de champignons.

Faiſan. (*Pâté froid de*) Trouſſez proprement vos faiſans ; caſſez-leur les os, & les piquez de gros lard & jambon ; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices ; dreſſez ſur une abaiſſe ordinaire foncée de bardes de lard, lard pilé & beurre frais, avec laurier, ſel, poivre, fines herbes & épices ; couvrez & faites cuire ſelon le volume & le degré de chaleur du four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le faiſan jeune, tendre, & ſuffiſamment attendu, eſt un manger délicat, de bon goût, & aiſé à digerer. Il convient même à tont le monde : peut-être en doit-on excepter les perſonnes ſujettes aux maladies qui viennent de la putridité des humeurs, au

ſcorbut, aux dévoiemens, à cauſe de la qualité que prend la chair de cet oiſeau quand on le garde long-tems pour le rendre meilleur au goût ; ce qu'on appelle le laiſſer *faiſander*.

FAON : le petit du daim ou du cerf ; ſe ſert comme le daim, pour rôt, ſi ce n'eſt que la marinade qu'il faut lui faire ne doit pas être ſi forte. On ſert auſſi pour grande entrée la cuiſſe du faon avec partie de la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits pâtés, avec une poivrade par-deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les faons ſont, le plus ſouvent, des viandes nourriſſantes & aiſées à digérer pour les gens qui ont un bon eſtomac, & ſe portent très-bien. Les perſonnes délicates, & celles dont l'eſtomac eſt foible, ne doivent pas en manger.

FARCE : ſe dit des viandes, ou poiſſons, ou herbes hachées pour en farcir les volailles, ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On donnera aux divers articles les farces qui leur conviennent.

Farce de poiſſon. Vous habillez & deſoſſez des brochets, carpes, anguilles, barbeaux & autres poiſſons que vous hachez enſemble & bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite, des champignons, des truffes, perſil & ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre & des jaunes d'œufs. On hache le tout qu'on mêle avec le poiſſon haché ; on en fait une farce qu'on aſſaiſonne de ſel, poivre, épices ; on la fait cuire pour la ſervir ſeule, ou pour en farcir des ſoles, des carpes ſur l'arrête. On en fait auſſi de petites andouillettes ; on en farcit des choux, des croquets, des pigeons & tout autre choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent ſans qu'on ait pu les mâcher aſſez pour les bien bien broyer & les humecter de ſalive, ſont moins ſaines que les alimens qui ne deſcendent dans l'eſtomac qu'après avoir reçu ces préparations impor-

tantes. Elles deviennent encore plus certainement nuiſibles qand il y entre des chairs dures ou coriaces, ou de toute autre mauvaiſe qualité.

FASÉOLE *ou* HARICOT : légume très-connu. (Voyez *Haricot.*)

FENOUIL : plante potagere connue. La graine eſt d'un grand uſage dans la diſtillation des liqueurs, à cauſe de ſon goût aromatique. Quelques perſonnes mettent des ſommités de fenouil en ſalade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fenouil eſt une plante aromatique, échauffante, ſtomachique, apéritive, qui ne peut que rendre plus ſains les alimens où elle entre.

FENOUILLETTE *ou* EAU DE FENOUIL. L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; & il n'y a que les connoiſſeurs qui ſçachent véritablement la diſtinguer : celle-là a un petit goût ſec & ſauvage, qui ne déplaît pas : elle a paſſé, dans ſes jours de mode, pour une des meilleures liqueurs : ce goût aniſé & ſauvage fait une eſpece de goût mitoyen qui a ſon mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore ſon rang parmi les bonnes liqueurs. C'eſt enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus eſtimée, & qui ſe ſoutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître & la bien choiſir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'eſt qu'elle eſt un peu courbée, & plus cannelée que celle de l'anis : la meilleure eſt celle qui eſt la plus blanche ; la jaune ne vaut rien : la bonne eſt d'un jaune pâle ; celle qui n'a pas cette couleur, eſt vieille, ou a ſouffert ſur la plante : elle a moins de qualités, rend moins à la diſtillation, & ſouvent a un mauvais goût. Quand donc vous aurez choiſi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, ſelon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, ſi vous voulez, le piler ; ſon goût ſe développera mieux, & ſon parfum ſera plus conſidérable. Vous garnirez ainſi votre alambic ; vous mettrez votre fe-

nouil pilé, avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raiſonnable: enſuite vous mettrez votre alambic, ainſi garni, ſur un feu tempéré. Vous tirerez vos eſprits purs, c'eſt-à-dire, ſans y laiſſer les phlegmes, parce que le fenouil eſt de toutes les graines, celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand il ſera fondu, vous mettrez votre eſprit-de-vin diſtillé dans ce ſyrop; vous remuerez bien le tout pour le mêler; & vous le paſſerez à la chauſſe. Pour ſix pintes d'eau de fenouillette, vous prendrez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil; vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, une livre de ſucre, & trois pintes d'eau.

FÉVES: légume connu & d'un grand uſage. On les mange en verd & ſéches; mais on ne fait guères uſage des féves ſéches que dans les campagnes.

Féves vertes à la crême. Choiſiſſez-les tendres; dérobez-les; paſſez-les à la caſſerole avec du bon beurre à demi-roux, ſel, perſil haché, un peu de ſarriette & quelques ciboules entieres; mouillez-les d'eau ou de bouillon ſuffiſamment pour les faire cuire. Quand elles ſont cuites, mettez-y de la crême fraîche, & ſervez avec un peu de ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les féves ſont un aliment nourriſſant, plus aiſé à digérer quand elles ſont vertes, que lorſqu'elles ſont ſéches. Comme elles contiennent beaucoup d'air, elles occaſionnent des vents, principalement quand on n'en fait pas une bonne digeſtion. Les perſonnes convaleſcentes, délicates, & dont l'eſtomac n'eſt pas fort, doivent s'en abſtenir, & ſur-tout de celles qui ſont ſéches.

FEUILLETAGE: ſe dit de la pâte maniée avec du beurre, de telle ſorte qu'elle ſe leve par feuillets.

FEUILLANTINE. Faites deux abaiſſes de pâte

ne feuilletée, que vous façonnez de même que pour une tourte. Prenez de la crême de pâtiſſier avec de la mie de pain, ou du biſcuit en poudre, un peu de raiſin de Corinthe & de cannelle, du ſucre, & quelques gouttes de jus de citron; garniſſez votre abaiſſe de deſſous; couvrez & mettez au four. *Autrement;* mettez une crême de piſtaches dans votre premiere abaiſſe; couvrez d'une ſeconde; mettez au four. *Autrement;* garniſſez vos abaiſſes d'une crême de franchipane froide; mettez au four. Quand vos feuillantines ſeront cuites, glacez-les avec du ſucre en poudre avec la pelle rouge. On peut auſſi les enjoliver avec de la petite nonpareille.

FIGUES: fruit connu. L'arbre qui le porte, en donne en été & en automne. Celles d'été mûriſſent rarement; celles d'automne viennent en maturité. On les ſert avec de la glace bien nette pour hors-d'œuvre & au deſſert.

Figues ſéches ou liquides. On prend des figues à demi-mûres; on les pique du côté de la queue, & on les paſſe à l'eau bouillante quinze ou ſeize bouillons. Il faut les couvrir, enſuite les laiſſer refroidir à moitié dans cette eau; après quoi, vous les tirez & les paſſez à l'eau fraîche; vous les mettez égoutter ſur un tamis; & ſur quatre livres de fruits, vous faites cuire quatre livres de ſucre à perlé, & vous y mettez votre fruit. Il faut leur faire prendre enſuite trois ou quatre bouillons couverts, les ôter de deſſus le feu, les biens écumer, & les mettre dans une terrine à l'étuve, pour y paſſer la nuit: le lendemain, égouttez le ſyrop ſans retirer le fruit de la terrine; faites leur-prendre dix ou douze bouillons, & rejettez-les ſur votre fruit, après l'avoir écumé; un jour après, vous faites la même choſe, & vous les achevez à ſyrop de garde pour le liquide. Si vous les voulez au ſec, mettez-les égoutter; & arrangez-les ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, la queue en haut, en les poudrant d'un peu de ſucre fin, & les met-

tant ſécher à l'étuve comme la poire de rouſſelet.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les figues ſont un fruit très-ſain, adouciſſant, nourriſſant, aiſé à digérer. Il y a peu de perſonnes à qui elles ne conviennnent.

FILETS : ſe dit de certaines parties de viandes graſſes, priſes le long de l'échine, ou de viandes coupées en façon de lanieres, ſoit de volailles, gibier, venaiſon ou viande de boucherie, comme bœuf, veau, mouton, cochon, &c.

Filets d'aloyau à la cendre. Prenez-le grand; parez-le & le coupez en deux. Foncez une caſſerole de veau, jambon, perſil, ciboules, champignons hachés, lard fondu; mettez deſſus votre filet; couvrez-les de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braiſe; aſſaiſonnez legérement de ſel & poivre. Lorſqu'il eſt cuit, mettez dans ſa ſauce une cuiller à ragoût de coulis; mettez ſur le feu pour dégraiſſer, paſſez la ſauce au tamis, verſez ſur votre filet avec un jus de citon.

Filets de bœuf aux concombres. Bardé de lard & enveloppé de papier, faites rôtir. Cuit, coupez-le par tranches minces, & ſervez avec un ragoût de concombres.

Filets de bœuf. (*Autre maniere d'apprêter les*) Piquez-les de filets de bœuf; marinez-les avec vinaigre, ſel, poivre, girofle, thym, oignons; mettez les cuire doucement à la broche. Quand ils ſont cuits, mettez-les dans un bon jus avec des truffes, & garniſſez de pigeons marinés ou de fricandeaux.

Filets de dindons à la ſauce-robert. Faites un petit roux avec du beurre & de la farine; mettez dans ce roux de l'oignon haché; mouillez-le de bon bouillon; dégraiſſez enſuite, aſſaiſonnez de bon goût; & quand vous ſerez prêt à ſervir, délayez dans la ſauce une bonne cuillerée de moutarde. Les filets de merlans levés & frits, ſe ſervent avec la même ſauce.

Filets de dindons à l'Italienne. Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, & faites-les réchauf-

fer

fer ſans bouillir, dans une ſauce à l'Italienne. (Voyez à l'article *Sauce.*)

Filets de groſſe viande à la Sultane. Prenez un filet d'aloyau ou de mouton; ôtez-en les parties filandreuſes; applatiſſez-le avec le plat d'un couperet en le battant; étendez deſſus une farce de volaille cuite, mais mince; ajoûtez un foie gras, un ris de veau blanchi, champignons, cornichons; coupez en dés aſſaiſonnés de ſel, poivre, épices d'un bon goût; hachez des fines herbes; mettez un peu d'huile fine; maniez le tout enſemble, & mettez par-deſſus votre farce. Roulez votre filet; enveloppez-le d'une barde de lard & d'une feuille de papier; mettez à la broche; & quand il ſera cuit, ſervez avec une *ſauce à la Sultane.*

Filets de lapereaux en caiſſe. Habillez des lapereaux; levez les filets; foncez une caiſſe d'argent d'une farce à volonté; arrangez deſſus vos filets; recouvrez d'une mince farce & de mie de pain; faites cuire au four pas trop chaud, mettant deſſus une feuille de papier, pour que la farce ne ſe colore pas trop; dégraiſſez & mettez deſſus une bonne eſſence de jambon avec du jus d'orange.

Filets de liévre à la Czarienne. Levez les filets & la chair des cuiſſes d'un levraut; faites-les mariner avec ſel, gros poivre, huile fine, ail, perſil, ciboule hachées; lorſqu'ils auront pris le goût, enfilez-les dans de petites brochettes; mettez-les ſur le gril, & les arroſez de leur marinade. Servez-les enſuite avec une ſauce piquante.

Flets de liévre avec une poivrade. Coupez les filets d'un levraut cuit à la broche & froid; écraſez-en le foie avec une cuillier, & le délayez avec du vinaigre; mettez ces filets dans une poivrade; faites chauffer ſans bouillir. Ajoûtez-y votre foie délayé, & ſervez.

Filets de mouton à la payſanne. Prenez un gigot de mouton mortifié; mettez à la broche; quand il ſera cuit & refroidi, coupez-le par filets; faites

ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole couverte ſur un petit feu ; mouillez enſuite de jus & de bouillon par égales parties. Mettez chauffer dans cette ſauce vos filets ſans bouillir.

Filets de mouton au gratin. Mettez à la broche un carré de mouton bien paré ; coupez-le par filets ; lorſqu'il ſera refroidi, mettez-le dans une bonne eſſence ; faites cuire des foies gras hachés avec perſil, ciboules, champignons, lard rapé ; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs ; laiſſez cuire, juſqu'à ce que vos foies s'attachent ; égouttez ; dreſſez votre hachi dans un plat, vos filets par-deſſus.

Filets aux concombres. Coupez les concombres en filets minces, & les faites mariner avec ſel, girofle, oignons, & un peu de baſilic ; laiſſez-les bien égoutter : faites-les mitonner enſuite avec autant de jus que de coulis, bouquet de fines herbes, champignons entiers : faites-y chauffer vos filets ſans bouillir ; ſervez avec un jus de citron, ſur-tout ſi ce ſont des filets de veau qu'on apprête de même. Le mouton peut ſe paſſer de citron.

Filets de mouton aux épinars. Prenez un grand carré de mouton ; levez-en les filets, piquez-les, & les faites cuire & glacer comme des fricandeaux ; faites blanchir des épinars ; preſſez-les ; paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & coulis aſſaiſonnés de bon goût ; ſervez à ſauce courte vos filets par-deſſus.

Filets de porc frais aux oignons. Prenez une échinée de porc frais rôti de la veille ou du jour, mais froide ; coupez-la par filets que vous ferez blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons, & qu'on mettra enſuite dans une bonne eſſence avec un peu de moutarde ; faites-y chauffer les filets, ſans bouillir.

Filets de poularde à la crême. Paſſez un peu de lard dans une caſſerole avec perſil & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, fines herbes en bouquet, bon bouillon, & aſſaiſonnement.

Mettez vos filets chauffer dans cette ſauce ; & avant de ſervir, liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

Filets de poularde aux piſtaches. Vos filets levés, mettez-les dans une bonne eſſence de jambon ; ajoûtez une poignée de piſtaches épluchées & égouttées ; faites chauffer ſans bouillir.

Filets de brochet aux montans. Coupez un brochet par filets ſans écailler ; ſi c'eſt en gras, faites cuire dans une bonne braiſe ; ſi c'eſt au maigre, dans un court-bouillon. Quand ils ſont cuits, levez la peau, dreſſez & ſervez autour un ragoût de montans. (Voyez à l'article *Ragoût.*)

Filets de poiſſons à l'Italienne. Levez des filets de différens poiſſons de la longueur du doigt, & de deux doigts d'épaiſſeur ; faites-les mitonner avec de bonne huile, un jus de citron, un verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalottes, ails hachés, baſilic, ſel, poivre ; mettez-les égoutter ; dreſſez & mettez deſſus une ſauce hachée, légere & pointue.

Filets de poiſſons en caiſſe. Foncez une caiſſe avec une farce, ſoit de brochet ou de carpe ; mettez un morceau de beurre avec perſil, ciboules, champignons hachés ; & liez de ſix jaunes d'œufs avec de la mie de pain trempée dans la crême ; aſſaiſonnez de bon goût ; mettez vos filets de poiſſon par-deſſus, & recouvrez de la même farce ; ſaupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four ; couvrez d'une feuille de papier ; dégraiſſez enſuite, & ſervez avec une eſſence maigre.

Filets de poiſſons frits. Prenez les filets de tel poiſſon que vous voudrez ; faites-les mariner avec ſel, poivre & vinaigre ; eſſuyez & les farinez ; faites frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Filets de ſanglier à la poivrade : cuit, froid & coupé comme deſſus ; mettez les filets dans une poivrade ; paſſez enſuite à feu doux quelques racines, une tranche de jambon, un peu de beurre que vous mouillerez d'un peu de bouillon au bout d'une demi-heure : ajoûtez vinaigre, ſel & poivre ; laiſſez

mitonner le tout une bonne heure ; liez d'un peu de coulis ; paſſez la ſauce au tamis ; faites échauffer dedans vos filets ſans bouillir.

Filets de ſaumon au vin de Champagne. Prenez des tranches de ſaumon ; ôtez la peau & la groſſe arrête ; coupez en filets ; aſſaiſonnez-les dans la caſſerole avec ſel, poivre, oignon piqué de girofle, bouquet de fines herbes, demi-feuille de laurier, perſil, rapure de pain & beurre frais, demi-bouteille de vin de Champagne, ou bon vin blanc, champignons, mouſſerons ; faites cuire à feu vif ; la ſauce ſuffiſamment réduite, liez d'un coulis d'écreviſſes.

Filets de ſaumon aux fines herbes. Prenez des filets comme ci-deſſus ; foncez un plat de beurre frais, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ciboules entieres & perſil haché ; arrangez les filets deſſus, & aſſaiſonnez comme deſſous ; faites fondre du beurre pour les arroſer ; panez-les ; faites cuire au four ou entre deux tourtieres, feu deſſus & deſſous, & faites une ſauce comme il ſuit. Pelez des truffes vertes ; coupez-les par tranches, & paſſez-les à la caſſerole avec du beurre frais ; mouillez de bouillon de poiſſon ; laiſſez mitonner à petit feu ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes en bouquet ; la ſauce faite, liez d'un coulis au roux ; qu'elle ait de la pointe. (Voyez *Coulis.*)

Filets de ſoles à l'Eſpagnole. Faites frire les ſoles ; levez les filets ; dreſſez-les & mettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. (Voyez *Sauces.*) Faites-les bouillir doucement dans une partie de la ſauce pour leur en faire prendre le goût ; & au moment de ſervir, verſez le reſte deſſus, & ſervez avec un jus de citron.

Filets de tanches marinés. Vuidez vos tanches, coupez la tête ; fendez le corps en deux ; découpez les parties en filets ; arrangez-les dans un plat avec ſel, poivre, ciboules entieres, perſil & oignons coupés par tranches, feuille de laurier, baſilic, girofle & vinaigre ; mêlez bien le tout ; laiſſez mariner deux bonnes heures ; tirez-les enſuite ; eſſuyez

& farinez ; faites frire de belle couleur avec du beurre affiné, & ſervez garnies de perſil frit. Les filets de vive ſe ſervent de même.

Filets de truites à la Lyonnoiſe. Ecaillez vos truites ; levez les filets le plus gros qu'il ſe pourra ; mettez-les dans une caſſerole avec des truffes en filets, perſil haché, bouquet de fines herbes, morceau de beurre manié de farine, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail haché, ſel, poivre, un peu de bouillon. Faites cuire un quart d'heure à gros bouillons ; la ſauce preſque réduite, ſervez chaud.

Filets de turbot à la Béchamel. Prenez du turbot cuit au court-bouillon blanc & refroidi ; coupez-le en filets ; faites bouillir une pinte de crême, & la remuez juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite au quart ; faites chauffer vos filets dans cette crême ; & avant de ſervir, aſſaiſonnez d'un peu de ſel & de gros poivre.

Filets de poiſſon en ſalade. On peut ſervir en ſalade les filets des poiſſons ci-après :

Filets d'anchois & ſardines.
de barbues fraîches.
d'éperlans.
de merlans.
de ſoles.
de thon frais ou mariné.
de turbots frais.
de vives.

A pluſieurs filets de poiſſons, on fait une ſauce à la remolade, compoſée de perſil, ciboules & anchois, capres hachées avec ſel, poivre, muſcade, huile, vinaigre, qu'on verſe deſſus les filets.

FLAMBER : ſe dit, en cuiſine, des oiſeaux ou volaille qu'on fait paſſer ſur la flamme, pour brûler ce duvet fin qu'on ne peut ôter en les plumant. Il ſe dit encore d'une viande ſur laquelle on peut diſtiller du lard brûlant pour la pénétrer davantage & la colorer.

FLAMMICHE : eſpece de pâtiſſerie qu'on fait comme il ſuit. Prenez une livre & demie de fromage

gras un peu ſalé & apprêté depuis dix ou douze jours ; maniez-le bien ſur une table avec les mains, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte & ſans grumeaux. Ajoûtez-y autant de beurre frais, du ſel, & huit ou dix œufs; étendez le tout ſur une table ; verſez-y un verre d'eau ou de lait, pour rendre cette farce plus liquide, & comme des œufs battus. Prenez enſuite quatre litrons de fleur de farine; mettez-en les deux tiers ſur votre farce ; mêlez bien le tout ; poudrez-la du litron reſtant que vous y mêlerez, à la réſerve de deux poignées ; votre pâte bien liée, poudrez-la de nouveau, & la remaniez doucement deux ou trois fois dans l'eſpace d'un demi-quart d'heure, en l'étendant & la remettant en maſſe. Laiſſez-la repoſer un autre demi-quart d'heure ; roulez-la enſuite en long, & coupez-la par morceaux ſelon la groſſeur dont vous voudrez faire vos flammiches auxquelles vous ne donnerez que deux travers de doigt d'épaiſſeur ; mettez-les ſur du papier graiſſé de beurre frais; façonnez les bords, & mettez au four ; une demi-heure ſuffit. Le four doit être bien clos, & il faut avoir attention qu'elles ne brûlent point.

FLAN : ſorte de pâtiſſerie qu'on fait avec de la crême cuite. Cette ſorte de pâtiſſerie reſſemble ſi fort aux tartes à la crême & autres, qu'on renvoie au mot *Tarte* pour cet objet.

FLANCHET : partie du bas-bout du bœuf près les cuiſſes, faiſant partie de la ſur-longe.

FLEZ : poiſſon de mer qui vient dans l'eau douce. Il eſt meilleur, pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes. On le fait frire comme les limandes, dont ils ſont une eſpece ; mais comme ils prennent beaucoup de friture, ils ſont indigeſtes. Ils ſont plus ſains, rôtis & accommodés à la ſauce blanche.

FOIE : viſcere, qui, dans les animaux, eſt deſtiné à ſéparer la bile du ſang. Ceux des volailles & du veau ſont d'une digeſtion aſſez facile ; mais ceux des quadrupedes, ſur-tout s'ils ſont déja vieux,

ſont d'une ſubſtance compacte, & un très-mauvais aliment.

Foies gras à la braiſe. Saupoudrez vos foies de ſel menu, poivre & fines herbes ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une feuille de papier un peu mouillé ; ficelez-les & les mettez entre deux braiſes, cuire à petit feu. Servez chaud avec du bon jus.

Foies gras à la crépine. Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, truffes, champignons, ris de veau, perſil, ciboules & jambon cuit, & liez le tout d'un jaune d'œuf ; coupez de la crépine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foies ; mettez de votre farce ſur cette crépine, enſuite un foie gras ; recouvrez de farce, & que le tout ſoit bien renfermé dans la crépine ; ajuſtez vos foies dans du papier pour les mettre ſur le gril, ou mieux, dans une tourtiere, pour les mettre au four ; enſuite dépecez vos crépines. Servez avec un peu de jus chaud, poivre, ſel & jus d'orange.

Foies gras. (*Autre crépine de*) Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des bardes de lard deſſous ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & recouvrez de bardes ; faites cuire au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous, ſans les laiſſer ſécher. Faites un ragoût de champignons ; (voyez *Champignons ;*) tirez vos foies à ſec ; faites-les mitonner dans ce ragoût, & ſervez chaud. On peut auſſi les paner & les faire cuire au four, comme deſſus, & les ſervir avec de bon jus & du jus d'orange.

Foies gras à l'Eſpagnole. Embrochez vos foies ; bardez de lard cuit. Servez avec une ſauce à l'Eſpagnole. (Voyez *Sauces.*)

Foies gras au jambon. Coupez du jambon fort menu ; paſſez-le au roux avec vos foies, une ciboule & du perſil hachés fin ; faites cuire à petit feu dans une tourtiere au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous ; aſſaiſonnez de bon goût, &

mettez une tranche de citron. Servez avec du bon jus.

Foies gras en rôtie. Paſſez-les d'abord à la poële ; hachez-les enſuite avec du lard, quelques champignons, fines herbes, ſel & poivre ; faites-en des rôties que vous ferez cuire à petit feu dans une tourtiere.

Foies gras. (*Ragoût de*) Faites blanchir vos foies ; paſſez des champignons coupés en dés avec un bouquet ; mouillez de bouillon & de coulis ; mettez vos foies entiers ; faites-les bouillir quelques bouillons, & ſervez avec un jus de citron.

Foies gras. (*Tourte de*) Faites une abaiſſe de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; mettez du lard ratiſſé, avec ſel, poivre, fines épices & fines herbes ; arrangez-y vos foies gras avec champignons, crêtes, truffes vertes & mouſſerons, bouquet au milieu ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de veau battues & minces, & bardes de lard, & par-deſſus tout une ſeconde abaiſſe ; dorez d'un jaune d'œuf, & mettez au four ; ôtez enſuite le veau & le lard ; dégraiſſez & ſervez avec une eſſence de jambon.

Foie de veau à la braiſe. Piquez votre foie de gros lard bien aſſaiſonné ; garniſſez le fond de votre marmite de bardes de lard & tranches de bœuf minces, ſel, poivre, fines herbes, épices, tranches d'oignon, carottes & panais, perſil haché & ciboules entieres ; mettez votre foie ; couvrez comme deſſous ; faites cuire, feu deſſus & deſſous, mais doucement. Servez avec un ragoût de ris de veau par-deſſus. (Voyez *Ragoût.*) On peut encore le ſervir avec une ſauce hachée, (voyez *Sauce*,) ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres. (*Voyez* les articles reſpectifs.)

Foie de veau à la broche. Prenez un foie de veau bien blond ; piquez de petit lard ; mettez-le à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez avec une poivrade, ou au jus de bon goût.

Foie de veau à la Lyonoiſe. Coupez le foie par

tranches ; assaisonnez de sel & poivre ; farinez-les ; passez à la poële avec du beurre chaud, & retournez de tems à autre. Sur la fin de la cuisson, mettez persil haché, filet de vinaigre, essence de jambon. Dressez & servez.

Foie de veau a l'étuvée. Faites cuire votre foie ; coupez par tranche comme à la Lyonnoise. Quand il est cuit, faites cuire à la même poële persil, ciboules, échalottes, ail hachés dans du beurre ; mettez une pincée de farine ; mouillez le tout d'un demi-septier de vin ; faites bouillir un instant la sauce ; servez dedans vos tranches de foie avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à l'Italienne. Prenez un foie bien blond ; coupez-le par tranches minces ; foncez une casserole d'huile fine, lard fondu, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre ; mettez dessus un lit de tranches, par-dessus un pareil assaisonnement, & ainsi de suite, finissant par l'assaisonnement ; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Votre foie cuit, retirez les tranches une à une ; dressez-les dans un plat avec une sauce à l'Italienne. Passez des champignons hachés, pointe d'ail, bouquet à l'huile ; mouillez de bouillon, demi-septier de vin blanc ; faites cuire la sauce ; dégraissez & servez dedans votre foie avec un jus de citron.

Foie de veau au jambon. Cuit à la braise comme dessus, coupez du jambon par petites tranches ; faites-le frire dans une casserole. Lorsqu'il commence à s'attacher, mouillez-le de bon jus, & le faites un peu cuire ; liez-le ensuite d'un coulis de perdrix ou de coulis ordinaire ; servez votre foie garni de vos tranches de jambon, la sauce par-dessus.

Foie de veau. (*Ragoût de*) Lardez de gros lard avec sel, poivre, & mettez dans une terrine votre foie sans eau ; mettez sur un feu très-doux. A mesure qu'il sue, augmentez le feu ; à la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin, & laissez bouil-

lir juſqu'à parfaire cuiſſon. Servez chaud, ou coupez-le par tranches, & ſervez froid pour entrée.

FRAISES. On en diſtingue de deux ſortes; les *domeſtiques*, qu'on cultive dans les jardins, & les *ſauvages*, qui croiſſent ſans culture dans les bois. Les premieres ſont les plus eſtimées, & ont plus d'odeur; les autres ont aſſez ſouvent un goût un peu âpre, ſans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de ſentir l'action des rayons du ſoleil. Il y en a auſſi de rouges & de blanches; mais les qualités des unes & des autres ſont les mêmes. Il faut les choiſir groſſes, bien nourries, mûres, pleines de ſuc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux.

Fraiſes au caramel. Mettez dans une poële un quarteron de ſucre, ou une demi-livre, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, avec un peu d'eau; faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, d'une belle couleur de cannelle; retirez-le de deſſus le feu, pour le mettre ſur de la cendre chaude, & empêcher qu'il ne ſe prenne; trempez-y de groſſes fraiſes, en les tenant par la queue; mettez-les à meſure ſur une feuille de cuivre, frotée legérement de bonne huile d'olive. Vous les dreſſerez enſuite comme vous le jugerez à propos.

Fraiſes. (*Cannelons glacés de*) Ecraſez dans une terrine deux livres de bonnes fraiſes bien mûres, avec une demi-livre de groſeilles rouges; mettez-y une pinte d'eau, avec une livre de ſucre; laiſſez infuſer le tout enſemble une bonne demi-heure; & paſſez-le enſuite dans un tamis; mettez-le dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; lorſque votre glace ſera priſe, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à cannelons; vous les remettrez à la glace, après les avoir envelopés de papier; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite; trempez-y les moules ſeulement pour que les cannelons quittent le moule; vous les

aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les préſentant ſur une une aſſiette.

Fraiſes. (*Compôte de*) Ayez de belles fraiſes, point trop mûres, que vous épluchez & lavez; faites-les égoutter ſur un tamis; mettez dans une poële une demi-livre de ſucre, avec un peu d'eau, & faites-les cuire à la grande plume. Vous connoîtrez ſa cuiſſon, en ſoufflant au travers de l'ecumoire qui ait trempé dans le ſucre; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraiſes, & deſcendez-les de deſſus le feu. Laiſſez-les repoſer un peu de tems dans le ſucre, en les remuant doucement avec la poële; enſuite vous leur ferez faire un petit bouillon, & vous les retirerez promptement, ſi les fraiſes vouloient ſe lâcher, & ne point reſter entieres; quand elles ſeront à moitié froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Fraiſes. (*Crême de*) Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de ſucre; faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; vous prenez deux bonnes poignées de fraiſes épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier. Délayez-les dans la crême; lorſqu'elle eſt à moitié froide, vous y mêlez, gros comme un pois, de préſure; paſſez tout de ſuite votre crême dans une ſerviette, pour la mettre dans le compôtier que vous devez ſervir; mettez ce compôtier à l'étuve, pour faire prendre la crême; lorſqu'elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace.

Fraiſes en chemiſe. Fouettez un blanc d'œuf; prenez-en un peu de mouſſe, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire; paſſez-les dans cette mouſſe, & roulez-les dans du ſucre fin; vous les mettrez à meſure ſur une feuille de papier blanc, placée ſur un tamis; ſerrez-les à l'étuve; que la chaleur en ſoit très-douce.

Fraiſes. (*Fromage glacé de*) Prenez un panier de fraiſes, que vous épluchez, & écraſez bien;

vous les mêlerez enſuite avec une pinte de crême & trois quarterons de ſucre ; laiſſez le tout enſemble pendant une heure, & vous le paſſerez au tamis ; mettez votre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace. Lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les glaces ; enſuite vous la retirerez de la ſalbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir. Vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans un chaudron, pour en foncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément. Vous renverſerez votre compôtier ou aſſiette ſur le moule, & le reverſerez deſſus.

Fraiſes. (*Glace de*) Pour faire trois demi-ſeptiers de glace de fraiſes, vous prenez une demi-livre de fraiſes, avec un demi-quarteron de groſeilles rouges, que vous écraſez enſemble dans une terrine ; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre, avec une chopine d'eau ; laiſſez infuſer le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure ; paſſez-le enſuite pluſieurs fois à la chauſſe ; ſi votre eau n'eſt point claire la premiere fois, vous la verſerez dans une terrine, juſqu'à ce que vous la mettiez à la glace.

Fraiſes. (*Marmelade de*) Faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre ; en le retirant du feu, mettez-y une livre de bonnes fraiſes pilées que vous aurez paſſées au travers d'une étamine, en les bourrant avec une cuillere de bois, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé ; mêlez bien les fraiſes avec le ſucre ; vous mettrez votre marmelade dans des pots, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Fraiſes. (*Maſſepains de*) Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égoutter pour les piler très-fin dans un mortier ; lorſqu'elles ſont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraiſes lavées & bien égouttées, que vous repilez encore juſqu'à ce que les fraiſes ſoient incorporées avec les

amandes. Vous avez une livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les fraiſes ; mettez le tout dans une poële ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; retirez-la pour la mettre ſur une feuille, pour la laiſſer refroidir. Lorſqu'elle ſera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais. Repilez encore cette pâte l'eſpace d'un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant ; dreſſez enſuite les maſſepains de la groſſeur & figure que vous jugerez à propos ; faites-les cuire dans un four doux.

Fraiſes. (*Maſſepains glacés de*) Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier ; il faut y mettre en pluſieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de ſucre cuit à la plume ; mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële ; retirez-les enſuite pour les mettre refroidir ; lorſqu'elles ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoûtant deux blancs d'œufs frais, & un peu de ſucre fin ; après quoi, vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux ; quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf. Il faut qu'elle ait la conſiſtance d'une bouillie ; couvrez-en tout le deſſus des maſſepains ; remettez-les au four pour faire ſécher le glacé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fraiſes ſont un des fruits d'été les plus ſains ; elles nourriſſent, rafraîchiſſent, humectent, adouciſſent, ſont legérement fondantes, apéritives & cordiales. Cet aliment convient preſque à tout le monde ; & en général, on en peut manger beaucoup & habituellement, ſans qu'il incommode. Il n'y a

que les perſonnes qui ont l'eſtomac froid, ou chez leſquelles tous les alimens froids ou rafraîchiſſans ne ſe digerent pas, qui ſoient obligées de s'en abſtenir.

Fraiſe de veau. C'eſt une membrane épaiſſe & graſſe. On la cuit au pot avec ſel, poivre & fines herbes en paquet. Celle d'agneau ſe mange de même. La meilleure façon eſt de la faire blanchir; on délaye dans une marmite une poignée de farine; quand cette eau bout, on y met cuire la fraiſe avec ſel, poivre, bouquet, oignons, carottes, panais; & on la ſert avec une ſauce au vinaigre.

FRAISER: ſe dit des féves qu'on dépouille de leur premiere peau.

FRAMBOISES. La bonne odeur, le goût & les qualités des framboiſes ſont à-peu-près les mêmes que celles des fraiſes. Il faut les choiſir groſſes, mûres, & pleines d'un bon ſuc.

Framboiſes. (*Cannelons de*) Mettez dans une terrine environ deux livres de framboiſes, avec une demi-livre de groſeilles rouges; écraſez le tout enſemble, & mettez-y enſuite une livre de ſucre avec une pinte d'eau; laiſſez infuſer une demi-heure; paſſez votre eau de framboiſes dans un tamis, pour la mettre dans une ſalbotiere, afin de la faire prendre à la glace. Lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace, ſeulement afin de les ſoutenir juſqu'à ce que vous ſerviez; vous tremperez les moules dans de l'eau chaude, pour les faire détacher; vous les aiderez à ſortir, en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les préſentant ſur une aſſiette; & vous les ſervirez promptement.

Framboiſes. (*Compôte de*) Ayez une livre de belles framboiſes, bien entieres; épluchez-les bien, & mettez-les dans de l'eau fraîche; faites fondre une demi-livre de ſucre dans une poële, & faites-le cuire juſqu'à la plume; ce que vous connoîtrez en ſoufflant doucement au travers de votre écu-

moire; & lorſque vous verrez que votre ſucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez auſſi-tôt vos framboiſes que vous aurez fait égoutter ſur un tamis. Vous ôterez auſſi-tôt votre poële de deſſus le feu, & vous la laiſſerez repoſer: peu de tems après, vous remuerez tout doucement vos framboiſes avec la poële; & vous leur donnerez enſuite un bouillon: vous les laiſſerez refroidir, & vous les ſervirez dans un compôtier.

Framboiſes. (*Conſerve de*) Vous aurez une livre de framboiſes avec une poignée de groſeilles rouges, que vous paſſerez au tamis fin; vous les deſſécherez à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à moitié: vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre à la plume un peu forte; vous le laiſſerez un peu refroidir, & vous y mettrez le fruit. Il faut le remuer, & vous le dreſſerez.

Framboiſes. (*Crême de*) Après avoir fouetté & rendu de la bonne crême aſſez épaiſſe, mêlez-y du ſucre en poudre, & des framboiſes bien mûres que vous aurez paſſées par un tamis: il faut en mettre à proportion de ce que l'on a de crême, pour lui donner le goût; la dreſſer ſur une porcelaine par roche avec une cuillere, la garnir autour d'un cordon de framboiſes entieres, & la ſervir.

Framboiſes. (*Fromage glacé de*) Ayez un bon panier de framboiſes d'environ une livre, que vous écraſez bien dans une terrine; prenez une pinte de crême, que vous mêlez avec les framboiſes, & environ trois quarterons de ſucre. Laiſſez le tout enſemble pendant une heure; & paſſez-le enſuite au tamis; vous le mettrez dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace. Lorſque votre crême ſera glacée, vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace, pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir. Vous aurez de l'eau chaude dans un chauderon; vous y enfoncez le moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte aiſément: vous mettez votre aſſiette ou compôtier ſur le moule;

vous renverſez le fromage deſſus, & vous ſervez promptement.

Framboiſes. (*Gelée de*) Si vous voulez framboiſer la gelée de groſeilles, vous y mêlerez une poignée ou deux de framboiſes, ſuivant la quantité; & pour la faire toute de framboiſes, vous prendrez quatre livres de ce fruit, & deux de groſeilles: enſuite vous ferez cuire cinq ou ſix livres de ſucre à caſſé; vous y jetterez votre fruit, & le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le ſyrop ſoit cuit entre liſſé & perlé. Alors on verſe le tout ſur un tamis, au-deſſus d'une poële, & ſans preſſer votre fruit, ſi vous ne voulez. La gelée paſſe très-belle: vous lui faites prendre encore un bouillon; vous l'écumez, & vous l'empotez à l'ordinaire.

Framboiſes. (*Glaces de*) Ecraſez dans une terrine un panier de framboiſes; ajoûtez-y trois demi-ſeptiers d'eau, avec une demi-livre de ſucre; battez le tout enſemble, & paſſez-le enſuite à la chauſſe. Vous vous réglerez ſur cette doſe, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; vous le mettrez dans la ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Framboiſes liquides. Vous prendrez cinq livres de framboiſes, groſſes & vermeilles; épluchez-les, & faites cuire ſept livres de ſucre à la plume; mettez-y vos framboiſes, & faites-les cuire à grand feu, douze ou quinze bouillons; enſuite il faut les deſcendre de deſſus le feu, les bien écumer, les remettre cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient à ſyrop, les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots; & comme la framboiſe eſt extrêmement ſéche, vous pouvez mettre, ſur quatre à cinq livres de framboiſes, deux verres de jus de ceriſes, que vous aurez paſſées à la chauſſe; mais vous ne le mettrez que quand vous leur aurez donné le premier bouillon. Vous ferez cuire le tout enſemble à grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit à ſyrop; enſuite vous laiſſerez refroidir vos framboiſes & les mettrez dans des pots.

Framboiſes.

Framboiſes. (*Marmelade de*) Vous paſſerez au tamis ſix livres de framboiſes ; & vous les deſſécherez juſqu'à ce qu'elles ſoient reduites à moitié : vous ferez cuire trois livres de ſucre à ſoufflé ; vous le mettrez dans votre fruit, & vous le ferez bouillir dix ou douze bouillons. Il faut bien remuer votre marmelade avec la ſpatule, & la mettre dans des pots toute chaude.

Framboiſes. (*Maſſepain de*) Dans le tems des fruits rouges, vous pouvez diverſifier vos maſſepains de pluſieurs manieres, en mettant aux uns du jus de framboiſes, à d'autres du jus de groſeilles, de fraiſes, de ceriſes ; mais obſervez que ſi vous employez ces jus pour arroſer vos amandes, en les pilant avec le blanc d'œuf, il faut enſuite bien deſſécher votre pâte ſur le feu, ou bien la faire avec du ſucre en poudre.

Framboiſes. (*Pâtes de*) Vous paſſerez au tamis de belles framboiſes bien rouges ; vous les deſſécherez juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à moitié ; vous en peſerez quatre livres ; vous ferez autant cuire de livres de ſucre au caramel, & vous y mettrez votre pâte. Il faut la bien remuer avec une ſpatule, la dreſſer ſans l'expoſer ſur le feu, & la mettre à l'étuve. Vous pouvez vous ſervir de ſucre en poudre, en mettant livre pour livre ; lui donner dix ou douze bouillons, & enſuite la dreſſer.

Framboiſes ſéches. On fait cuire deux livres de ſucre à la grande plume, pour y mettre deux livres de belles framboiſes preſques mûres & épluchées de leur queue. Il faut leur faire prendre un bouillon couvert, enſuite les ôter du feu pour les écumer. Vous les verſez doucement dans une terrine pour les laiſſer dans leur ſyrop juſqu'au l'endemain, en les mettant dans l'étuve ; enſuite vous les retirez de leur ſyrop pour les mettte égoutter ; poudrez-les par-tout avec du ſucre fin, & mettez-les ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les framboiſes ſont nourriſſantes, cordiales, un

peu rafraîchiſſantes, humectantes, adouciſſantes ; légérement fondantes. C'eſt un aliment très-ſain ; il y a peu de perſonnes qui aient l'eſtomac aſſez foible pour qu'elles ſoient obligées de s'en priver.

FRESSURE : ce ſont le poumon ou le mou, le cœur, le foie, la rate enſemble.

Freſſure de veau à la bourgeoiſe. Coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau fraîche, blanchir enſuite à l'eau bouillante ; mettez-la dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Quand votre ragoût eſt cuit & aſſaiſonné, liez la ſauce avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait à feu doux, & ſervez avec un filet de verjus. La freſſure de cochon peut s'accommoder de même ; à ce mets il ne faut pas une grande préparation.

FRICANDEAU A LA BOURGEOISE. Faites des tranches de rouelle de veau de deux doigts d'épaiſſeur ; piquez-les de petit lard d'un côté ; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-les cuire enſuite dans une caſſerole avec aſſaiſonnement convenable, bouillon & bouquet garni ; tirez-les enſuite ; dégraiſſez la ſauce en la paſſant au tamis dans une autre caſſerole ; faites-la réduire juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus ; mettez-y vos fricandeaux pour les glacer du côté du lard ; dreſſez-les ſur un plat ; détachez le reſte de la ſauce en la mouillant d'un peu de coulis & de bouillon, & ſervez ſous vos fricandeaux. Tous les fricandeaux ſe font de même.

Fricandeaux à l'oſeille. Cuits comme deſſus, prenez trois ou quatre poignées d'oſeille bien épluchée ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons ; tirez enſuite ; laiſſez-la égoutter & refroidir ; preſſez-la pour la bien épurer ; mettez-la dans une caſſerole avec du jus de veau & de l'eſſence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu, & liez enſuite pour ſervir d'un bon coulis de perdrix, ou de veau & de champignon. Servez vos fricandeaux par-deſſus. On peut mettre deſſous un ragoût de cardons d'Eſ-

pagne, ou de céleri, ou de chicorée, ou de concombre, ou de petits oignons, (*voyez leurs articles reſpectifs*,) ou un ragoût de cotons de pourpier que vous ferez cuire, & accommoderez comme l'oſeille. On fait auſſi des fricandeaux de dindons, de ſaumon au gras, de brochets; mais ils exigent des préparations dont les cuiſines bourgeoiſes ne ſont pas trop ſuſceptibles.

FRICASSER: ſe dit des viandes ou autres mets qu'on fait cuire promptement à la poële, qu'on aſſaiſonne de beurre, lard, ou autre graiſſe.

FRIRE: ſe dit des viandes ou autre choſe qu'on fait paſſer à la poële, ſoit au beurre, huile, lard fondu, ou ſain-doux, tant pour les cuire que pour leur donner une belle couleur.

FROMAGE A LA BOURGEOISE. Mettez ſur le feu une pinte de lait avec une chopine de crême, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un quarteron de ſucre; faites bouillir le tout enſemble, & réduire à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes d'œufs que vous remettrez un inſtant ſur le feu ſans qu'il bouille, ſeulement pour faire cuire les œufs; ôtez-le auſſi-tôt qu'il commence à s'épaiſſir. Lorſque votre crême ſera refroidie aux trois quarts, vous y mettrez un peu de préſure de la groſſeur d'un pois; poſez-la ſur de la cendre chaude pour la faire cailler, & enſuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin; quand elle ſera bien égouttée, vous la dreſſerez dans le compôtier.

Fromage à la Bourguinote. Mettez dans une terrine une chopine de crême double, avec un peu d'écorce de citron rapé très-fin, une bonne pincée de gomme adraganth pulvériſée; fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit bien liée & épaiſſe, ſans être montée en neige; mettez-la égoutter dans un panier d'oſier, garni d'un linge fin; lorſque le fromage ſera bien égoutté, & qu'il aura pris la forme du panier, vous le renverſerez dans ce que vous devez ſervir; poudrez-le par-tout de ſucre fin.

Fromage à la Conti. Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait & un peu de ſucre; lorſqu'il bouillira, vous l'ôterez du feu pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait. Remettez-le ſur le feu ſeulement pour faire chauffer, en remuant toujours avec une cuillere; quand la crême commence à s'épaiſſir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent; laiſſez-la refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde; alors vous y mettez un peu de préſure délayée, pour faire cailler la crême, en la poſant ſur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude deſſus, ou à l'étuve; quand elle ſera priſe, vous la mettrez dans un petit panier à fromage, garni d'un linge fin pour la faire égoutter; vous ſervirez votre fromage dans un compôtier avec une bonne crême autour, & du ſucre fin.

Fromage à la Dauphine. Faites bouillir une chopine de bonne crême avec un demi-quarteron de ſucre; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Lorſque votre crême ſera froide, vous la fouetterez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée, & vous la dreſſerez dans un panier d'oſier, garni d'un linge; vous laiſſerez votre fromage juſqu'à ce qu'il ſoit bien égoutté. Vous le renverſez dans la porcelaine où vous devez le ſervir.

Fromage à la Ducheſſe. Il faut avoir une chopine de lait & autant de bonne crême; mettre dans un mortier trois ou quatre abricots ſecs, de l'écorce de cirton verd, de la chair & de la marmelade d'orange, autant de l'un que de l'autre; piler bien le tout en ſemble, & le paſſer dans un tamis; délayer cette compoſition dans la crême, la faire tiédir, & y jetter un peu de préſure. Lorſqu'elle eſt priſe, vous la mettez dans des moules pour la ſervir avec de la crême douce & du ſucre en poudre.

Fromage à l'Angloiſe. Prenez une chopine de crême douce, une chopine de lait & une demi-

livre de ſucre en poudre ; délayez-y trois jaunes d'œufs, & faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en petite bouillie ; alors deſcendez-le du feu, verſez-le dans votre moule à glace, & mettez-le à la glace l'eſpace de trois heures : lorſqu'il ſera ferme, vous retirerez le moule, & le chaufferez un peu, afin de tirer votre fromage plus facilement, ou bien vous mettrez le moule un moment dans l'eau chaude. Enſuite ſervez votre fromage dans un compôtier.

Fromage à la Suiſſe. Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-ſeptiers de crême avec trois demi-ſeptiers de lait ; ôtez-les du feu, & mettez-y très-peu de ſel, avec un demi-quarteron de ſucre ; lorſqu'ils ſeront un peu plus que tiédes, vous y mettrez gros comme un grain de caffé de préſure délayée. Mêlez-les enſemble, & paſſez-les tout de ſuite au tamis pour les mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre, juſqu'à ce qu'ils ſoient caillés, en les faiſant prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve ; enſuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages ; lorſqu'il eſt bien égoutté, vous le renverſez dans l'aſſiette où vous devez le ſervir ; jettez du ſucre fin deſſus.

Fromage au mortier. Prenez un fromage caillé avec une chopine de crême douce ; mettez le fromage dans le mortier, & vous le pilerez avec quelques zeſtes de citron tirés au ſec ; enſuite verſez-y votre crême en pluſieurs fois, juſqu'à ce que le fromage ſoit liquide ; mettez-y du ſucre en poudre ce qu'il en faut ; puis prenez un moule de fer-blanc de la grandeur de votre compôtier, ou pluſieurs petits ; mettez dans le fond de chaque moule une toile de gaze, & rempliſſez-le de votre compoſition : laiſſez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, & ſervez-le avec de la crême douce ou ſans crême.

Fromage d'Enguien. Prenez les blancs de quatre œufs ; fouettez-les bien, & mettez-y les jaunes que vous fouetterez de même. Vous prendrez enſuite une pinte de bon lait & une chopine de bonne

crême douce, du ſucre à proportion, un peu d'eau de fleur d'orange, ou quelques zeſtes de citron. Quelques-uns y mettent un peu de ſel. Il faut verſer le tout dans une poële ſur un feu modéré : lorſqu'il commencera à bouillir, vous preſſerez deux jus de citron dans une chopine d'eau que vous aurez dans une aiguiere ; vous jetterez de cette même eau à petits filets, autour de la poële, ſur votre crême ; lorſqu'elle voudra bouillir, & qu'elle s'élevera encore, vous continuerez de jetter de l'eau juſqu'à cinq ou ſix fois. Ayant employé l'eau, & voyant au-deſſus le fromage bien formé, il faudra jetter le premier bouillon ; vous l'ôterez de deſſus le feu, & vous le laiſſerez à demi refroidir ; enſuite vous l'ôterez avec une écumoire, & vous le mettrez dans des moules de fer-blanc qui ſoient percés de petits trous ; vous les laiſſerez égoutter une heure, & vous les renverſerez ſur une porcelaine. On les ſert avec de la crême & du ſucre en poudre, ou ſans ſucre.

Fromage en cannelons. Faites bouillir une chopine de crême avec une chopine de lait, un quarteron de ſucre, une cuillerée d'eau de fleur d'orange ; lorſque votre crême aura bouilli un bouillon, vous l'ôterez du feu pour la laiſſer refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde, que vous y mettrez, gros comme un grain de caffé, de la préſure délayée avec un peu de lait ; paſſez tout de ſuite votre crême dans un tamis, pour la mettre dans un plat, & la faire prendre ſur un peu de cendres chaudes, ou à l'étuve. Quand elle ſera priſe, vous la couperez en cannelons avec un couteau ; mettez à meſure tous ces morceaux ſur un grand plat un peu éloignés les uns des autres ; poſez ce plat ſur de la cendre chaude, pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut reſter après, & qu'ils ſe raffermiſſent. Vous les dreſſez enſuite dans le plat où vous devez les ſervir. Mettez deſſus un peu de bonne crême & du ſucre fin.

Fromage glacé. Il faut prendre trois chopines de

lait & une chopine de crême, les mettre dans une poële ſur le feu avec ſuffiſamment de ſucre & deux zeſtes de citrons coupés en rouelles ; les laiſſer bouillir en les tournant juſqu'à ce que le tout commence à s'épaiſſir. On le verſe enſuite dans un plat d'argent ; lorſqu'il commence à être froid, on le jette dans le moule de fer-blanc ; l'on met ce moule dans un baquet plein de glace. Le moule doit être couvert deſſus & deſſous de glace ; & l'on doit prendre garde que l'eau n'entre pas par la jointure du moule, lorſqu'il eſt glacé ; cela ſe connoît en appuyant le doigt deſſus. Il faut faire chauffer de l'eau dans une poële, y mettre le moule un moment pour détacher le fromage, le dreſſer ſur une porcelaine, & le ſervir auſſi-tôt.

Autre fromage glacé. Vous pouvez diverſifier le goût & la couleur, en y mettant, ſelon les ſaiſons, des fraiſes, des framboiſes ou fleurs d'orange en feuilles, que vous mêlerez avec votre crême, en la paſſant au tamis. La fleur d'orange ne paſſe point ; mais elle y laiſſe ſon goût. En hiver on le fait cuire comme le premier fromage glacé ; & on lui donne le goût de cannelle, de chocolat, de citron, ou d'eſſence de bergamotte, de caffé, &c.

Fromage glacé. Voyez *Caffé*, *Chocolat*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Piſtaches*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fromages frais faits avec de bon lait & de la crême nouvelle, ſont, en général, nourriſſans, adouciſſans, humectans ; on trouve peu de perſonnes qui ne digerent fort bien cet aliment, quand il eſt ſimple. Il change un peu de qualité par les divers ingrédiens qu'on mêle avec la crême ou le lait, & lorſque ces ſubſtances éprouvent l'action du feu ; les œufs le rendent plus nourriſſant, plus difficile à digérer pour les eſtomacs foibles ; le feu diminue pluſieurs de ſes qualités, telles que celles d'humecter, de rafraîchir, d'adoucir.

[G A L]

GALETTE, eſpece de pâtiſſerie cuite au four.

Galette commune. Pétriſſez deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau & ſel ſuffiſamment délayés petit à petit, ajoûtant de l'eau juſqu'à ce que la pâte de ferme devienne molle. Mettez-la en boules; applatiſſez enſuite avec le rouleau, en poudrant votre table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donnez un pouce d'épaiſſeur, dorez & mettez au four.

Galette aux œufs. Il ne faut qu'ajoûter quatre ou cinq œufs à la pâte ci-deſſus.

Galette galeuſe. Même doſe; ajoûtez du fromage affiné, quel qu'il ſoit; coupez par petits morceaux, & pétriſſez en mettant l'eau avec le beurre pour commencer votre pâte que vous garniſſez lorſque votre galette eſt formée de petits morceaux de fromage.

Galette feuilletée. Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier pluſieurs fois en quatre, & l'étendre enſuite avec le rouleau; formez votre galette, dorez, & faites cuire.

GALIMAFRÉE: ſe dit de différens reſtes de viandes qu'on met dans une caſſerole, avec du ſel ou poivre & de l'eau, ſi c'eſt de la viande blanche; ſi c'eſt d'autres viandes, on ajoûte un filet de vinaigre ou du vin, avec quelques échalottes ou rocamboles hachées, ou ail. Ces viandes doivent être dépecées par morceaux.

Galimafrée (Autre) de viande de boucherie. Prenez une épaule de mouton froide, détachez la peau de la chair; ſans la détacher du manche; hachez la chair, paſſez-la à la caſſerole avec du lard fondu, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, champignons; citron verd & bouillon. Faites cuire tout enſemble,

& ſervez dans la peau ; panez & faites prendre couleur, & mettez un bon jus en ſervant.

GARDON : petit poiſſon d'eau douce qu'on accomode comme la carpe. Voyez *Carpe*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le gardon mangé dans ſa ſaiſon, & ſortant d'une belle eau, eſt aſſez délicat, & ſe digére facilement. Sa chair eſt peu ſavoureuſe & peu nourriſſante.

GATEAU : piéce de pâtiſſerie aſſez commune.

Gâteau à la Brie. Prenez du fromage de Brie bien affiné, un litron de farine, demi-livre de beurre, peu de ſel, quatre œufs pour délayer votre pâte. Pétriſſez bien ; mouillez-la un peu, & la laiſſez repoſer une heure ; formez-en votre gâteau, & le mettez au four.

Gâteau à l'Angloiſe. Deux poignées de farine, chopine de lait, demi-ſeptier de crême, demi-livre de raiſins ſecs, autant de graiſſe de bœuf, un peu de coriandre, muſcade rapée, un quarteron de ſucre, eau de fleurs d'orange & eau-de-vie parties égales, deux bonnes cuillerées ; mêlez le tout. Beurrez le fond d'une caſſerole, où vous mettrez cuire ce mêlange ; mettez au four ; & quand votre gâteau ſera cuit, glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne. Mettez dans une caſſerole demi-ſeptier d'eau, un peu de ſel, un quarteron de beurre, deux ou trois zeſtes de citron verd ; faites bouillir cette eau ſur un fourneau ; retirez les zeſtes ; mettez de la farine autant que votre eau en pourra prendre ; faites-la deſſécher & refroidir ; délayez-la enſuite avec autant d'œufs qu'elle en pourra boire, & mettez-y quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées. Formez de cette pâte des petits gâteaux de la groſſeur d'un œuf ; faites-les cuire au four, & glacez à l'ordinaire.

Gâteau au lard. On fait une pâte briſée très-fine, dont on forme un gâteau, ſur lequel on met

par rangées & très-près, de petits lardons de petit lard. On obſervera de ſaler moins, à cauſe du petit lardon. On le met au four, il ſe ſert froid.

Gâteau au riz. Faites cuire une demi-livre de riz, comme pour faire un potage au blanc; quand il ſera cuit & bien épais, faites une pâte briſée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du ſel ce qu'il en faut; mettez le riz & la pâte dans un mortier; pilez le tout enſemble, & l'incorporez bien; formez votre gâteau; dorez & mettez au four ſur un papier beurré, ſervez chaud.

Gâteau au verjus ou aux confitures en beignets. Prenez de la pâte feuilletée, coupez-la comme pour des petits pâtés. Sur une des abaiſſes, mettez des confitures de verjus, recouvrez d'une autre abaiſſe, ſoudez bien les bords. Faites-les frire de belle couleur au ſain-doux, & les faites égoutter ſur un linge blanc.

Gâteaux aux œufs. Délayez un litron de farine avec huit œufs, une cuillerée de levure de biere, ou comme une noix de levain, environ demi-livre de beurre frais fondu & ſel. Le tout bien manié, couvrez d'un linge chaud, & mettez près du feu pour l'entretenir dans une chaleur tempérée pendant une demi-heure, & pour que la pâte ſe renfle. Faites fondre enſuite un quarteron de beurre frais dans une tourtiere, mettez-y votre gâteau, couvrez & faites cuire feu deſſus & deſſous; ſervez chaud.

Gâteau bourgeois. C'eſt le même que que le gâteau aux œufs pour la façon de la pâte; ſi n'eſt que celle-ci ſe pétrit avec du lait, la façon de cuire eſt encore la même.

Gâteau de fromage. Sur une livre de farine, mettez demi-livre de beurre, délayez votre farine avec de la crême battue; ajoûtez un peu de fromage mou, & que votre pâte ſoit un peu ferme; formez votre gâteau, & étendez deſſus des petits morceaux de fromage affiné avec du beurre, & mettez au four.

Gâteau de Savoye. Ayez deux livres de ſucre en poudre, vingt jaunes d'œufs, fleurs d'orange pilées, citron confit, citron verd haché menu; battez le tout enſemble; ayez deux douzaines de blancs d'œufs à part; fouettez-les bien, quand ils ſeront en neige, joignez-les au premier mêlange; paſſez-y enſuite une livre de fine fleur de farine au tamis; mêlez le tout, & le mettez dans une caſſerole de la grandeur dont vous voudrez faire votre gâteau, dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre affiné, & que vous ferez égoutter; de ſorte qu'il n'y reſte qu'un leger enduit que vous laiſſerez figer; ſaupoudrez de ſucre fin; faites cuire au four, mais pas trop chaud; quand il ſera cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche avec blancs d'œufs, ſucre en poudre & jus de citron bien battu; couvrez-en votre gâteau; faites quelques deſſins deſſus, ou avec du citron confit ou des confitures. On peut le ſervir ſans glacer, en lui donnant belle couleur.

Gâteau feuilleté. Détrempez environ une livre de farine à l'eau & au ſel ſans beurre; que la pâte ſoit molle; laiſſez-la repoſer une demi-heure; étendez-la enſuite avec le rouleau à un doigt d'épaiſſeur; étendez du beurre frais ſur cette abaiſſe, pliez-la en double, & la pétriſſez avec le rouleau, pour incorporer votre beurre; formez un nouveau lit de beurre, & continuez de procéder comme deſſus, cela par quatre à cinq fois; formez votre gâteau, dorez & faites cuire.

Gâteau fourré. Prenez pâte feuilletée, formez deux abaiſſes de l'épaiſſeur d'un écu; que la premiere excede l'autre d'un doigt; mettez deſſus des confitures; recouvrez de l'autre abaiſſe; mouillez les bords & les ſoudez; dorez & faites cuire. Quand il ſera cuit, paſſez deſſus un doroir trempé dans le beurre; ſaupoudrez de nompareille, ou glacez à l'ordinaire.

Gâteau (Autre) fourré. Prenez deux blancs d'œufs frais, battez-les bien; mettez un quarteron de fa-

rine, autant de ſucre en poudre, un peu d'eau-de-vie & de coriandre pilées ; mêlez bien le tout, & l'étendez menu ſur des papiers de la largeur d'une aſſiette ; ſaupoudrez de ſucre, & mettez au four.

Gâteau mollet. Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, environ un litron de farine & ſel à proportion ; pétriſſez le tout à l'eau froide, & mettez au four.

Gâteau ordinaire. Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre auſſi peſant que de farine & de fromage mou, non écrêmé, ſel & eau ; mettez votre farine ſur un tour ; faites un trou au milieu, votre eau & le beurre en dedans ; pétriſſez ferme ; étendez avec le rouleau, & mettez votre fromage mou par-deſſus ; pliez en quatre ; étendez & repliez ainſi pluſieurs fois ; formez votre gâteau, dorez & faites cuire au four.

Gâteau (Autre) ordinaire. Sur deux litrons de farine mettez une livre de bon beurre, chopine de lait, quatre œufs ; pétriſſez petit à petit, mettant du lait à meſure ; formez une pâte ferme & votre gâteau ; mettez au four. Il faut quatre heures pour le cuire à propos dans un four raiſonnablement chaud.

Gâteaux (petits pour le déjeûner.) C'eſt la même pâte & la même façon que pour le gâteau feuilleté, dont on forme pluſieurs petits gâteaux de la groſſeur & de la figure qu'on veut.

Gâteau. Voyez *Jaſmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Violettes.*

GAUFRE. Délayez de la farine, la quantité qu'il vous plaira, avec de la bonne crême fraîche, juſqu'à ce qu'il n'y ait point de grumeaux ; mettez-y enſuite un peu plus de ſucre en poudre que vous n'y avez mis de farine ; délayez-le bien avec la cuillère, en y mettant encore de la crême, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien claire ; puis vous y jettez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous remuez bien le tout enſemble. Vous ferez chauffer le fer, & vous le graiſſerez des deux côtés, de fois

à autre, avec du beurre frais, que vous mettrez dans le coin d'une ſerviette : étant graiſſé, vous coulerez la gaufre ſur le fer avec une cuillere ; il n'en faut pas plus d'une cuillerée & demie pour chaque gaufre ; & ſi vous preſſez un peu le fer, elles en ſeront plus délicates ; mettez enſuite le fer ſur le fourneau, pour faire cuire la gaufre ; lorſqu'elle ſera cuite d'un côté, vous retournerez le fer de l'autre côté ; & quand vous voudrez voir ſi la gaufre eſt cuite, vous ouvrirez doucement votre fer, & vous regarderez ſi elle eſt bien en couleur, pour lors vous la retirerez du fer avec un couteau, puis vous l'étendrez toute chaude ſur un rouleau de bois fait exprès pour lui faire prendre la forme ; enſuite vous la mettrez à l'étuve, à meſure que vous la ferez, pour qu'elle s'entretienne bien ſéche.

Gaufre fine. Prenez ſix œufs frais, battez les jaunes & les blancs tout enſemble ; mettez-y douze onces de ſucre fin en poudre, une livre de farine fine ; battez le tout enſemble ; puis vous y mettrez un demi-ſeptier de crême, autant de lait, quatre onces de bon beurre frais qui ſoit fondu dans un verre d'eau, deux grains de ſel bien menu, une goutte d'eau de fleurs d'orange, & un peu de rapure de citron ; il faut bien battre le tout enſemble pendant un quart d'heure, faire chauffer votre gaufrier également des deux côtés, le reſte comme ci-deſſus.

GELÉE. Voyez *Ceriſes*, *Coings*, *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Muſcat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*.

Gelée de viandes : eſpece de reſtaurant qu'on ſert pour entremets. Comme elle ſe digere facilement, on en donne aux malades pour les ſoutenir, lorſqu'ils ne ſont pas en état de prendre des nourritures plus ſolides. Prenez des pieds de veaux ſelon la quantité de gelée que vous voudrez, avec un bon coq ; lavez-les & les épluchez, & les mettez dans une marmite avec la quantité d'eau ſuffiſante ;

faites cuire & écumer avec ſoin. Quand les viandes ſeront défaites, votre gelée eſt à ſon point: il ne faut pas qu'elle ſoit trop forte; paſſez votre gelée à l'étamine ou par un linge, & la dégraiſſez bien; mettez du ſucre à proportion, cannelle en bâton, deux ou trois cloux, deux ou trois écorces de citron, & l'on fait cuire la gelée quelque tems avec ces ingrédiens. Pendant ce tems, on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs, on y met le jus des citrons, dont on a employé l'écorce, on verſe ce mêlange dans la gelée en la remuant de tems à autre ſur le fourneau; on la laiſſe enſuite bouillir juſqu'à ce que le bouillon ſoit prêt à paſſer les bords, on paſſe alors la gelée à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, & on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes ſortes de couleurs, en gris de lin avec la cochenille, en rouge avec le ſuc de betterave, en violet avec la teinture de tourneſol, en jaune avec des jaunes d'œufs, en verd avec le jus de poirée cuite, & on les blanchit avec le lait d'amandes.

GELINOTTE: oiſeau très-délicat, qui vit dans les bois, & ſur-tout dans les montagnes couvertes de ſapins. On en trouve beaucoup dans les hautes montagnes du comté de Bourgogne; on les accommode comme le faiſan. Il y a une gelinotte d'eau, qui tient de la poule & du canard, & qui s'apprête comme le canard ſauvage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La gelinotte des bois eſt un mets très-ſain, nourriſſant, fortifiant de facile digeſtion, & dont les gens délicats, foibles & convaleſcens peuvent manger avec ſécurité. La gelinotte d'eau n'a pas les mêmes qualités: comme la plûpart des oiſeaux aquatiques, ſon fumet déplait à quelques perſonnes, ſa chair ne ſe digere pas très-facilement; on doit s'en abſtenir, quand on n'a pas un bon eſtomac.

GENIÉVRE. (*Eau de*) Pour faire l'eau de geniévre en liqueur, vous pilerez une certaine quan-

tité de baies de genièvre ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut obſerver quand on diſtille du genièvre, de mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, afin d'imbiber à fond les baies de genièvre, & donner aux eſprits la facilité de ſortir, ſans que le genièvre s'attache au fond de la cucurbite ; & comme le genièvre eſt fort ſujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand ſoin de votre alambic ; & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte. Lorſque vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits avec le ſyrop. Pour faire ſix pintes d'eau de genièvre, ou liqueur ſimple, vous pilerez un demi litron de baies de genièvre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic ; vous prendrez une livre & un quart de ſucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le ſyrop.

Genièvre, (*Glace de*) Prenez une demie poignée de genièvre que vous concaſſez ; & mettez-le dans une pinte d'eau, avec un peu de cannelle & une demi-livre de ſucre ; faites bouillir le tout enſemble cinq ou ſix bouillons, enſuite vous le paſſez à la chauſſe, & vous le mettez dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit du genevrier ou genièvre eſt un peu échauffant, attenuant, ſtomachique, favoriſe l'écoulement des urines, & quelquefois la ſortie des vents. Il du nombre des médicamens auxquels on a attribué de trop grandes vertus.

GIBIER : on entend par ce mot, tous les animaux quadrupédes ou volatiles non domeſtiques, qu'on ſe procure par le moyen de la chaſſe. On en diſtingue de trois ſortes.

Le gros gibier ou venaiſon qui comprend les fauves ;

SÇAVOIR:

Le Cerf.
La Biche.
Le Faon de Cerf.
Le Chevreuil.
Sa femelle.
Son faon.
Le Daim.
Sa femelle.
Son faon.
Le Sanglier.
La Laye.
Le Marcaſſin.

Le Gibier à poil.

Les Lievres.
Les Levrauts.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

Le Gibier à plume, ou menu Gibier.

Le Faiſan.
La Poule-faiſande.
Les Faiſandeaux.
Les Perdrix rouges & griſes.
Les Perdreaux.
Les Cailles.
Les Cailleteaux.
Les Ortolans.
Becca-figues.
Rouges-gorges.
Gelinottes.
Guignard.
Alouettes.
Ramiers.
Ramereaux.
Grives.
Merles.
Beccots.
Beccaſſes.
Beccaſſines.
Vaneaux.
Pluviers.
Canards ſauvages.
Sarcelles.
Rouges.
Albrans.
Poules d'eau.
Plongeons, &c.

Le gibier mangé trop frais, eſt inſipide ; trop tendre, il porte au nez : il faut le manger lorſque la vapeur qui s'en exhale, ou le fumet, perce ſans avoir d'odeur forte & déſagréable.

On trouvera à leurs articles reſpectifs la maniere d'apprêter ces ſortes de viandes.

GIGOT :

GIGOT : partie du quartier de derriere du mouton. On a déja donné au mot *Eclanche* différentes façons d'accommoder cette partie ; en voici d'autres qui n'y ſont pas compriſes.

Gigot à la daube. Otez-en la peau ; faites-le blanchir, piquez-le de menu lard, & le faites tremper avec ſel, poivre, girofle, laurier & bouquet de fines herbes dans du verjus & du vin blanc, pendant douze heures ; mettez-le enſuite à la broche, & l'arroſez de ſa marinade ; faites une ſauce avec ce qui ſe trouve dans la léchefrite, farine frite & jus de champignons ; mettez-y un anchois, & y laiſſez mitonner votre gigot pendant quelque tems.

Gigot à la daube. (*Autre façon de*) Otez la peau, battez le gigot pour l'attendrir, coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lard avec ſel & poivre ; faites-le bouillir dans un pot ou marmite, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; mettez-y enſuite du vin blanc & un peu de verjus, du girofle ; retirez-le, & avant de ſervir, verſez deſſus un peu d'eſſence d'ail.

Gigot à la Périgord. Coupez des truffes en petits lardons & du lard de même, aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines épices, perſil, ciboules & pointes d'ail, le tout bien haché ; lardez votre gigot de lard & de truffes ; enveloppez-le bien de papier ; laiſſez-le deux jours, de ſorte qu'il ne prenne point l'air ; faites-le cuire à petit feu & dans ſon jus, dans une caſſerole couverte de tranches de lard & de veau ; dégraiſſez la ſauce, & ſervez avec une cuillerée de bon coulis pour la lier.

Gigot de veau à l'étouffade. Lardez de gros lard, paſſez-le à la caſſerole ; mettez-le enſuite étouffer dans une terrine avec des champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet de fines herbes, girofle & muſcade ; liez la ſauce avec la farine frite ; ſervez garnis de croutons frits avec jus de citron. On peut encore lier la ſauce avec du coulis.

Gigot à la payſanne. Dégraiſſez & deſoſſez-le, ne laiſſant que l'os du manche ; battez-le bien ; ôtez

la peau de deſſus de la largeur de deux mains ; piquez-le de menu lard, arrangez dedans une bonne ſauce ; faites un ragoût de pigeons, d'aîlerons, ou autres choſes ; mettez dedans, recouvrez de votre farce ; mettez cuire votre gigot à la braiſe : étant cuit, égoutez-le, & ſervez avec une eſſence & jus de citron.

Gigot à l'eau. Prenez-le mortifié, battez-le avec le couperet, caſſez le gros os, & le mettez cuire dans une marmite, avec ſel & poivre, cloux & bouquet, quelques bardes de lard, & une bouteille de vin blanc. Quand il eſt cuit, dreſſez-le, & ſervez deſſus une ſauce à l'Italienne.

Gigot roulé. Deſoſſez-le, levez la moitié de la chair ; faites-en une farce, piquez le deſſus du gigot ; mettez la farce dedans ; couſez-le, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau, & ſervez avec une bonne eſſence.

GINGEMBRE : racine d'une plante qui croît dans l'Inde & aux Antilles ; ſon goût eſt âcre & aromatique, on en fait un grand uſage aux Antilles, où il tient lieu de poivre, il excite l'appétit. On le mange en ſalade aux lieux où il croît : on nous l'apporte ici ſec ou confit.

GIROFLE eſt le fruit d'un arbre qui croît aux Molucques, d'une odeur & d'un goût aromatique, & d'un grand uſage dans la cuiſine, pour l'aſſaiſonnement des mets.

GLANDE : *plexus* de vaiſſeaux déliés qui ſert à ſéparer les humeurs ou à lubréfier certaines parties. Les glandes ſont pour l'ordinaire tendres & agréables au goût, nourriſſantes & d'un bon ſuc, de facile digeſtion.

GODIVEAU : hachis de toutes ſortes d'ingrédiens, dans lequel il entre beaucoup de lard & de graiſſe, & qui, par-là même, eſt indigeſte & peſant ſur l'eſtomac. Sa préparation d'ailleurs exige beaucoup d'apprêts, ſur-tout le godiveau de Poupeton & le pâté de godiveau.

GOGUE AU SANG : préparation d'un foie de

veau, dans laquelle il entre de la graiſſe & du ſang de porc ou de veau; mets indigeſte en ce que le ſang des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, eſt difficile à digérer, ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres & impures.

GOUJON : il y en a de deux ſortes, de mer & d'eau douce; on les frit l'un & l'autre, ou on les accommode comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

GRIVE: oiſeau très-conn, & d'un uſage commun; d'un goût délicat, ſur-tout au tems des vendanges.

Grives à la braiſe. Faites-les cuire à la braiſe, & ſervez avec une ſauce hachée.

Grives au geniévre. Couvrez-les de bardes de lard & de papier; attachez-les à la broche & les faites rôtir. Pendant qu'elles rôtiſſent, mettez dans une caſſerole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, un jus de citron; & faites bouillir le tout: faites blanchir une douzaine de grains de geniévre, que vous mettrez dans votre coulis avec les grives; vous laiſſerez mitonner le tout, & dégraiſſerez votre coulis pour ſervir.

Grives en ragoût. Paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la ſauce, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & l'aſſaiſonnement ordinaire; laiſſez mitonner le tout, & ſervez avec un jus de citron.

Grives rôties. On les met à la broche, ſans vuider, avec des rôties deſſous, comme les mauviettes. Ou bien, tandis qu'elles rôtiſſent, on les flambe avec du lard; on les poudre de pain & de ſel mêlés, & on les ſert avec poivre & verjus, en frottant le plat d'une échalotte ou d'une rocambole; on en fait auſſi différentes entrées, comme des beccaſſes. (Voyez *Beccaſſes.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la grive, priſe principalement pendant le tems où elle mange du raiſin, eſt délicate, legère, ſavoureuſe & fort ſaine; elle convient même aux convaleſcens à qui on permet de la

viande. Cependant comme cet oiſeau eſt communément fort gras dans la ſaiſon où il eſt meilleur à manger, il faut, quand on le ſert aux convaleſcens ou aux perſonnes délicates que les ſubſtances graſſes peuvent incommoder, en ôter la plus grande partie de la graiſſe en le faiſant rôtir, ou qu'ils ne mangent pas les parties très-graſſes.

GROSEILLES AU LIQUIDE. Prenez quatre livres de belles groſeilles, & faites cuire cinq livres de ſucre à la plume; jettez-y vos groſeilles, & faites-les cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons: enſuite deſcendez-les de deſſus le feu, & laiſſez-les repoſer une demi-heure; puis remettez-les ſur le feu, & faites-les cuire à ſyrop de garde. Il faut les laiſſer refroidir, & les mettre dans des pots; & ſi vous les voulez faire parfaitement belles & bien coulantes, vous écraſerez dans une terrine trois livres de ceriſes, & vous en tirerez le jus, que vous paſſerez à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair; enſuite vous ferez cuire ſix livres de ſucre à la forte plume; & vous y mettrez votre jus de ceriſes auquel vous donnerez quatre ou cinq bouillons. Vous y jetterez vos quatre livres de groſeilles que vous ferez cuire douze ou quinze bouillons. Il faut les laiſſer un peu repoſer, puis les remettre ſur le feu & les faire cuire à ſyrop; les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots.

Groſeilles. (*Clarequets de*) Ayez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez à froid dans une terrine; ou, ſi vous voulez, mettez-les dans une poële ſur le feu, & faites-leur prendre huit ou dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un tamis, pour en exprimer le jus; paſſez ce jus à la chauſſe; ſi vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre au caſſé; mettez-y le jus de groſeilles, pour les faire bouillir enſemble, & les réduire en gelée. Lorſque votre gelée ſera faite, vous la verſerez dans de petits gobelets à clarequets, & vous les ſervirez quand ils ſeront pris.

Groſeilles. (*Compôte de*) Prenez une livre de

belles groſeilles rouges ; égrainez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; & dans le moment, égouttez-les ſur un tamis : mettez environ une demi-livre de ſucre clarifié ſur le feu ; faites-le cuire à la petite plume, & jettez-y vos groſeilles ; faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts ; ôtez-les de deſſus le feu ; écumez-les bien ; laiſſez-les refroidir, pour les dreſſer dans vos compôtiers. Il faut obſerver de pouſſer tous les fruits rouges à grand feu, pour leur conſerver leur couleur.

Groſeilles. [*Conſerve de*] Vous prenez des groſeilles que vous épluchez ; & vous les mettez dans une poële ſur le feu, pour leur faire rendre leur eau ; enſuite vous les jettez ſur un tamis, & vous les laiſſez bien égoutter : ainſi préparées, vous les paſſerez au travers d'un tamis ; vous prendrez ce qui aura paſſé par-deſſous le tamis, & vous le remettrez ſur le feu, pour le faire deſſécher. Vous ferez cuire du ſucre à caſſé ; & vous y jetterez votre marc, juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment pour en donner la couleur & le goût à votre conſerve, délayant bien le tout dans votre ſucre que vous travaillerez & blanchirez tout-autour de la poële ; & quand vous verrez qu'il fera une petite glace par-deſſus, vous dreſſerez votre conſerve dans vos moules.

Groſeilles en bouquets. Prenez une livre de groſſes groſeilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts ; écumez-les doucement, & laiſſez-les dans leur ſucre, ſans les ôter de la poële. Il faut les mettre à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les mettrez égoutter. Lorſqu'elles ſeront refroidies, arrangez-les proprement par petits bouquets ; quand elles ſeront bien égouttées, il faut les poudrer de ſucre fin, & les mettre ſécher à l'étuve

Groſeilles en chemiſes. Ayez de belles groſeilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mouſſe de blancs d'œufs bien fouettés ; paſſez-les tout de ſuite dans du ſucre fin, & mettez-les à

meſure ſur une feuille de papier blanc, poſé ſur un tamis ; mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce, pour les faire ſécher.

Groſeilles en grains. Prenez de belles groſeilles rouges ; ôtez-en les pépins, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; clarifiez ſix livres de caſſonnade pour quatre livres de groſeilles, que vous mettrez au caſſé. Vous y gliſſerez votre fruit bien doucement, & vous le remuerez toujours ſur le feu, en tenant votre poële par les deux anſes, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit décuit ; vous ôterez la groſeille du feu, & vous la mettrez dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groſeille blanche ſe fait de la même façon.

Groſeilles en grappes. On prend quatre livres de groſſes groſeilles en grappes ; on fait cuire quatre livres de ſucre à la premiere plume, & l'on y met les groſeilles en grappes. On les fait cuire cinq ou ſix bouillons, & on les laiſſe repoſer cinq ou ſix heures. Après, vous les remettrez ſur le feu, & vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons ; vous les poſez proprement ſur un tamis, pour les égoutter ; enſuite vous les dreſſez en grappe ſur des feuilles de fer-blanc ou des ardoiſes ; vous les poudrez tant ſoit peu de ſucre, & vous les mettez à l'étuve.

Groſeilles. (*Gelée de*) Vous prenez ſix livres de groſeilles ; & vous faites cuire ſix livres de ſucre à caſſé : vous y jettez vos groſeilles ; & vous les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & que la cuiſſon ſoit entre le liſſé & le perlé ; enſuite égouttez-les ſur un tamis fin, ſans les trop preſſer. Si vous voulez, vous les laiſſez ſeulement bien égoutter : après quoi, vous faites prendre à votre gelée un bouillon ; vous l'écumez & la mettez dans des pots. Quand elle y eſt, il s'y fait encore une petite écume qu'il faut ôter, pour la rendre nette, & la couvrir deux jours après.

Groſeilles framboiſées. (*Gelée de*) Elle ſe fait comme la précédente, avec cette différence, que vous mettez un demi-quart de framboiſes ſur trois

quarts de groſeilles ; & une livre de ſucre, pour une livre de fruit. Ceux qui veulent faire la gelée avec le marc, mettent le ſucre dans une poële, & le font cuire au caſſé ; mettez-y enſuite les groſeilles, & faites-les bouillir avec le ſucre, en l'écumant de tems en tems, juſqu'à ce que votre gelée ſoit cuite entre le liſſé & le perlé ; mettez-la égoutter ſur un tamis fin, en preſſant un peu le marc ; redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer, & vous la mettrez dans les pots.

Groſeilles. (*Glace de*) Prenez deux livres de groſeilles, & la valeur d'une livre de framboiſes ; mettez le tout dans une poële ; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts ; vous les jetterez ſur un tamis pour en avoir le jus, que vous paſſerez à la chauſſe ; enſuite vous prendrez une livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dedans ſur le feu ; & vous y mêlerez une chopine d'eau ; & vous la mettrez dans une terrine pour refroidir ; enſuite vous mettrez votre eau de groſeilles dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace. Si vous n'êtes pas dans le tems de la groſeille en grain, prenez de la gelée de groſeilles framboiſées, un pot ou deux, ſelon la quantité que vous en voudrez faire ; vous la mettrez dans de l'eau chaude, pour qu'elle ſoit plus facile à ſe dégeler ; paſſez-la au travers d'un tamis, en la preſſant avec une ſpatule ; ajoûtez-y du ſucre & un peu de cochenille, ſi vous n'y trouvez pas aſſez de couleur ; & vous finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Groſeilles. (*Marmelade de*) Faites bouillir trois livres de groſeilles égrainées, avec un demi-ſeptier d'eau que vous mettez dans une poële, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons pour les faire crever ; vous paſſez le clair des groſeilles au travers d'un tamis, & vous le mettrez à part ; enſuite vous les preſſerez bien avec une ſpatule, ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de groſeilles, pour

la faire bouillir avec le ſucre, en la remuant toujours avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons ; & verſez-la à demi-chaude dans les pots. Le clair des groſeilles que vous avez mis à part, ſi vous n'avez point d'occaſion de l'employer, vous pouvez le laiſſer dans votre marmelade ; vous réduiſez le tout enſemble, & lui donnez pluſieurs bouillons de plus.

Groſeilles. (*Pâte de*) Ayez quatre livres de groſeilles que vous égrainez ; mettez-les dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau ; faites-les crever ſur le feu, en leur faiſant prendre deux ou trois bouillons couverts ; mettez-les égoutter ſur un tamis, & preſſez-les bien fort avec une ſpatule, pour en tirer toute la ſubſtance des groſeilles ; vous ferez réduire ſur le feu tout ce qui a paſſé au travers du tamis, en le remuant toujours, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte. Il faut peſer cette pâte ; ſur cinq quarterons, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu, & délayez-y tout de ſuite la pâte de groſeilles : lorſqu'elle ſera bien délayée avec le ſucre, vous la mettrez dans les moules à pâte pour les faire ſécher à l'étuve.

Groſeilles ſans feu. (*Gelée de*) Prenez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez bien, pour en exprimer tout le jus, au travers d'un torchon bien ſerré, en le tordant fort ; paſſez ce jus au travers d'une ſerviette mouillée, ou à la chauſſe ; prenez deux livres & demie de ſucre que vous mettez en poudre ; & vous le jetterez dans le jus de groſeilles ; vous le remuerez avec une ſpatule, pour en faire fondre le ſucre ; enſuite vous l'expoſerez au ſoleil dans deux vaiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre, pendant deux ou trois heures par intervalle, toujours expoſée au ſoleil ; & à chaque fois vous verſerez votre gelée dix ou douze fois de ſuite ; ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, elle prendra le lendemain, en l'expoſant au ſoleil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir, & n'eſt point pour garder.

Groſeilles. (*Syrop de*) Le ſyrop de groſeilles eſt une bonne boiſſon qu'on fait pour ſuppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reſte, il ſe trouveroit un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchiſſement : c'eſt donc pour conſerver ce fruit qu'on fait le ſyrop de groſeilles. Vous prendrez des groſeilles dans le fort de leur ſaiſon, qui ſoient parfaitement mûres ; vous en ôterez les grappes ; vous les écraſerez, & les paſſerez dans un linge blanc, & fort, pour en bien exprimer tout le jus ; pour cela, vous les preſſerez bien fort ; vous clarifierez votre jus, en le faiſant paſſer à la chauſſe ; & lorſqu'il ſera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout ſeul de ce jus deviendroit gelée, au lieu d'être ſimplement ſyrop : vous mettrez votre ſucre enſuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du ſucre, vous clarifierez le tout enſemble ſur le feu : ſi c'eſt de la caſſonnade que vous employez, vous commencerez votre ſyrop à l'eau ſimple, avec la caſſonnade ; & vous le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, ſans être mêlé d'eau, dans votre ſyrop ſimplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaiſe, vous la mettrez égoutter dans un tamis ; & vous jetterez ce qui ſera égoutté dans votre ſyrop ; vous ferez cuire votre ſucre à propos, dans une poële à confiture ; & quand il ſera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laiſſerez refroidir, pour le mettre en bouteille. Pour faire quatre pintes de ſyrop, vous prendrez ſept livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groſeilles ; & enſuite vous clarifierez votre ſyrop avec des blancs d'œufs, à l'ordinaire.

Groſeilles vertes au liquide. Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits pépins. Vous les mettez enſuite dans de l'eau bien claire ſur le feu, que vous tenez modéré ; & quand elles ſont montées au-deſſus de l'eau, vous

les deſcendez de deſſus le feu, & les laiſſez repoſer dans leur même eau : lorſqu'elles ſont froides, vous les changez, & les mettez dans de l'autre eau, pour les faire reverdir à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes. Alors vous les ôtez du feu, & les rafraîchiſſez dans l'eau fraîche ; enſuite égouttez-les bien, & mettez-les au ſucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant miſes ſur le feu, afin qu'elles prennent bien le ſucre ; & vous les y laiſſerez juſqu'au lendemain, qu'il faudra les égoutter, & faire cuire le ſyrop à perlé ; puis vous les gliſſerez dedans, & & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts. Il n'y a, après cela, qu'à les empoter, pour vous en ſervir quand il vous plaira. Vous pouvez en mettre ſécher à l'étuve, de la même maniere que les ceriſes à oreilles & égrainées.

Groſeilles vertes au ſec. Après les avoir fait confire, comme je viens de marquer dans l'article précédent, retirez-les de leur ſyrop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de ſucre fin, & faites-les ſécher à l'étuve : le ſyrop peut ſervir à faire des rafraîchiſſements & des compôtes.

Groſeilles vertes. (*Compôte de*) Fendez vos groſeilles par un côté, avec un canif, & les vuidez des petits grains qu'elles renferment ; enſuite faites-les blanchir dans de l'eau ſur le feu ; & deſcendez-les quand vous les voyez montées au-deſſus de l'eau. Vous les y laiſſerez repoſer & refroidir ; puis vous ferez chauffer de l'autre eau, & à petit feu ; vous les y faites reverdir & cuire, pour qu'elles ſoient bien mollettes. Les ayant ôtées de deſſus le feu, vous les rafraîchirez, puis vous les égoutterez & les mettrez au ſucre clarifié : il faut qu'elles y baignent ſeulement ; vous leur donnerez quatorze ou quinze bouillons ; & ſi vous voyez qu'elles aient bien pris le ſucre, vous vous en ſervirez de la ſorte pour des compôtes. Quand on n'en fait ſimplement que pour quelques compôtes, ſi l'on a trop de ſyrop, on lui donnera encore quelques bouillons, après

avoir ôté les groſeilles, & on le verſera par-deſſus.

Groſeilles vertes. (*Gelée de*) Prenez trois livres de groſeilles vertes que vous mettrez dans de l'eau chaude ſur le feu, comme celles qui ſont au liquide. Il ne faut point en ôter les pépins; quand elles ſeront montées ſur l'eau, vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les remettrez ſur le feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; mettez-les égoutter, & jettez-les dans trois livres de ſucre cuit au perlé; faites-leur prendre pluſieurs bouillons, en les écumant, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit revenu au perlé; ce que vous connoîtrez, en prenant du ſucre avec l'écumoire; quand le ſyrop tombe en nappe, c'eſt une marque que la gelée eſt à ſon point de cuiſſon; vous la paſſez dans une terrine au travers d'un tamis, pour la dreſſer enſuite dans des pots.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La groſeille eſt un fruit que ſa legère acidité rend rafraîchiſſant, apéritif, ſtomachique: il eſt legérement fondant & laxatif, & un peu nourriſſant. Il convient fort aux perſonnes qui ſont échauffées, qui reſſentent de l'agitation, qui ont des inſomnies, dont la bile ne coule pas facilement; qui éprouvent fréquemment des maladies bilieuſes, putrides; qui ſont ſujettes aux maladies de peau, dartres, éréſipeles, boutons.

GRUAU: c'eſt l'avoine bien dépouillée de ſa peau, & dont les extrémités ſont ôtées, réduite en farine groſſiere au moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient, dit-on, de Touraine & de Bretagne. On en tire auſſi d'excellent des Ardennes.

Gruau. (*Entremets de*) Mettez du gruau dans ume marmite que vous remplirez de lait, avec un peu de cannelle en bâton, citron verd, coriandre, ſel & girofle; faites bouillir juſqu'à ce qu'il forme une crême délicate; paſſez-le à l'étamine dans une cuvette, & y mettez du ſucre; mettez-le ſur le feu, ſans le faire bouillir; & remuez juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; mettez enſuite ſur

la cendre chaude, & le couvrez de maniere qu'il ſe forme deſſus une crême épaiſſe ; & ſervez chaud.

GUIMAUVE. La guimauve eſt une eſpece de mauve ſauvage, qui a des feuilles rondes ; ſes fleurs reſſemblent aux roſes ; & ſes tiges ſont hautes de deux coudées ; ſa racine eſt viſqueuſe & blanche en dedans ; on l'arrache en Septembre ; elle naît dans des lieux gras & humides, & fleurit en Juin & Août ; elle eſt eſtimée bonne pour la dyſſenterie & le crachement de ſang.

Guimauve. (*Conſerve de*) Mettez cuire une livre de racine de guimauve : quand vous l'aurez paſſée au travers d'un tamis, faites-la deſſécher ſur le feu ; enſuite vous la remettrez dans une livre de ſucre cuit au caſſé, que vous ôterez du feu ; & vous travaillerez la guimauve avec le ſucre, en la remuant toujours avec la ſpatule, juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe, & faſſe une petite glace par-deſſus ; vous verſerez votre conſerve dans des moules de papier ; quand elle ſera froide, vous l'ôterez des moules, pour la couper à votre uſage, en quarré, en lozange, ou en long, de la façon que vous voudrez.

Guimauve. (*Pâte de*) Vous prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratiſſez & que vous lavez ; coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire juſqu'à ce qu'elle s'écraſe facilement ſous les doigts ; enſuite vous la paſſerez dans une étamine avec de l'eau de ſa cuiſſon ; bourrez-la avec une cuillere, pour qu'il n'en reſte point dans l'étamine. Vous mettez tout ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu, pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une ſpatule. Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; délayez-y la guimauve deſſéchée ; tenez-la ſur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le ſucre, pour les bien incorporer enſemble ; enſuite vous dreſſerez votre pâte dans des moules, que vous mettrez ſécher à l'étuve.

Guimauve. (*Syrop de*) Mettez dans un pot ou une caſſetiere bien propre, une livre de racine de guimauve ratiſſée, lavée & coupée par petits morceaux; faites-la bouillir avec de l'eau, juſqu'à ce que la racine ſoit bien cuite & très-gluante; enſuite vous paſſez cette eau dans un tamis, en preſſant un peu la racine pour en tirer le ſuc. Sur un demi-ſeptier de cette décoction, faites cuire une livre de ſucre au perlé; mettez y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſyrop, ou cuit au perlé; quand il ſera à demi-froid, vous le verſerez dans les bouteilles; & vous ne les boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de guimauve renferme un ſuc gluant, adouciſſant, relâchant, propre à émouſſer les humeurs âcres, à prévenir l'irritation, & à y remédier, principalement quand la cauſe de l'irritation eſt dans l'eſtomac & les inteſtins, à la gorge, à la veſſie. Son uſage continué long-tems, peut diminuer certaines toux cauſées par des humeurs âcres qui irritent le poumon.

[H A B]

HABILLER: ſe dit, en cuiſine, de la premiere préparation qu'on donne aux choſes. Habiller une volaille, c'eſt la plumer, flamber, vuider; un poiſſon, c'eſt l'écailler, le vuider; un chevreuil, un agneau, ou autre viande, c'eſt l'écorcher, la vuider, &c.

HACHIS: ſe dit des viandes qu'on réduit à force de les couper en très-petites parties; on en fait de toutes ſortes de chair; ſoit volaille, groſſe viande ou poiſſon. On trouvera les procédés à leurs articles reſpectifs.

Hachis de toutes ſortes de viandes. Paſſez à la caſ-

ſerole perſil, ciboules, champignons hachés avec du bouillon & du coulis; faites faire quelques bouillons; mettez-y vos viandes hachées prendre goût ſans bouillir, aſſaiſonnées de bon goût; ſervez garni d'œufs frais pochés, avec des mies de pain.

HARENG: petit poiſſon de mer qu'on pêche au printems & dans l'automne; il s'en trouve en quantité ſur les côtes de Bretagne & de Normandie. On en diſtingue de trois ſortes; le *frais*, le *ſalé*, le *ſoret*: le ſeul bon & ſain eſt celui qu'on mange frais.

Harengs frais à la matelotte. Prenez huit ou dix harengs frais, habillez-les proprement, & les mettez dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, ſel & gros poivre; faites cuire à grand feu, ſervez à courte ſauce.

Harengs ſorets grillés à la ſauce à l'huile. Prenez-en le nombre que vous voudrez; faites-les deſſaler au lait; eſſuyez, & faites mariner avec ſel, poivre, huile fine, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachée menu; panez-les de mie de pain; faites rôtir, & ſervez avec une ſauce à l'huile.

Harengs frais ſur le gril. Tout le monde ſçait qu'il faut les écailler, vuider, eſſuyer avant de les mettre ſur le gril. Mettez dans une caſſerole beurre frais, un peu de farine, filet de vinaigre, cuillerée de moutarde fine, ſel & poivre, un peu d'eau; faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur vos harengs.

Harengs frais. (*Aure maniere d'accommoder les*) Frottez vos harengs de beurre; faites cuire ſur le gril; ſervez avec une ſauce rouſſe, fines herbes hachées, ſel, poivre, capres, filet de vinaigre, avec tranches de citron.

Harengs frais. (*Autre maniere d'apprêter les*) Inciſez-les le long du dos; frottez de beurre fondu & ſel que vous laiſſerez prendre; enveloppez-les de fenouil; mettez ſur le gril; ſervez avec une ſauce ou rouſſe comme ci-deſſus, ou une ſauce blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour entrée; ou

faites les frire & ſervez avec jus d'orange pour entremets.

Les *Harengs ſalés* qu'on deſſale dans du lait, peuvent s'accommoder de même que les harengs frais ; mais la ſalure a décompoſé leurs principes les plus ſains, & ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le hareng frais eſt un aliment leger, ſavoureux, facile à digérer, & ſain pour tout le monde, dont les perſonnes les plus délicates peuvent faire uſage, & que l'on peut donner aux convaleſcens qui ont la permiſſion de manger, pourvu qu'il entre peu de beurre dans ſon apprêt. Le hareng ſalé ne convient qu'aux plus forts tempéramens, à ceux qui digerent les alimens durs & âcres ; telles ſont les perſonnes qui font beaucoup d'exercice ou des travaux violens. Le hareng ſor eſt encore plus âcre, plus difficile à digérer, & incapable de nourrir.

HARICOT : ragoût de mouton ou de veau coupés par morceaux, comme on l'a vu au mot *Cotelettes*, *Canard*, &c.

HARICOTS : légume farineux très-connu. On le mange verd dans ſa gouſſe : on mange la gouſſe verte avant que le légume y ſoit formé. On mange les haricots tendres hors la gouſſe, quand elle commence à ſe blanchir ; on les mange ſecs. Ceux qui ſe cuiſent le mieux, ſont les plus ſains.

Haricots blancs à la crême. Prenez-en un demi-litron ; faites cuire à l'eau avec beurre, ſel, poivre, bouquet de perſil & ciboules, ail, trois cloux de girofle, feuille de laurier ; mettez-les égouter ſur un tamis ; mettez une chopine de crême dans une caſſerole ; faites bouillir en la remuant toujours, & réduire à moitié ; aſſaiſonnez de bon goût, & y mettez vos haricots.

Haricots blancs au roux. Faites cuire à l'eau ; faites un roux avec beurre & farine, où vous mettrez un oignon haché ; faites-y fricaſſer les haricots avec perſil, ciboules hachées, filet de vinaigre, mouil-

lés de bouillon, ſel & poivre. En les ſervant pour collation, on peut, au lieu de beurre, ſe ſervir d'huile fine.

Haricots verds à la crême. Faites-les un peu bouillir, paſſez-les avec du beurre ou du lard, avec perſil & ciboules en paquet, & ſel; fricaſſez avec de la crême fraîche ou du lait, où vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

Haricots verds au blanc. Faites cuire avec eau, ſel & beurre; égouttez-les, & les paſſez avec beurre, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre; ſingez-les & mouillez de mitonnage; liez avec crême, jaunes d'œufs, jus de citron.

Haricots verds au roux. Faites cuire comme deſſus, & ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole, où vous mettrez enſuite du beurre, perſil, ciboules & vos haricots; paſſez le tout enſemble, mouillez de bouillon & de coulis; aſſaiſonnez de bon goût; faites cuire une bonne heure, & que la ſauce ne ſoit pas trop claire.

Haricots verds. (*Autre maniere d'accommoder les*) Faites bouillir vos haricots; paſſez à la caſſerole beurre, perſil & ciboules hachés; quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots; faites leur faire d'abord quelques tours; mettez enſuite une pincée de farine, du ſel & un peu de bon bouillon; faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce; ſervez avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre, & laiſſez prendre ſur le feu ſans bouillir: en gras, au lieu de cette liaiſon, mettez jus & coulis de veau.

Haricots verds au vin de Champagne. Coupez-les en filets, & faites cuire à l'eau bouillante, avec ſel & beurre; paſſez à la caſſerole avec beurre, perſil & ciboules hachés; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites réduire; ajoûtez-y du coulis, faites mitonner à petit feu, aſſaiſonnez, ſervez à courte ſauce avec un jus de citron.

Haricots verds en ſalade. Cuits à l'eau & égou-

tés;

tés ; coupez-les également ; mettez dans un ſalaladier, & faites deſſus divers deſſins de toutes les autres fournitures.

Haricots verds. (*Autre maniere de confire & ſécher les*) Prenez-en la quantité que vous voulez confire ; épluchez & faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & refroidir enſuite à l'eau fraîche ; mettez-les égoutter, & de-là dans des pots qui doivent être bien nets ; faites-les baigner dans la ſaumure faite de deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, pluſieurs livres de ſel, ſçavoir, une livre ſur trois pintes, que vous faites chauffer juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu, & que vous tirez à clair ; mettez ſur la ſaumure deux doigts de beurre fondu, à moitié chaud, & l'y laiſſer figer, pour que vos pots ne prennent point l'évent. Pour les faire ſecher, on les épluche de même, on les fait cuire auſſi un quart d'heure à l'eau bouillante ; & quand ils ſont bien égouttés, on les enfile avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher, dans un endroit ſec : lorſqu'ils ſont bien ſecs, on les conſerve très-long-tems. Pour s'en ſervir, on les met à l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'ils aient repris leur verdeur. On les accommode du reſte, comme dans leur primeur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les haricots ſans gouſſes, nouveaux & bien cuits, ſont un aliment nourriſſant, d'aſſez facile digeſtion, en général, & ſains : ils fourniſſent des ſucs adouciſſans, ſalutaires à ceux qui ont des humeurs irritantes, ou des incommodités habituelles qui en proviennent, telles que des demangeaiſons, dartres, dévoiemens. Il y a des perſonnes auxquelles ils occaſionnent beaucoup de vents, celles-là doivent n'en manger qu'une petite quantité, ou y mêler quelque aſſaiſonnement ſtomachique. Les haricots ſecs, d'un bon acabit, & bien cuits, ſont une bonne nourriture pour tout autre, que pour les gens délicats, ſédentaires, à qui ils donnent encore plus de vents que les précédens. Les haricots

verds avec la gouſſe, ſont un aliment ſavoureux & ſain en général; mais il faut qu'ils ſoient bien cuits & bien mâchés. Quoique leur legére acidité en facilite la digeſtion, nous ne les conſeillons pas aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible, & qui menent une vie appliquée & ſédentaire.

HATELETTES : mets qui tire ſon nom de petites broches de bois qui s'appellent ainſi, qu'on ſert en entremets, ou pour garniture aux plats de rôt.

Hatelettes de langue de mouton. Prenez deux ou trois langues; coupez-les en petits morceaux quarrés que vous paſſerez ſur le feu, avec beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules & champignons bien hachés; mouillez avec du coulis, ou au défaut avec du bouillon, & une bonne pincée de farine; faites cuire juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien épaiſſe; liez avec deux jaunes d'œufs, ſans bouillir; laiſſez refroidir le ragoût; embrochez vos morceaux de langue bien trempés dans la ſauce; panez vos hâtelettes, & les faites griller en les arroſant de beurre; ſervez à ſec. On fait auſſi des hatelettes de *lapreaux*, *pigeons*, *poulets*, *huîtres*. &c. Voyez à leurs articles reſpectifs.

Hatelettes au ris de veau. Faites blanchir des ris de veau; coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchis; paſſez le tout avec un peu de perſil, ciboules & farine frite, aſſaiſonnez de bon goût; embrochez ces morceaux dans des hatelettes de bois; trempez-les dans leur ſauce; panez-les, & les faites rôtir ou frire. *Autrement*, faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les premiers par morceaux, l'autre en filets; paſſez à la caſſerole au lard fondu, perſil, ciboules, ſel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez de bouillon; faites cuire; laiſſez refroidir; embrochez; trempez-les dans leur ſauce; panez & faites griller à petit feu.

HOCHEPOT. Prenez le bas d'une poitrine de bœuf; coupez-la en petits morceaux quarrés de deux

pouces; faites-les dégorger ; garnissez une marmite de tranches de bœuf ; mettez-y vos morceaux avec force panais, carottes, douzaine d'oignons, jambon, & même un cervelas, si l'on veut ; assaisonnement convenable : couvrez de même ; mouillez de bouillon ; faites cuire feu dessus & dessous : étant cuits, tirez vos morceaux & les autres ingrédiens ; passez-les dans une casserole ; tournez vos carottes & vos panais ; passez le bouillon de votre premiere cuisson pour dégraisser ; & s'il y en a trop, faites bouillir pour le réduire ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine ; faites-lui prendre belle couleur ; mouillez-la de votre bouillon réduit ; dégraissez bien ; mettez dessus une pincée de persil verd haché ; arrangez vos tendrons de bœuf, panais & carottes ; on peut aussi y ajoûter des tendrons de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. On appelle *hors-d'œuvre*, en cuisine, tout met dont on pourroit se passer sans intéresser le service ; il y en a de gras & de maigre.

HORS-D'ŒUVRES.

A

Abbatis.
Agneau.
issues d'agneau.
pieds d'agneau.
ris d'agneau.
Tête d'agneau.
Ailerons.
Alouettes.
salmi d'alouettes.
Amourettes.
Andouilles.
Artichauts.
artichauts à la crême.
artichauts en cryſtaux.
artichauts à l'huile, au vinaigre.
artichauts en purée.

B

Batons royaux, & garnitures d'entrées.
Beccasses en salmi.
Beccassines en salmi.
Bette.
Bette-rave.
bette-rave fricassée.
bette-rave frite.
Beurre.
beurre filé.
beurre seringué.
Boudins & boudinade, sont hors-d'œuvre.
Bouillans, & garnitures d'entrées.
Brezoles, sont entrées & hors-d'œuvres.

C

CAISSES de filets de viandes mêlées.
Cavilotades.
Carbonades.
Carpe.
carpe en filets.
carpe en filets à la ſauce blanche.
Carré de mouton.
carré de mouton, piqué de perſil à la broche.
carré de mouton en pâte de beignets frits.
Caſſe-muſeaux.
Cervelle de bœuf.
cervelle de bœuf en hors-d'œuvre.
cervelle de bœuf en matelotte.
Cervelle de veau.
cervelle de veau en caiſſe
cervelle de veau en caiſſe, aux petits oignons.
Charbonnée ſur le gril.
Crêtes de coq.
crêtes de coq dreſſées au gratin.
crêtes de coq farcies.
ragoût de crêtes de coq.
Croquets & garniture d'entrées.

D

DINDONS.
ailerons de dindons au blanc.
ailerons de dindons à la d'Eſtrées.
ailerons de dindons aux écreviſſes.
ailerons de dindons à l'Eſpagnole.
ailerons de dindons à l'eſſence.
ailerons de dindons au four.
ailerons de dindons en fricaſſée de poulets.
ailerons de dindons frits.
ailerons de dindons aux huitres.
ailerons de dindons aux navets.
ailerons de dindons au Parmeſan.
ailerons de dindons aux petits pois.
ailerons de dindons à la Sainte-Menehoult.
pates de dindons à la Sainte-Menehoult.

E

EPERLANS.
éperlans à l'Angloiſe.
éperlans en caſſerole.
éperlans au fenouil.
éperlans en filets.

F

FIGUES vertes.
Filets de groſſes viandes.
filets de volailles & poiſſons ſont hors-d'œuvres & entrées.
Foies.
foies gras à la braiſe.
foies gras à la crépine
autre maniere.
foies à l'Eſpagnole.
foies au jambon.
foies en ragoût.
foies en rôties.
Fraiſe de veau.

G

GALIMAFRÉE.
autre.
Gras-double.
gras-double à la braiſe à l'échalotte.
gras-double à la bourgeoiſe.
gras-double grillé avec une ſauce piquante.

gras-double à la ſauce-robert.
Griblettes.
Grillades.

H

HARENGS ſorets.
harengs grillés.
harengs ſalés.
Hâtelettes.
Hâtelettes de langues de mouton.
hâtelettes de ris de veau.
Huitres.
petits pâtés d'huitres.

L

LAITANCES.
ragoût de laitances en gras.
ragoût de laitances en maigre.
ragoût de laitances au blanc.
Langues de bœuf.
langues de bœuf aux concombres.
langues de bœuf en hâtelettes.
langues de bœuf parfumées.
langues de cochon à la cuiſiniere.
langues de cochon fourrées.
langues de cochon à la Gaſconne.
langues de cochon grillées.
langues de cochon en hâtelettes.
langues de cochon en papillotes.
langues de cochon à la poële.
ragoût de langues de cochon.
langues de cochon à la ſauce douce.
langues de cochon à la ſauce à la Noailles.
langues de mouton en caiſſe.
langues de veau farcies.
langue de veau de pluſieurs manieres.
Lapins.
boudin de lapins.
lapins en brezoles.
cuiſſes de lapins à la Mally.
lapins au gratin.
lapins en hâtelettes.
lapins marinés.
lapins en papillote.
Liévre.
liévre à la daube.

M

MARINADES.
marinades de perdrix.
marinades de pigeons.
marinades de poiſſons.
marinades de poulets.
marinades de veau.
Melon.
Menus droits de toute ſorte.
Merlans.
filets de merlans à la ſauce blanche.
filets de merlans en ragoût.
filets de merlans à la ſauce-robert.
filets de merlans en ſalade.

Œ

ŒUFS à l'Allemande.
œufs au baſilic.
œufs à la carpe.
œufs au céleri.
œufs aux champignons.
œufs à la chicorée en gras.
œufs aux concombres.
œufs à la coque.
œufs à la crême.
œufs en crepine.
œufs aux écreviſſes.
œufs aux écreviſſes en gras.
œufs aux écreviſſes en maigre.
œufs à l'eſtragon.

œufs farcis frits.
œufs en filets.
œufs frits à la ſauce-robert.
œufs au jus d'oſeille.
œufs aux laitues.
œufs ou miroir.
œufs à la Philisbourg.
œufs pochés à la ſauce à l'anchois.
œufs à la ſauce-robert.
œufs à la Suiſſe.
œufs en ſur-tout.
œufs en tourte.
œufs à la tripe.
œufs aux truffes.

O

OISON.
pain d'oiſon.
Omelettes aux champignons à la crême.
omelettes farcies.
omelettes en galantine.
omelettes aux harengs forets.

P

PAINS.
pains en côtes de melon en gras.
Palais de bœuf.
palais de bœuf au gratin.
palais de bœuf en hâtelettes.
palais de bœuf mariné.
palais de bœuf en menus droits.
palais de bœuf au Parmeſan.
palais de bœuf en riſſoles.
palais de bœuf à la Tartare.
palais de mouton au gratin.
Pâtés.
petits pâtés dreſſés au blanc.
petits pâtés aux écreviſſes.
autres petits pâtés.
petits pâtés à l'Eſpagnole.
petits pâtés feuilletés en maigre.
petits pâtés de foies gras aux truffes.
petits pâtés d'huitres.
petits pâtés à la Mazarine.
Ils ſervent auſſi de garnitures d'entrées.
Perches aux concombres.
perches au coulis d'écreviſſes.
perches en filets au blanc.
Pieds de mouton aux concombres
pieds de moutons farcis.
pieds de mouton à la Sainte-Menehoult.
pieds de mouton à la ſauce-robert.
pieds de veau à la Sainte-Menehoult.
Pigeons rôtis aux capres.
Poiſſon.
jambon de poiſſon.
petits pâtés de poiſſon.

Q

QUEUES d'agneau avec ailerons au gratin.
queues d'agneau aux petits oignons à Parmeſan.
queues de mouton à l'échalotte.
queues de mouton farcies frites.
queues de mouton frites.
queues de mouton grillées à la ſauce au jambon.
queues de mouton à l'oſeille.
queues de mouton au Parmeſan.
queues de mouton à la Sainte-Menehoult.
queues de veau en hâtereau.
queues de veau à la Sainte-Menehoult.
queues de veau à la Tartare.

R

RATON.
autre raton.

raton de mouton.
Riblette au lard.
Ris de veau.
ris de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés frits.
Riſſoles d'abricots.
riſſolles de champignons & mouſſerons.
riſſoles de chocolat.
riſſoles d'épinars.
riſſoles glacées.
riſſoles en gras.
riſſoles en maigre.
riſſoles de tettine de veau.
Riſſolettes.
Rognons de bœuf.
rognons de bœuf grillées.
rognons de bœuf à l'oignon.
rognons de bœuf à la la poële.
rognons de mouton à la broche.
rognons de mouton aux concombres.
rognons de mouton glacés.
rognons de mouton grillés.
rognons de mouton marinés.
rognons de mouton en ragoût.
rognons de veau.
Rougets en marinade.

S

Saucisses aux choux.
ſauciſſes à la matelotte.
ſauciſſes au Parmeſan.
ſauciſſes de perdrix.
ſauciſſes de porc.
ſauciſſes aux truffes.
ſauciſſes de veau.
ſauciſſes au vin de Champagne.
Sauciſſons de Boulogne.
ſauciſſons royaux.
ſauciſſons de ſanglier.
Soles frites.

T

Tripes.
Turbot à la Sainte-Menehoult.

V

Veau.
cervelle de veau en caiſſe.
cervelle de veau frite.
cervelle de veau à l'Italienne.
côtelettes de veau en papillotes.
oreilles de veau en menus droits.
oreilles de veau à la Ravigotte.
tête de veau à l'Angloiſe.

HUILE : ſubſtance graſſe, onctueuſe & fluide, qu'on tire, par expreſſion, de diverſes ſubſtances, comme des noix, des olives, des amandes, des noiſettes, avelines, & d'un grand nombre de différentes graines, comme la navette, le colſa, le chenevi, la camomille, &c. Celle qu'on tire des olives, par la premiere expreſſion, ſans ſe ſervir d'eau chaude, & qu'on appelle *huile vierge*, eſt la meilleure. L'huile de la ſeconde expreſſion lui eſt inférieure en qualité : la moindre eſt celle de la troiſieme expreſſion ; la plus nouvelle eſt la meil-

leure ; elle peut ſe conſerver plus d'un an, ſi elle eſt dans des vaiſſeaux de terre ou de verre bien bouchés, & tenus fraîchement. On ſe ſert auſſi d'huile de noix ; mais elle n'a pas une ſaveur auſſi agréable que celle d'olives, & échauffe beaucoup plus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'huile d'olives nouvelle, & de bonne qualité, eſt un aſſaiſonnement adouciſſant & fort ſain, quand elle eſt froide ; mais celle qui a éprouvé l'action du feu eſt devenue plus ou moins âcre, irritante, & capable de nuire : il y a auſſi beaucoup de perſonnes dont l'eſtomac ne peut ſupporter l'huile, pour peu qu'elle ſoit chaude, & qu'elle empêche de digérer : en général, celles qui ſont foibles, délicates, ſédentaires, dont le corps n'eſt pas habitué à l'uſage de l'huile chaude, doivent l'éviter.

Huile de Vénus. La baſe de cette liqueur ſont les graines de chervi, de carvi, & celle du *daucus ;* & la teinture qu'on lui donne, eſt celle du ſafran. C'eſt une eſpece d'eſcubac extrêmement cordial que cet élixir, que nous devons à M. Sicogne. Son alliage eſt extrêmement bien raiſonné, tout y eſt parfait ; le degré de force, la legéreté de ſa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, ſous le nom de laquelle elle eſt connue. M. Cicogne a ajoûté le macis à ces graines ; &, pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matieres en même tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, enſuite les diſtiller ſur un feu ordinaire : il ne faut pas tirer de phlegme ; & quand on a tiré les eſprits, on fait fondre du ſucre dans de l'eau bouillante. Quand le ſucre eſt fondu, & que le ſyrop eſt froid, on y verſe les eſprits diſtillés ; & ſur le champ on y met une teinture de ſafran. Lorſque tout eſt mêlé, on paſſe cette liqueur à la chauſſe ; & quand elle eſt claire, elle eſt faite ; il faut toujours laiſſer refroidir la liqueur, avant de la paſſer à la chauſſe, afin que les eſprits s'évaporent le moins qu'il ſera poſſible. Il eſt à pro-

pos; & même eſſentiel, de n'employer que du ſucre, ſi l'on veut que la liqueur ſe clarifie plus promptement & plus facilement : car cette liqueur eſt preſque auſſi difficile à clarifier que l'eſcubac. Le ſafran étant gras par lui-même, engraiſſe aſſez la chauſſe, ſans qu'il ſoit beſoin d'employer de la caſſonnade. Vous vous ſervirez donc à cet effet, d'une chauſſe faite avec un drap commun, & point ſerré, plus fin cependant que pour l'eſcubac, parce qu'il n'y a pas tant de ſafran dans l'huile de Vénus que dans l'eſcubac, & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne ſoit pas ſi colorée ; mais auſſi faut-il le choiſir moins ſerré que pour des liqueurs fines & moins moëlleuſes. Pour environ quatre pintes d'huile de Venus, vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de *daucus Creticus*, deux gros de macis, le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; pour faire le ſyrop, quatre livres & demie de ſucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la teinture, environ un demi-ſeptier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuſer le ſafran, & vous le preſſerez juſqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée. Vous en emploierez un demi-gros ; & vous verſerez cette teinture dans la liqueur, en obſervant de n'en mettre préciſément que juſqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de ſupprimer ce qui pourroit en reſter.

HUITRE : poiſſon ſans peau, écailles ni arrêtes, renfermé entre deux coquilles, où il ſe nourrit d'eau de mer & de limon. Ce poiſſon paſſe pour être un aliment fort ſain, & meilleur crud que cuit. On les mange pour l'ordinaire crues avec un peu de poivre. On les fait cuire dans leurs coquilles ſur les charbons, avec un peu de beurre & de pain rapé. On en met auſſi ſur le réchaut avec une ſauce au beurre & quelques légers aſſaiſonnemens.

Huitres à la bonne femme. Faites-les blanchir dans leur eau ; eſſuyez-les, & hachez bien menu ; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, perſil, ciboules, anchois hachés menu, poivre,

ſel, morceau de beurre frais ; pilez bien le tout avec les huitres ; liez de quelques jaunes d'œufs ; mettez de cette ſauce dans les coquilles ; panez, mettez au four, & ſervez de belle couleur.

Huitres à la daube. Ouvrez-les ; aſſaiſonnez de fines herbes, peu dans chaque huitre, poivre & vin blanc ; recouvrez de leurs écailles ; mettez ſur le gril, paſſant la pelle rouge par deſſus ; dreſſez dans un plat découvert, & ſervez.

Huitres à la minute. Mettez dans une caſſerole un verre de vin de Champagne, un bouquet garni, une cuillerée de coulis ; faites bouillir. Ouvrez des huitres ; mettez égoutter ſur un tamis, un plat deſſous, pour recevoir leur eau ; mettez cette eau dans la ſauce, & faites réduire ; faites-y faire quelques tours aux huitres ſans bouillir ; ſervez avec croûtons frits pour garniture.

Huitres au bon homme. Faites blanchir à l'eau ; paſſez-les au roux avec farine frite ; ajoûtez-y perſil & ciboules hachés, ſel & poivre ; faites mitonner le tout avec un verre de vin blanc ; garniſſez de tranches de citrons ou croûtons frits.

Huitres au Parmeſan. Procédez d'abord comme pour les huitres en caſſerole. Ajoûtez par-deſſus du Parmeſan rapé au lieu de beurre, & finiſſez de même.

Huitres en caſſerole. Ouvrez des huitres ; graiſſez le fond d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez-y vos huitres ; mettez deſſus poivre & perſil haché, demi-verre de vin de Champagne ; couvrez d'un lit mince de beurre frais pané ; couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous ; faites prendre couleur, dégraiſſez & nettoyez les bords du plat ; ſervez pour entremets.

Huitres en hachis. Prenez demi-cent d'huitres, mettez-les dans l'eau chaude ; quand elle eſt prête à bouillir, retirez vos huitres, & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous employez tout, hachez à part le dur, & enſuite hachez enſemble le tendre

& le dur ; votre hachis n'en ſera que mieux, ſi vous y ajoûtez de la chair de carpe ; paſſez ſur le feu un bon morceau de beurre frais, avec perſil, ciboules & champignons hachés, une pincée de farine ; mouillez d'un demi-ſeptier de vin blanc, & d'autant de bouillon maigre.

Huitres en paille, en hâtelettes. Blanchiſſez-les en deux eaux ſans bouillir ; faites égoutter ; paſſez dans un quarteron de beurre, perſil, ciboules & champignons hachés, pointe d'ail ; faites-leur faire deux ou trois tours ſans bouillir ; liez-les de jaunes d'œufs ; embrochez, panez, faites griller, & ſervez à ſec.

Huitres farcies. Faites une farce avec de la chair d'anguille, & une douzaine d'huitres blanchies, perſil & ciboules, champignons, ſel & poivre, fines herbes & épices, bon beurre frais, pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs, le tout haché & pilé enſuite au mortier ; garniſſez de cette farce le fond des coquilles, & y mettez une huitre en ragoût ; recouvrez de la même farce, & frottez d'un œuf battu ; mettez deſſus du beurre fondu, panez de mie fine ; mettez au four ; ſervez chaud & de belle couleur. Si c'eſt au gras, on fait une ſauce au gras, & on ſe ſert de ragoût d'huitres au gras ; le reſte eſt de même.

Huitres frites. Ouvrez-les, & les faites bien égoutter ſur un tamis ; mettez-les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entieres, feuille de laurier, baſilic, oignons en tranches, cloux & jus de deux citrons ; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de ſel, un œuf, battez bien le tout, que la pate ne ſoit ni trop claîre ni trop épaiſſe : mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huîtres, tirez-les de la marinade, eſſuyez-les, ayez du beurre affiné dans une poële, trempez vos huîtres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos : ſervez ſur une ſerviette, avec perſil frit : ſi on les veut frire au gras, on ſe ſert de ſain-doux.

Huitres grillées. Ouvrez & laiſſez dans les co-

quilles ; mettez-y du beurre, poivre, perſil haché, un peu de rapure de pain ; faites griller & paſſez la pelle rouge par deſſus.

Huitres. (*Petits pâtés d'*) Prenez autant d'huitres qu'il faut de petits pâtés ; faites enſuite un hachis de laitances & de chair de carpe, tanche, brochet & anguille, aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou & vin blanc ; enveloppez-en vos huitres, & mettez-en une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais ; faites cuire au four, & ſervez chaud.

Huitres. (*Potage d'*) Paſſez des huitres avec bon beurre, champignons en dés & farine ; faites cuire le tout dans une purée claire, ſel & poivre ; mitonnez des croûtes avec bouillon de poiſſon ; mettez deſſus vos huitres & champignons, avec du jus de champignons ; ſervez.

Huitres (*Ragoût d'*) *au gras.* Mettez-les dans une caſſerole avec leur eau ; faites-les ſeulement dégourdir ; nettoyez-les, & mettez ſur une aſſiette. Paſſez des champignons & truffes au lard fondu, mouillez de jus, & liez avec un coulis de veau & de jambon. Lorſque la ſauce eſt faite, mettez-y vos huitres, pour chauffer ſans bouillir : ce ragoût ſert pour des entrées graſſes.

Huitres (*Ragoût d'*) *au maigre.* La ſeule différence de l'apprêt conſiſte à mouiller le ragoût fait au beurre avec bouillon de poiſſon, & lié d'un coulis d'écreviſſes : il ſert pour les entrées maigres ; l'un & l'autre ſe ſervent ſeuls pour entremets.

Huitres ſautées. On les met ſur le gril dans leurs coquilles, feu deſſous, & la pelle rouge par-deſſus. Quand elles s'ouvrent, elles ſont cuites.

Huitres. (*Tourte d'*) Faites faire à vos huitres deux ou trois tours ſur le feu ; retirez-les ; eſſuyez & mettez ſur une aſſiette ; faites fondre du beurre dans une caſſerole ; mettez-y une pincée de farine ; remuez juſqu'à ce qu'elle ait belle couleur ; mettez des petits champignons & mouſſerons, ſel, poivre & bouquet ; quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez ; faites faire aux huitres un bouil-

lon ſeulement ; liez le ragoût d'un peu de coulis au roux ; laiſſez refroidir enſuite. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée ; mettez-y le ragoût ; mouillez & ſoudez la ſeconde abaiſſe ; dorez la tourte d'un œuf battu ; mettez au four ; ſi elle eſt trop ſalée, jettez-y un coulis leger, & ſervez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les huitres fraîches & de bonne qualité, ſont un aliment ſavoureux, facile à digerer & ſain, la ſalure de leur eau en accélere encore la digeſtion, elles ſont legérement fondantes, laxatives, propres à purifier la maſſe des humeurs : malgré ces bonnes qualités, il faut que chacun examine ſi ſon tempérament & ſon eſtomac s'en accommodent, & tout le monde doit éviter d'en manger avec excès. On voit ſouvent des maladies aigues & chroniques qui doivent leur origne à la quantité extrême d'huitres mangées pour ſatisfaire ſon goût, ou gagner un pari.

[J A M]

JAMBON : cuiſſe ou épaule de porc ou de ſanglier. Les plus eſtimés ſont ceux de Bayonne & de Mayence.

Jambon à la braiſe. Otez la couenne ; parez-le en deſſous, & faites deſſaler ; ficelez & mettez dans une marmite foncée de bardes de lard & tranches de bœuf, toutes ſortes de fines herbes, racines & aſſaiſonnement convenable ſans ſel ; faites cuire le maigre en deſſous, le vaiſſeau bien couvert & luté avec de la pâte, petit feu deſſus & deſſous, pendant dix à douze heures ; laiſſez refroidir dans ſa ſauce ; retirez & ôtez la ficelle ; mettez-le dans une tourtiere ; panez-le de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pelle rouge ; ſervez garni

de perſil frit. On peut le ſervir chaud pour entrée ; avec un ragoût de ris de veau ou d'écreviſſe, ou ſauce à la carpe.

Jambon à la broche. Otez-en la peau, parez-le ; faites deſſaler à l'eau tiéde, & tremper enſuite dans un plat, dix à douze heures, avec une bouteille de vin d'Eſpagne ; enveloppez-le de papier, & le mettez à la broche ; mettez le vin d'Eſpagne où il a trempé, dans la léchefrite ; arroſez-le pendant qu'il cuit : étant cuit, panez-le avec de la mie fine & perſil haché ; faites-lui prendre belle couleur à la broche ; laiſſez refroidir, & ſervez ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

Jambon à l'Allemande. Coupez des tranches de jambon crud le plus minces qu'il ſe pourra ; paſſez au beurre des tranches de mie de pain ; foncez un plat de lard rapé, mie de pain fine, fines herbes, champignons & truffes hachés fin, un lit de jambon, & ainſi de ſuite par lit, finiſſant par le jambon ; ſaupoudrez de mie de pain ; mettez au four, pendant environ deux heures. Servez chaudement.

Jambon. (*Coulis de*) Prenez moitié de veau & jambon par tranches ; faites cuire dans une caſſerole ; ajoûtez des croûtes ſéches, ciboules, perſil, baſilic, girofle & bon bouillon bien aſſaiſonné. Le tout étant cuit & de bon goût, & le jus bien tiré, paſſez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

Jambon cuit ſans feu & ſans eau. Parez un jambon & le nettoyez bien ; levez-en la peau ; mettez ſur une nappe du thym, du baſilic, du laurier ; placez-y votre jambon ſur le côté gras ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; ajoûtez-y du girofle & du poivre : enveloppez-le bien de la nappe, & l'arroſez de quelques verres d'eau-de-vie ; mettez ſur cette nappe une toile cirée ; ficelez du foin & en liez votre paquet bien ſerré ; enterrez-le dans le fumier de cheval, pendant quarante heures : il faut qu'il ſoit au milieu d'un maſſif de fumier de quatre pieds cubes ; retirez-le enſuite, & ſervez comme un jambon à l'ordinaire. On peut encore le ſervir

de même ſans ôter la peau. Le jambon ſe ſert auſſi ſur le pied de petit ſalé, avec ſauciſſons & langues fourrées.

Jambon. (*Eſſence de*) Prenez des tranches de jambon crud bien minces ; battez-les ; garniſſez-en une caſſerole, & mettez ſuer ; quand elles ſont attachées, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez d'une pincée de farine ; remuez bien, & mouillez d'un jus de veau ; aſſaiſonnez d'un bouquet de ciboules & fines herbes, d'un clou de girofle, tranches de citron, champignons hachés & truffes, croûtes & filet de vinaigre, le tout cuit. Paſſez-le à l'étamine, & gardez pour employer aux choſes où il entre du jambon. Quelques perſonnes ajoûtent une gouſſe d'ail.

Jambon (*Eſſence de jambon*) *liée.* Otez le gras du jambon ; coupez-le par tranches, & le battez ; foncez-en une caſſerole avec tranches d'oignons, carottes & panais ; faites ſuer le tout à petit feu : poudrez d'un peu de farine : quand elles s'attachent, remuez & mouillez de moitié jus de veau & bouillon ; aſſaiſonnez de quelques champignons, truffes & mouſſerons, de deux ou trois cloux, baſilic, ciboules & perſil hachés : ajoûtez quelques croûtes de pain, ſelon la quantité que vous voudrez d'eſſence : laiſſez mitonner environ trois quarts d'heures ; paſſez à l'étamine, & employez où il faudra.

Jambons. (*Maniere d'accommoder les*) Faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre, & toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſarriette, geniévre ; mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laiſſez infuſer le tout vingt-quatre heures ; paſſez à clair, & y mettez tremper vos jambons, pendant quinze jours ; faites-les égoutter ; eſſuyez-les & les mettez fumer à la cheminée.

Jambons. (*Maniere de conſerver les*) Prenez du poivre noir & de la cendre, ſelon la quantité de jambons que vous aurez ; faites-en une pâte dont vous enduirez les crevaſſes qui s'y feront ; cela em-

pêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en un lieu ſec. Si vous en portez en campagne, encaiſſez-les avec des copeaux du dedans de vieux tonneaux, & du foin pour les aſſujettir.

Jambons (*Maniere de faire cuire les*) Nettoyez-les ſans intéreſſer la couenne ; faites-les deſſaler plus ou moins de tems, ſuivant qu'ils ſeront plus vieux ou plus nouveaux ; enveloppez-les dans un torchon blanc ; mettez-les dans uue marmite avec deux pintes d'eau & autant de vin rouge plus ou moins, racines, oignons, gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; faites cuire pendant cinq à ſix heures, à petit feu ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon ; retirez-le, & ôtez legérement la couenne, ſans toucher à la graiſſe ſur laquelle vous mettez du perſil haché avec un peu de poivre & de la chapelure de pain ; paſſez deſſus la pelle rouge pour faire prendre la chapelure, & belle couleur au jambon ; ſervez froid ſur une aſſiette pour entremets.

Jambons (*Maniere de faire les*) *de Bayonne.* Attendez ſept ou huit jours que le jambon ſoit gluant avant de le ſaler ; lavez-le & le pelez ; prenez autant d'onces de ſel qu'il peſe de livres, & autant de ſalpêtre que de ſel ; pilez-les bien ; aſſaiſonnez-en votre jambon que vous placerez ſur une planche en pente, une terrine deſſous pour recevoir ce qui en dégoutte ; humectez-en le jambon chaque jour avec un linge : quand il aura bien pris ſa ſaumure, il faut l'eſſuyer & l'enduire de lie. Quand cette lie eſt ſéche, mettez le jambon à la cheminée ; faites-le fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois par jour, l'eſpace d'une heure, pendant cinq à ſix jours, & quand il eſt ſec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conſerver.

Jambons (*Maniere de faire les*) *de Mayence.* Salez-les avec du ſalpêtre pur, & les mettez pendant huit jours, ſous un preſſoir à linge ; trempez-les enſuite dans de l'eſprit-de-vin, où l'on aura

mis

mis infuſer des baies de geniévre pilées, & faites-les fumer à la fumée du bois de geniévre.

Jambon (Pâté de) chaud. Prenez un petit jambon de Mayence; faites-le deſſaler; parez & l'apprêtez comme le précédent; dégraiſſez-le pendant qu'il eſt chaud, & ſervez dedans une ſauce piquante.

Jambon (Pâté de) froid. Otez la peau, & parez le jambon; coupez le bout & le deſoſſez; faites une abaiſſe de pâte biſe; foncez-la de lard haché pilé; mettez deſſus votre jambon avec du laurier, quelques tranches de citron, fines herbes & épices; recouvrez de bardes de lard & d'une ſeconde abaiſſe; façonnez, dorez & mettez au four, pendant dix ou douze heures; ſervez froid.

Jambon de poiſſon. Faites un hachis avec chair de carpe, tronçons d'anguilles, tranches de ſaumon frais, & laitances de carpes; pilez le tout dans un mortier, avec ſel, poivre, muſcade, fines herbes & beurre frais; arrangez ce hachis en forme de jambon ſur des peaux de carpes; enveloppez le tout dans un linge propre, bien couſu; faites cuire au court-bouillon avec vin blanc, ou moitié vin & eau, girofle, poivre & laurier; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon; ſervez-le avec du laurier deſſus & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules, des poulets & pigeons.

Jambon. (Rôties de) Prenez des tranches de pain, comme ſi vous vouliez faire des rôties; faites-les rôtir & les nettoyez; coupez-les de la grandeur de deux doigts; faites des tranches de jambon de même grandeur; battez-les, & les mettez dans une caſſerole, vos rôties par-deſſus; faites-les ſuer couvertes, & à petit feu; lorſqu'elles s'attacheront, tirez les rôties; arrangez-les ſur un plat, & par-deſſus, les tranches de jambon; mouillez le gratin, qui eſt au fond de la caſſerole, d'un peu de jus de veau, & le faites détacher ſur le feu; mettez-y un

peu de poivre, avec une pointe de vinaigre ; & ſervez ce jus ſur les rôties.

Jambon. (*Sauce au*) Prenez trois ou quatre tranches de jambon & les faites ſuer. Quand elles s'attachent, ſaupoudrez d'un peu de farine, en remuant toujours ; mouillez de jus ; mettez un bouquet & du poivre. Si la ſauce n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis ; que la ſauce ait de la pointe, & ſoit de bon goût ; paſſez au tamis, & ſervez-vous-en pour toute ſorte de rôts de viande blanche.

Jambon au vin de Champagne. Procédez comme pour le précédent. Lorſqu'il aura ſué pendant deux heures ſur la cendre chaude, ajoûtez à ſa braiſe une bouteille de vin de Champagne ; continuez de faire cuire à très-petit feu ; dépecez & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne.

JARRET DE VEAU : s'emploie dans les bouillons ; on l'accommode auſſi de la maniere qui ſuit.

Jarret de veau à la boiteuſe. Faites-le blanchir & cuire dans un bouillon bien aſſaiſonné ; dreſſez-le enſuite dans un plat, de ſorte que la chair couvre le fond ; mettez d'un côté du plat un ragoût d'épinars à la Chirac, tel que ci-après. Choiſiſſez les épinars nouveaux ; laiſſez-y les queues ; faites-les blanchir, & les paſſez, ſans les hacher, au beurre fin ; le ſurplus comme aux ragoûts d'épinars. Mettez de l'autre côté du plat des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, avec une ſauce au beurre par-deſſus, ſans couvrir le jarret.

JASMIN : le jaſmin eſt un arbriſſeau, qui jette du ſarment comme la vigne ; ſes fleurs viennent au bout de branches menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur eſt extrêmement agréable ; on en trouve dans beaucoup de jardins.

Jaſmin au ſec. (*Bouquet de*) Il faut prendre de belles fleurs de jaſmin bien épanouies, avec leurs queues que vous coupez à moitié, ſi elles ſont trop longues ; mettez-en trois ou quatre enſemble, que vous attachez avec un peu de fil ; trempez

chaque bouquet dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi-froid ; mettez-les à meſure égoutter ſur un tamis, & poudrez-les par-tout avec du ſucre très-fin ; remettez-les à meſure ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon, qu'elles reſtent bien épanouies ; faites-les ſécher à l'étuve, & conſervez-les dans un endroit ſec ; ſerrez-les dans des boëtes garnies de papier blanc.

Jaſmin. (*Biſcuits de*) Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jaſmin avec quatre jaunes d'œufs frais, dont vous mettrez les blancs à part, & une demi-livre de ſucre en poudre ; battez bien le tout enſemble avec une ou deux ſpatules, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien incorporé avec le reſte. Après cela, vous prenez les quatre blancs d'œufs, que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoûtez, & que vous fouettez en neige. Enſuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le ſucre, que vous remuez enſemble avec le fouet ; & vous y ajoûtez tout de ſuite quatre onces de farine que vous paſſez au tamis ; & vous la faites tomber legérement dans la terrine, en remuant toujours avec le fouet ; le tout étant mêlé enſemble, vous dreſſez les biſcuits dans des moules de papier, & vous jettez deſſus un peu de ſucre fin pour les glacer ; mettez-les cuire au four.

Jaſmin. (*Candi de*) Prenez de la fleur de jaſmin épluchée ; faites cuire du ſucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi ; lorſqu'il ſera à moitié refroidi, vous y mettrez la fleur de jaſmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le ſucre, avec une fourchette ; mettez ſur votre candi une grille faite pour le moule ; & appuyez-la en mettant un poids deſſus ; mettez aux quatre coins de petits bâtons blancs, ſecs, que vous enfoncez dans le ſucre ; mettez votre candi à l'étuve, pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également ; vous verrez ſi votre candi eſt fait en retirant les petits bâtons ; s'ils

ſont le diamant également par-deſſus, alors vous égouttez votre candi, en penchant le moule par un coin; laiſſez-le égoutter pendant deux heures; enſuite renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également.

Jaſmin, confites. (*Fleurs de*) Ayez de beaux jaſmins épanouis; coupez-en les trois quarts des queues, & laiſſez les fleurs entieres. Faites cuire du ſucre au grand liſſé: ôtez-le du feu: mettez-y les fleurs de jaſmin, ſans les laver; vous les laiſſerez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume. Laiſſez refroidir & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & vous épluchérez les feuilles, pour les confire de la même façon.

Jaſmin. (*Conſerve de*) Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jaſmin, bien épluchées, que vous pilez très-fin, en l'arroſant de deux ou trois gouttes de jus de citron. Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de jaſmin pilée, que vous délayez bien avec le ſucre, en le battant avec une cuillere; enſuite vous dreſſez votre conſerve dans les moules; lorſqu'elle eſt froide, vous la coupez par tablettes à votre uſage.

Jaſmin. (*Dragées de*) Faites fondre de la gomme adraganth, avec un peu d'eau, en la tournant quelquefois, juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue; paſſez-la dans un tamis fin, pour en former une pâte, avec de la marmelade de jaſmin, & de la poudre de racine d'iris, que vous mettez enſemble dans un mortier, pour les piler, en y mettant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable. Retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table, avec du ſucre fin; enſuite vous en prenez de petits morceaux de la groſſeur d'un pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le pouce de la droite, pour en for-

mer de petits ronds; votre pâte étant travaillée de cette façon, vous la mettez ſur un tamis, pour la faire ſécher à l'étuve, pendant ſix jours; enſuite vous finiſſez vos dragées dans une poële à proviſion. A meſure que vous avez mis une couche à la dragée, & qu'elle eſt ſéchée, vous y remettez encore du ſucre cuit au liſſé, & continuez de cette façon, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez groſſes.

Jaſmin en chemiſe. Prenez des fleurs de jaſmin entieres, bien épanouies; ôtez-en les queues, & trempez-les dans un blanc d'œuf fouetté en mouſſe. Il faut enſuite les rouler dans un ſucre fin, & les mettre à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur un tamis, pour les fairer ſécher à l'étuve; lorſqu'elles ſeront ſéches, vous vous en ſervirez pour les deſſeins que vous jugerez à propos.

Jaſmin. (*Gâteau de*) Faites un moule de papier de la grandeur du gâteau que vous voulez faire; prenez une demi-livre de fleurs de jaſmin bien épluchées, que vous mettrez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume. Travaillez-les promptement ſur le feu avec une ſpatule; lorſque le ſucre commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide; ce qui contribuera beaucoup à faire monter le gâteau; verſez-le promptement dans le moule, & tenez deſſus le cul de la poële chaud, à une certaine diſtance; ce qui fait encore monter le gâteau.

Jaſmin. (*Glace de*) Pilez très-fin une poignée de fleurs de jaſmin épluchées; enſuite vous les retirez du mortier, pour les mettre dans une pinte d'eau, avec une demi-livre de ſucre; battez-bien le tout enſemble; lorſque le ſucre ſera fondu, vous le paſſerez dans un tamis bien ſerré; mettez-le dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace.

Jaſmin. (*Marmelade de*) Prenez une demi-livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous pilez très-

fin dans un mortier ; paſſez-les enſuite dans un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé ; faites cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume ; délayez-y peu-à-peu, pendant qu'il eſt chaud, le jaſmin que vous avez paſſé au tamis ; enſuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Jaſmin. (*Paſtille de*) Prenez un quarteron de jaſmin, que vous ferez infuſer dans un peu d'eau bouillante, & que vous mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain. Paſſez enſuite votre eau de jaſmin dans une ſerviette, en la preſſant fort, pour en exprimer tout le ſuc. Vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adraganth ; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette, en la preſſant, pour n'en rien perdre ; mettez cette eau dans un mortier, avec du ſucre fin ; pilez le tout enſemble, en y ajoûtant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; enſuite vous retirerez cette pâte, pour en former des paſtilles ou de petits coquillages, de telles eſpeces & figures que vous voudrez, ou des grains de bled, de caffé, & autres ingrédiens.

Jaſmin. (*Pâte de*) Pilez très-fin dans un mortier une demi-livre de fleur de jaſmin épluchée ; enſuite vous la mettrez ſur une aſſiette, pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes. Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade délayée avec les fleurs ; mêlez bien le tout enſemble ; & faites cuire une douzaine de bouillons ; votre pâte étant cuite, vous la dreſſez dans des moules à pâte, poſés ſur des feuilles de cuivre ; glacez tout le deſſus avec du ſucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis ; & faites-les ſécher à l'étuve.

Jaſmin. (*Syrop de*) Faites bouillir une chopine d'eau ; vous avez une demi-livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous mettez dans une terrine. Verſez votre eau bouillante deſſus ; vous mettrez

une assiette dessus le jasmin, pour le faire enfoncer dans l'eau, afin qu'il puisse tremper dedans ; mettez la terrine à l'étuve jusqu'au l'endemain ; faites clarifier cinq livres de sucre, que vous ferez cuire au cassé ; passez votre jasmin dans une serviette, en pressant doucement, pour qu'il rende son parfum ; il faut mettre cette décoction de jasmin dans le sucre ; mettez le tout ensemble sur le feu, sans le faire bouillir, seulement pour que l'eau puisse prendre corps avec le sucre ; ensuite vous le verserez dans une terrine, que vous mettrez à l'étuve, pendant trois ou quatre jours : il faut entretenir l'étuve de feu, avec la même chaleur que pour un candi. Vous verrez, de tems en tems, avec une cuillere, à votre syrop ; pour être fini, il faut qu'il soit au perlé ; alors vous l'ôterez de l'étuve, pour le mettre refroidir, & ensuite dans des bouteilles.

JONQUILLE : il y en a de plusieurs sortes que l'on cultive dans les jardins ; la jonquille d'Espagne ; la grande jonquille ; la petite ; la jonquille d'automne, & d'autres : c'est une plante bulbeuse qui produit des fleurs jaunes & odorantes, qui ressemblent assez, pour la figure, au narcisse ordinaire, quoiqu'elles soient moins grandes.

Jonquille. (*Candi de*) Faites cuire du sucre à la plume, & mettez-ledans les moules à candi ; lorsqu'il sera à moitié refroidi, vous y mêlerez de la belle jonquille épluchée, que vous mettrez également dans le moule. Vous l'enfoncez legérement avec une fourchette ; il faut mettre dessus une grille à candi, que vous appuyez avec un poids de deux livres ; mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez ; entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il est possible : ce doit être un candi de vingt-quatre heures.

Jonquille (*Conserve de*) Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de jonquille ; prenez deux livres de sucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume ; quand il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de jonquille, pour la bien

mêler avec le ſucre, en la travaillant avec la ſpatule, que vous dreſſerez enſuite dans des moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Jonquille. (*Eſſence de*) Ayez une demi-livre de fleurs de jonquille épluchées, & une livre & demie de ſucre en poudre; prenez une bouteille de verre à grand goulot, à pouvoir entrer la main dedans; mettez du ſucre fin dans le fond de la bouteille, & de la fleur de jonquille par-deſſus; recommencez de remettre du ſucre fin ſur la jonquille; & continuez ainſi l'un après l'autre, juſqu'à la fin. Vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé. Il faut la porter à la cave, & l'y laiſſer un jour & demi; enſuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve. Vous la faites enſuite égoutter ſur un tamis dans une terrine, ſans en preſſer les fleurs. La liqueur que vous en recevrez, vous la mettrez dans une bouteille, pour vous en ſervir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Jonquille. (*Gâteau de*) Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur du gâteau que vous voulez faire. Epluchez de la jonquille; peſez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume; travaillez-les promptement ſur le feu avec une ſpatule. Quand il commence à monter, vous y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre fin, pour le rendre plus leger; verſez promptement le gâteau dans le moule; & tenez deſſus, le cul de la poële chaud à une certaine diſtance; ce qui fait encore monter le gâteau; le blanc d'œuf que vous délayez avec le ſucre ne doit pas être trop liquide; il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

Jonquille. (*Glace de*) Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille, que vous pilez très-fin: retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau & une demi-livre de ſucre; laiſſez-la infuſer une demi-heure; & paſſez-la enſuite dans une ſer-

viette, pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace.

Jonquille naturelle au ſec. (*Fleurs de*) Faites cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé : quand il ſera à demi-refroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leurs queues, que vous trempez une à une dans le ſucre. Vous les mettrez un peu égoutter ſur un tamis, pour les poudrer partout d'un ſucre très-fin ; & vous le ſoufflerez à meſure, pour qu'il ne reſte point trop de ſucre : il faut les dreſſer ſens-deſſus-deſſous, ſur un autre tamis, pour que la fleur ſe trouve épanouie ; mettez-les ſécher à l'étuve : vous les conſerverez dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur eſt, par ſon parfum, nerveuſe, calmante ; mais il y a des perſonnes qui ne ſupportent pas ſon odeur ; & ce ſont ſur-tout celles qui n'ont pas l'habitude des odeurs, ou qui ſont foibles, ſoit par tempérament, ſoit à la ſuite des violentes maladies.

JULIENNE : eſpece de potage nourri, qu'on peut faire avec poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes qu'on fait blanchir, & qu'on empote avec de bon bouillon, fines herbes & racines, dont on garnit le potage avec des ſommités ou pointes d'aſperges. Le potage ne peut être que très-nourriſſant.

JUS : ſubſtance liquide qu'on tire des viandes de boucherie, volaille, poiſſon, ou autres ſubſtances, par la coction ou par expreſſion, ou enfin par infuſion. Elle doit avoir des propriétés différentes, ſelon la qualité des ſubſtances dont elle eſt exprimée. On ſe ſert de jus, dans les cuiſines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera aux articles des diverſes ſubſtances qu'on emploie le plus à ces ſortes de choſes la maniere d'en tirer le jus.

Jus au caramel. Mettez dans une caſſerole un morceau de ſucre avec de l'eau & le faites bouillir

juſquà ce qu'il ſoit de la couleur dont vous voulez votre jus ; mettez-y un peu d'eau, & vous avez du jus dans un moment. On ne s'en ſert guères que dans un beſoin preſſant, & où l'on ne peut mieux faire, le goût n'en étant pas agréable.

Jus ſans viande. Quand on ſe trouve trop preſſé pour faire mieux, on prend de bon bouillon qu'on fait réduire ſur le feu & attacher comme le jus ordinaire ; & pour qu'il ne ſoit pas trop âcre, on y met un peu de lard fondu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les jus de viandes participent des qualités des animaux qui les ont fournies, & ces qualités ont été expoſées ſous les noms de ces animaux ; mais on doit regarder les jus de viandes, en général, comme très-nourriſſans, ſur-tout celui du bœuf ; celui du mouton, comme rafraîchiſſant & adouciſſant ; & celui de jambon, comme fort échauffant. Les perſonnes qui ſont délicates, ſenſibles, auxquelles toutes les qualités dominantes à un certain point nuiſent le plus ſouvent, ne doivent pas faire un uſage fréquent des jus de viandes, ſoit ſeuls, ſoit en aſſaiſonnement avec des légumes, ou d'autres viandes ; leur digeſtion en ſeroit retardée, & communément deviendroit mauvaiſe.

Les jus des plantes ou ſucs de racines ſont plus ſains ; mais ils ſont capables de nuire aux mêmes ſujets, en irritant, échauffant ou rafraîchiſſant trop.

[LAI]

LAIT : ſubſtance liquide, blanche, mêlée de parties graſſes & de *ſerum*, qu'on tire, par expreſſion ou par ſuccion des mammelles des animaux quadrupedes, & de la femme. Celui dont on fait le plus d'uſage, eſt le lait de vache ; en cuiſine, on n'en emploie pas d'autre.

Potage au lait. Faites bouillir du lait avec du ſu-

cre & du ſel, un peu de cannelle, quelques cloux. quand il aura bouilli, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait, & mêlez-les avec une cuillere, en tournant juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlangé, pour que le potage ne tourne pas; & dreſſez deſſus du biſcuit ou tranches de pain blanc très-minces.

Lait caillé & tremblant. Vous prendrez une chopine de bon lait, & gros comme un pois de préſure que vous délayerez dans une cuillerée de votre lait: vous y jetterez une goutte d'eau de fleurs d'orange & du ſucre à diſcrétion; vous mêlerez le tout enſemble; & vous poſerez votre compôtier ſur de la cendre; vous le ferez enſuite rafraîchir dans le même compôtier, ſur de la glace pilée; & vous le ſervirez.

Lait cuit. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de lait; mettez-y le quart de crême, & faites réduire le tout à la moitié; mettez-y un peu de ſucre & une pincée de ſel; dreſſez-le dans une porcelaine, & ſervez-le.

Lait épais. Prenez du fromage en préſure: étant égoutté, paſſez-le par un tamis, en le frottant avec le dos d'une cuillere; vous le délayerez avec de la crême douce, & du bon lait, autant qu'il le faudra, pour qu'il devienne un peu clair; mettez-y du ſucre en poudre, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; vous le dreſſerez enſuite ſur une porcelaine, & vous le ſervirez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lait eſt un aliment nourriſſant & ſain, que les plus foibles eſtomacs digerent, & qui ſuffit pour ſoutenir des gens qui font peu d'exercice, & ne peuvent manger autre choſe. Mais il y a un très-grand nombre de perſonnes adultes auxquelles cet aliment eſt nuiſible, & qui ne le digerent pas; le plus ſouvent on en ignore la cauſe. Ainſi la prudence demande que l'on s'abſtienne du laitage quand on en a été incommodé pluſieurs fois de ſuite; car pour l'ordinaire il ne convient pas lorſ-

qu'on eſt ſujet aux indigeſtions, aux dévoiemens bilieux, aux rapports âcres & amers, à l'ardeur d'eſtomac, aux longues & mauvaiſes digeſtions. Quand on eſt d'un bon tempérament, on peut manger ce que l'on veut avec le lait; mais ſi on eſt délicat, ou qu'on ait un eſtomac foible, on évitera de manger, avec le laitage, des alimens fort acides, ſoit fruits cruds ou cuits, ſoit légumes & tous les mets où il entre beaucoup d'acides & d'épices.

LAITANCES: c'eſt, dans les poiſſons mâles, l'organe qui féconde les œufs des femelles de leur eſpece. C'eſt un manger for délicat.

Laitances, frites. Faites-les mariner avec ſel, poivre, vinaigre & eau; eſſuyez-les; farinez; faites frire, & ſervez garnies de perſil frit.

Laitances. (*Ragoût de*) *au blanc en maigre.* Mettez dans une caſſerole, beurre, oignons par tranches, carpe en tronçons; faites ſuer, ſans attacher; mettez-y de bon bouillon maigre, beurre frais, bouquet de perſil, ciboules, cloux, pointe d'ail; faites bouillir une heure; paſſez cette ſauce au tamis, & mettez-y cuire les laitances. Il ne faut qu'un quart d'heure. Quand la ſauce eſt réduite, courte & de bon goût, liez-la avec crême & jaunes d'œufs, jus de citron. Servez pour entremets.

Laitances. (*Ragoût gras de*) Faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; paſſez avec lard fondu, petits champignons, mouſſerons, truffes coupées, bouquet, poivre & ſel; mouillez d'un jus de veau, & laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon; mettez-y vos laitances; laiſſez mitonner. On le ſert ſeul pour entremets, ou pour des entrées aux laitances de carpes en gras.

Laitances. (*Ragoût en maigre de*) Faites-les blanchir; faites rouſſir un peu de farine avec petits champignons & truffes; paſſez le tout enſemble, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon; ajoûtez bouquet, ſel & poivre; laiſſez mitonner à petit

feu ; dégraiſſez ; mettez vos laitances ; faites mitonner ; achevez de lier d'un coulis d'écreviſſes ou autre. Il ſe ſert ſeul, comme deſſus, pour entremets ou pour des entrées en maigre.

Laitances. (*Tourte de*) Faites une abaiſſe de feuilletage ; foncez-en une tourtiere, & mettez dedans un ragoût de laitance ; couvrez d'une autre abaiſſe ; faites une bordure ; dorez & mettez au four. Quand elle eſt cuite, découvrez-la & y ajoûtez un peu de coulis ; recouvrez & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les laitances ſont un manger délicat & recherché, adouciſſant & nourriſſant ; malgré cela, nous conſeillons à ceux qui ont l'eſtomac foible, qui digerent avec peine, que les ſubſtances graſſes incommodent, de n'en pas manger beaucoup ; elles retarderoient leur digeſtion ou la rendroient mauvaiſe, parce qu'elles émouſſent les ſucs digeſtifs, comme les corps gras.

LAITUE : plante potagere. Il en eſt de pluſieurs eſpeces ; on les ſert en ſalades. Telles ſont la petite laitue, qui ne fait, pour ainſi dire, que commencer à lever ; la laitue pommée, la romaine & la crêpée. Les laitues ſont rafraîchiſſantes, humectantes ; elles calment l'âcreté des humeurs.

Laitues farcies à la dame Simone. Faites-les blanchir un moment ; égouttez, dépliez les feuilles ſans, qu'elles quittent le tronc, juſqu'à ce que vous ſoyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le, & à ſa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille ; ficelez vos laitues ; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau ; foncez-en une caſſerole avec des bardes de lard, tranches d'oignons ; faites ſuer ſur le feu ; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuillere ſur le fourneau, pour que cela rouſſiſſe un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon, avec ſel, poivre, cloux, laurier, baſilic, perſil & ciboules entieres. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braiſe ; mouillez & faites

cuire. Si vous les voulez ſervir au blanc, tirez de la marmite ; ôtez les ficelles ; égouttez ; mettez dans une caſſerole avec un coulis blanc, & y faites mitonner vos laitues. Dans l'une ou l'autre maniere, dreſſez proprement, & ſervez chaud.

Laitues farcies frites. Procédez comme deſſus ; égouttez enſuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez-y vos laitues une à une ; panez-les, & faites frire au ſain-doux de belle couleur ; ſervez ſur une ſerviette, garnies de perſil frit. Elles ſervent pour garnitures de groſſes entrées.

Laitues farcies au roux. Comme les précédentes ; mais au lieu d'un coulis blanc, on les ſert avec une eſſence de jambon. On peut encore les ſervir avec un ragoût de champignons, de truffes, ou de mouſſerons. On s'en ſert pour garnir des potages de ſanté. Alors au lieu de les faire cuire à la braiſe, on les fait cuire dans du bouillon bien nourri.

Laitues (Ragoût de) en gras. Prenez des cœurs de laitue pommée : faites blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez bien, & mettez cuire dans une braiſe. Faites égoutter ; coupez-les en dés, & les mettez dans une caſſerole, avec de l'eſſence de jambon & un coulis clair ; laiſſez mitonner ; aſſaiſonnez de bon goût. On les ſert avec une éclanche, des filets, des fricandeaux, perdrix, poulardes, poulets, canards à la braiſe, comme les autres ragoûts de légumes, & toujours ſous les viandes.

Laitues (Ragoût de) en maigre. Faites-les cuire à l'eau blanche, & y faites la ſauce ſuivante. Prenez du beurre fin, un peu de farine, ſel, poivre & muſcade ; mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau ; ajoûtez du coulis d'écreviſſes, ou autre coulis maigre : tirez vos laitues ; égouttez & les mettez dans cette ſauce : faites chauffer juſqu'à ce que le ragoût ſoit lié, & ſervez.

Laitues (Ragoût de montans de) Mettez dans une marmite de l'eau à moitié, avec du beurre manié de farine, quelques bardes de lard, oignons

piqués de cloux & de ſel. Lorſque cela bout, mettez-y vos laitues ; retirez-les à demi-cuites, & les mettez à la caſſerole, avec un coulis clair de veau & de jambon ; faites mitonner ; & enſuite, à feu peu vif, faites réduire ; & lorſqu'il ſera à propos, mettez-y du beurre manié de farine, de la groſſeur d'une noix ; aſſaiſonnez de bon goût, ſans laiſſer trop lier.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La laitue crue, ou en ſalade, eſt rafraîchiſſante, calmante, apéritive, aſſez nourriſſante ; mais elle demande un bon eſtomac ; & quand on ne peut pas ſe rendre ce témoignage, ou qu'on mene une vie appliquée, ſédentaire, il faut s'en priver : elle ne produiroit que des ſucs groſſiers, & rendroit les digeſtions des autres alimens imparfaites. La laitue cuite eſt moins rafraîchiſſante que la crue ; mais outre qu'elle poſſede encore un peu de cette qualité, elle adoucit, calme, nourrit, ſe digere aſſez facilement ; elle convient aux perſonnes ſujettes aux irritations & ardeurs de l'eſtomac & des inteſtins ; mais il faut qu'il y entre peu de beurre & de jus.

LAMPROIE : poiſſon. On en diſtingue de deux eſpeces ; celle de riviere, & celle de mer : toutes deux reſſemblent à une groſſe anguille. Dans le printems elles ſont tendres, délicates & de bon goût ; en toute autre ſaiſon elles ſont inſipides dures & coriaces.

Lamproie à la ſauce douce. Faites cuire dans une ſauce pareille à celle ci-deſſous, & ſervez avec un jus de citron, ou ajoûtez-y le ſang ; faites faire un bouillon, pour lier la ſauce ; & ſervez garni de perſil frit.

Lamproie à la ſauce rouſſe. Coupez-la par tronçons ; mettez du beurre, perſil, ciboules & fines herbes hachées, ſel & poivre avec les tronçons dans une caſſerole ; remuez bien le tout ; panez & faites griller à petit feu ; ſervez avec une ſauce rouſſe, que vous faites avec farine frite, ciboules, perſil & champignons hachés, quelques capres, un anchois, poivre & ſel ; mouillez de bouillon de poiſſon ; liez d'un coulis d'écreviſſes ou autres,

& ſervez dans cette ſauce des tronçons grillés.

Lamproie aux champignons. Mettez des champignons dans une caſſerole, avec beurre, bouquet, perſil, ciboules, gouſſe d'ail, cloux, thym, laurier, baſilic, une lamproie coupée par tronçons, une pincée de farine, une chopine de vin rouge, ſel & gros poivre; faites réduire à courte ſauce; mettez-y le ſang de la lamproie qu'il faut ſaigner avant; faites lier; ſervez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits.

Lamproie frite. Faites-la mariner; poudrez de farine, & faites frire au beurre affiné.

Lamproie grillée à l'huile. Faites griller; mettez huile, vinaigre, ſel & gros poivre, moutarde fine, un anchois, capres hachées & un peu de perſil; battez le tout; mettez cette ſauce dans une ſauciere ſur un plat, & autour les tronçons de lamproie. On la ſert auſſi grillée à ſec.

Lamproie grillée avec une ſauce douce. Faites une ſauce avec du vinaigre ou du vin, un morceau de ſucre, cannelle en bâton, une feuille de laurier: faites bouillir le tout; retirez la cannelle & le laurier, & ſervez comme la précédente.

Lamproie. (*Ragoût de*) Saignez-la, gardez le ſang; faites-la dégorger dans l'eau chaude; coupez & paſſez les tronçons au roux avec beurre, farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes, laurier; laiſſez cuire; mettez le ſang pour lier, & quelques capres.

OBSERVATION MEDECINALE.

La lamproie jeune, tendre, & tirée au printems d'eaux pures & vives, eſt un manger ſavoureux, délicat & fort recherché. Les bons eſtomacs; les gens qui font de l'exercice la digerent bien, & elle devient nourriſſante pour eux; mais ſa graiſſe la rend indigeſte pour les eſtomacs foibles, les gens qui menent une vie ſédentaire. Ils feront bien de s'en abſtenir, quoique la maniere de la préparer corrige en partie les qualités nuiſibles.

LANGOUSTE: écreviſſe de mer, qui a les mêmes

propriétés que celles de riviere, & qui eſt ſuſceptible des mêmes apprêts.

Langouſtes à la ſauce blanche. Faites-les cuire ; & les paſſez au beurre blanc avec perſil haché, bouillon de poiſſon, de la purée aux pois, ſel & poivre ; laiſſez mitonner, & liez la ſauce avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus ; ou mettez-y un coulis de champignons.

Langouſtes au court-bouillon ; (voyez *Carpe*,) & ſervez garnies de pattes de langouſtes marinées avec perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La langouſte a la chair ſavoureuſe, mais de difficile digeſtion, & échauffante ; elle approche de celle de l'écreviſſe, & eſt un peu plus délicate ; elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac.

LANGUE : partie qui, dans les quadrupedes, leur ſert principalement à faire paſſer ſous les dents les alimens dont ils ſe nourriſſent, & à faciliter la déglutition de ces alimens & de l'eau qu'ils boivent. Cette partie, pour l'ordinaire, eſt de bon goût, & eſt ſuſceptible de beaucoup d'apprêts. Nous donnerons ici les principaux.

Langue de bœuf à la braiſe. Prenez des langues, & les mettez ſur la braiſe ou à l'eau bouillante, pour les peler plus facilement ; lardez-les de gros lard, & de lardons de jambon crud ; faites cuire à une bonne braiſe feu deſſus & deſſous, pendant environ dix heures ; égouttez-les enſuite ; dégraiſſez-les bien, & ſervez par-deſſus un bon coulis de champignons, ou ragoût de chempignons, truffes, morilles & mouſſerons aſſaiſonnés de bon goût, avec un jus de citron ou d'orange. Vous pourrez auſſi garnir ou de tranches de langues, ou de fricandeaux, ou de quelques marinades, de côtelettes de veau, ou de poulets, ou ſimplement de perſil frit. On peut faire de même pour les langues de veau & de cochon, ou les farcir ſans les larder, & les ſervir avec le même ragoût.

Langue de bœuf à la braiſe en miroton. Faites cuire à très-petit feu, avec ſel, poivre, bouquet, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, cloux, oignons, racines, & du bouillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue : étant cuite, ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches ; dreſſez ſur un plat, & faites bouillir doucement dans la ſauce ſuivante. Mettez dans une caſſerole de l'échalotte & un peu d'ail écraſés enſemble, une cuillerée de bouillon, deux de coulis, ſel & poivre ; faites faire un bouillon à cette ſauce ; paſſez-la dans un tamis ; ajoûtez-y un filet de vinaigre.

Langue de bœuf à la broche. Faites cuire comme celle à la braiſe en miroton ; ôtez-en la peau ; piquez-la de menu lard, & la mettez à la broche. Quand elle ſera de belle couleur, ſervez-la avec la même qu'au ſuſdit article. On peut la ſervir auſſi avec un ragoût de champignons. Les langues de veau & de cochon, à la broche, s'apprêtent & ſe ſervent de même.

Langue de bœuf aux concombres. Faites-les blanchir & cuire à la braiſe comme ci-deſſus ; ôtez la peau, & laiſſez refroidir ; faites un ragoût de concombres. (Voyez *Concombres.*) Mettez la moitié de ce ragoût dans un plat ; coupez votre langue par tranches, que vous arrangez deſſus ; faites-leur prendre le goût de ce ragoût ; & pour ſervir, mettez par-deſſus la moitié du ragoût qui reſte. La langue de veau qu'on ſert avec une ſauce hachée, ſe cuit de même.

Langue de bœuf au Parmeſan. Faites-la dégorger & blanchir, & cuire enſuite dans du bouillon bien aſſaiſonné. Etant cuite, ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches, & la mettez dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction ; faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce ; mettez la moitié de cette ſauce dans un plat ; rapez deſſus du Parmeſan, & y mettez vos tranches de langue ; mettez par-deſſus le reſte de la ſauce ;

couvrez d'autre Parmesan rapé ; faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtiere.

Langue de bœuf en brefole. Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié à l'eau bouillante ; ôtez-en la peau ; coupez-la en filets minces que vous mettez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons ; le tout haché fin, sel & gros poivre, huile fine ; & faites cuire à très-petit feu. Quand le ragoût bouillira, ajoutez un verre de vin blanc ; dégraissez ; mettez un peu de coulis ; & si la sauce n'est pas assez piquante, ajoûtez-y un jus de citron.

Langue de bœuf en hâtelettes. Faites-la dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante ; & cuire ensuite avec du bouillon, sel, poivre, deux oignons, bouquet de fines herbes ; retirez-la presque cuite ; ôtez-en la peau, & la laissez refroidir ; coupez-la en tranches quarrées d'un doigt de longueur ; mettez ces tranches dans une casserole avec autant de lard coupé de même ; passez le tout avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, le tout haché menu, une pincée de farine, & mouillez de bouillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne. Quand le ragoût est cuit, & que la sauce se lie, mettez-y quatre jaunes d'œufs, pour la lier mieux ; laissez refroidir ce ragoût. Passez ensuite vos tranches avec une tranche de lard à chacune dans des hâtelettes ; trempez-les dans leur sauce ; panez, & faites griller de belle couleur ; arrosez de tems en tems avec des gouttes de lard brûlant, pour qu'elles ne se dessèchent pas ; & servez à sec.

Langue de bœuf parfumée. Salez-la, après avoir coupé le gros bout & l'avoir lavée ; laissez-la dans son sel trois ou quatre jours, & la mettez ensuite à la cheminée jusqu'à ce qu'elle soit séche. Elle se conservera tant qu'on voudra.

Langue de bœuf. (*Pâté de*) Faites tremper toute une journée une langue ; lavez-la ensuite à l'eau tiéde ; faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la met-

tez à l'eau fraîche ; faites-la enſuite cuire dans une marmite, avec de l'eau avec un quarteron de beurre, demi-livre de graiſſe de bœuf, ſel, quelques oignons & de la mignonette ; écumez-la bien. Etant cuite, laiſſez-la refroidir ; ôtez-en la peau ; lardez-la de gros lardons de lard & jambon ; coupez-la par tronçons ; dreſſez dans une tourtiere un pâté de pâte fine ; mettez d'une farce quelconque, au fond, avec quelques tranches de jambon & la langue par-deſſus ; couvrez de même farce, bardes de lard & tranches de veau battu, & le tout d'une autre abaiſſe ; mettez au four pendant ſix heures. Le pâté étant cuit, dégraiſſez & mettez dedans une ſauce hachée.

Langue de bœuf. (*Ragoût de*) Faites cuire à l'eau avec ſel & poivre, ou paſſez-la ſeulement ſur la braiſe, pour en ôter la peau, piquez-la de petit lard, & la faites cuire à la broche, en l'arroſant de beurre, avec ſel, poivre & vinaigre ; coupez-la enſuite par groſſes tranches, & faites-leur faire quelques bouillons dans une remolade faite d'anchois, capres, perſil, ciboules, le tout haché menu, & paſſé au jus de bœuf bien aſſaiſonné, & un filet de vinaigre. Cuite de même & par tranches, on la ſert avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, ſel, poivre, beurre & lard fondu, ou on laiſſe mitonner les tranches. On apprête de même les langues de veau.

Langue de bœuf, (*Ragoût de*) *pour entrée.* Faites cuire comme deſſus, pour en ôter la peau ; lardez de gros lardons en travers ; mettez à la braiſe pour les faire cuire : en les ſervant, fendez-les tout du long, pour que le lard paroiſſe ; jettez pat-deſſus un ragoût de truffes, ou un bon coulis bien dégraiſſé.

Langue de bœuf. (*Tourte de*) Coupez une langue de bœuf ſalée par tranches bien minces ; rangez-les dans une tourtiere ſur une abaiſſe de pâte fine ; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, un peu de lard rapé ; couvrez d'une abaiſſe pareille à la premiere ; faites cuire. Quand elle eſt à moitié cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil ; ache-

vez de faire cuire, & ſervez avec un jus de citron.

Langues de carpes. Ce qu'on appelle communément langues de carpes, ſont proprement le palais de ce poiſſon. C'eſt un morceau fort délicat ; on en fait des tourtes.

Langues de carpes. (*Tourte de*) Elle ſe fait de même que la tourte de laitances de carpes ; ſi ce n'eſt que dans celles-ci on peut mettre des yeux & des cervelles de ce poiſſon. Les truffes y ſont fort bonnes avec un jus de citron en ſervant. (Voyez ci-deſſus au mot *Laitances.*) Quant aux qualités de cet aliment, elles ſont les mêmes que celles de la carpe & des laitances.

Langues de cochon. Les langues de cochons ſe mettent à la braiſe, comme celles de bœuf, & ſe ſervent aux mêmes ſauces. Pour le mieux, on les mange ſalées & fumées.

Langues de cochon fourrées. Echaudez-les & leur ôtez la premiere peau ; eſſuyez & coupez un peu du gros bout ; prenez enſuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de poivre, ſel, fines herbes, un lit de langues, en les preſſant bien, & de ſuite lit par lit ; bouchez bien le pot, & les laiſſez une ſemaine ; retirez-les enſuite, & les faites égoutter de la ſaumure ; ou bien faites ſécher du geniévre verd au four, du laurier, de la coriandre, thym, baſilic, fines herbes, romarin, ſauge, perſil, ciboules. Le tout étant bien ſec, pilez-le dans un mortier ; paſſez au tamis ; mêlez le tout avec ſel & ſalpêtre pilé, & les arrangez dans un pot comme ci-deſſus. Ne les retirez qu'au bout de ſix à ſept jours. Quand elles ſeront bien égouttées, enveloppez-les de chemiſes de cochon de leur longueur ; liez-les & les ſuſpendez à la cheminée, pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puiſſent ſe garder pendant un an, il vaut mieux les manger au bout de ſix mois. Pour cela, faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, ſel, poivre, girofle, ou à la braiſe. On les ſert comme on veut, par tranches ou entieres, & froides pour entremets.

Langues de mouton à la cuiſiniere. Faites-les griller ; mettez dans une caſſerole de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, ſel, poivre, muſcade ; tournez cette ſauce ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche, & ſervez-la avec les langues.

Langues de mouton à la Gaſconne. Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau ; coupez-les en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché menu ; mettez par-deſſus une couche de filets de vos langues, ſel & gros poivre, un peu de coulis, & une ſeconde couche ; panez ; faites cuire, & prendre couleur dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere. Avant de ſervir, preſſez-y un jus de citron.

Langues de mouton à la poële. Faites-les cuire à l'eau ; ôtez la peau ; mettez dans une caſſerole des tranches de veau & jambon, les langues par-deſſus, avec ſel & gros poivre, perſil, ciboules, ail & champignons ; le tout haché menu & lard fondu ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braiſe à très-petit feu. A la moitié de la cuiſſon, mettez un verre de vin de Champagne. Cuites, dreſſez-les dedans un plat ; ajoûtez à la ſauce un peu de coulis ; dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis ; ſi elle eſt de bon goût, mettez-y un jus de citron, & ſervez ſur les langues.

Langues de mouton à la ſauce douce. Blanchiſſez-les bien de farine, & les faites frire dans la poële, avec du beurre fin ; dreſſez-les ſur un plat ; prenez du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, canelle & un peu de citron ; faites bouillir le tout enſemble : quand cette ſauce eſt cuite, mettez-y un peu de poivre blanc & de jus de citron.

Langues de mouton à la ſauce hachée. Faites-les cuire à l'eau ; parez-les & les fendez à moitié ; mettez-les dans du bouillon gras mitonner une demi-heure ; trempez-les enſuite dans l'œuf battu ; panez-les, & les trempez enſuite dans de la graiſſe,

& repanez encore ; faites griller, & ſervez avec une ſauce hachée, ou ſauce à l'échalotte, ou ſauce au verjus.

Langues de mouton en caiſſe. Prenez ſix langues de mouton cuites à l'eau ; parez-les & les paſſez au lard fondu, avec perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché : laiſſez-les refroidir ; faites une farce de blanc de volaille, avec lard blanchi, perſil, ciboules & jaunes d'œuf, mie de pain trempée dans la crême ; le tout aſſaiſonné de bon goût. Foncez une caiſſe de cette farce ; arrangez deſſus les langues, & les couvrez de la même farce : uniſſez le tout avec de l'œuf battu ; ſaupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles ſeront cuites & bien colorées, dégraiſſez & mettez deſſus une bonne eſſence avec un jus de citron.

Langues de mouton en hâtelettes. Faites cuire à l'eau, & coupez en morceaux quarrés ; paſſez-les, avec beurre fin, ſel & poivre, perſil, ciboules & champignons hachés ; mouillez avec du coulis, ou une pincée de farine mouillée de bouillon ; laiſſez épaiſſir la ſauce ; faites lier encore avec deux jaunes d'œuf, & laiſſez refroidir ce ragoût : embrochez enſuite vos morceaux dans des hâtelettes, & les trempez dans la ſauce ; de ſorte qu'ils la prennent toute : panez & faites griller en les arroſant d'un peu de beurre fondu. Servez à ſec embrochées.

Langues de mouton en papillotes. Faites cuire à l'eau ; ôtez la peau, & mettez mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché, moitié d'un citron en tranches & huile fine ; coupez-les enſuite en deux ; mettez chaque moitié avec un peu de l'aſſaiſonnement dans du papier blanc frotté d'huile, une barde de lard deſſus & deſſous ; pliez le papier tout-au tour, pour que rien n'en ſorte, & faites cuire ſur le gril à petit feu ; & ſervez avec le papier.

Langues de mouton fourrées. On fait auſſi des langues de mouton fourrées. (Voyez ci-deſſus

Langues de cochon.) Les langues de mouton de Troyes ſont eſtimées ſur-tout.

Langues de mouton grillées. Salez & panez, & les faites griller; & leur faites une ſauce avec verjus, bouillon, champignons, ſel & poivre, farine frite, muſcade, citron que vous faites bouillir enſemble. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût de champignons, & leur y faire prendre un bouillon avant de ſervir.

Langues de mouton. (*Ragoût de*) Faites rôtir ſur le gril vos langues; ſaupoudrez de ſel, mie de pain & poivre blanc; faites d'autre côté un ragoût de champignons, rognons de mouton, tettine de vache, le tout aſſaiſonné de bon goût, avec bouquet de fines herbes, & paſſé avec beurre fin. Le ragoût cuit, liez-le avec un peu de farine frite; mettez-y les langues mitonner, & ſervez chaud.

Langues de mouton. (*Tourte de*) Faites-les blanchir; ôtez-en la peau, & les faites cuire dans une braiſe; mettez-les refroidir; foncez une tourtiere de pâte briſée; faites une farce de volaille cuite à la broche, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, & poivre, & mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œuf; mettez de cette farce ſur l'abaiſſe; arrangez deſſus vos langues coupées en filets; couvrez de la même farce, bardes de lard & beurre ſur le tout; couvrez d'une ſeconde abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire; dégraiſſez & mettez une bonne eſſence & jus de citron.

Langues de veau à la broche. Etant à demi-cuites dans la braiſe, ôtez la peau; piquez-les de menu lard; paſſez une brochette dans le milieu; attachez-les à une broche, & les faites cuire. Etant cuites & de belle couleur, mettez une eſſence de jambon au fond du plat, & ſervez deſſus les langues. On les ſert auſſi avec une poivrade au lieu d'eſſence.

Langues de veau farcies. Faites un trou dedans avec un couteau bien mince, & paſſez le doigt dans toute leur longueur; faites une farce avec

blanc de volaille, jambon cuit, champignons, perſil, ciboules, ſel, & poivre, muſcade, lard blanchi, graiſſe de bœuf, mie de pain trempée dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché & bien mêlé, & pilé enſuite dans un mortier; farciſſez-en les langues par le côté de l'ouverture; liez cette ouverture; pelez-les à l'eau chaude; faites-les cuire à la braiſe, avec oignons, panais & carottes. Etant cuites, égouttez-les, & ſervez avec un ragoût par-deſſus. On peut, étant à demi-cuites, mettre dans cette braiſe une gtande cuillerée de jus de bœuf; ce qui les rend plus moëlleuſes, & achever de les faire cuire. On les ſert avec un ragoût de ris de veau bien dégraiſſé & lié d'un coulis de veau & jambon, ou avec un ragoût de jambon, (voyez *Jambon;*) ou une ſauce hachée, (voyez *Sauce;*) ou avec un ragoût de chicorée & de concombres. (Voyez aux articles *Chicorée* & *Concombres.*)

Langues de veau: différentes façons de les apprêter. On les mange rôties avec une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*) On les frit, après les avoir bien farinées, & on les fait mitonner dans la ſauce douce avec truffes & mouſſerons. On les ſert enfin, comme on a dit des langues de bœuf, pour entrée.

LAPIN: animal connu. On en diſtingue de deux ſortes, le *demeſtique* & le *ſauvage.* Il n'y a de bons lapins que ceux de la ſeconde ſorte. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal & le liévre, ſa chair a un goût tout différent; elle eſt auſſi plus tendre & plus ſucculente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour diſtinguer un jeune lapin d'un vieux, tâtez-lui les jointures des pieds de devant, au-deſſus du genou: ſi vous y trouvez une petite groſſeur comme une lentille, le lapin eſt ſûrement jeune: d'autres regardent à la tête & à l'oreille, parce que le jeune lapin a le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre que le vieux; mais ces marques ſont équivoques: d'ailleurs il faut ou beaucoup d'ha-

bitude pour les distinguer ou des objets de comparaison.

Lapins à la bourgeoise. Coupez par membres ; passez au beurre avec bouquet garni, champignons, culs d'artichauts blanchis ; passez le tout avec une pincée de farine, bouillon & verre de vin blanc, sel & poivre : la sauce étant réduite, liez de trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, avec un peu de persil haché.

Lapins à l'Angloise. Habillez-les, & coupez les quatre pattes : desossez les cuisses : faites une farce de leurs foies, avec lard blanchi, sel & poivre, fines herbes & fines épices : hachez le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : ajoûtez-y quelques jaunes d'œufs pour lier : farcissez-en les lapins ; pliez-les ensuite en deux, & leur cousez la tête entre les jambes : foncez une casserole de tranches de bœuf, & bardes de lard : mettez vos lapins dessus avec sel & poivre, fines herbes & épices : recouvrez comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer, feu dessus & dessous : mouillez ensuite de bouillon, & laissez cuire.

Lapins à la Polonoise. Dépouillez deux lapereaux moyens, mettez les foies à part : desossez-les tout-à-fait, excepté la tête & le cou : faites une farce de leurs foies, avec blanc de volailles cuites, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché & lié avec des jaunes d'œufs, sel & poivre : étendez les lapereaux sens-dessus-dessous, couvrez-les par-tout de farce que vous unirez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus des lardons de lard, jambon, truffes & jaunes d'œufs durs : roulez-les ensuite, commençant par les cuisses : faites cuire dans une braise blanche de veau & jambon couverts de bardes de lard, mouillés de jus & bouillon, & d'un verre de vin de Champagne : faites cuire à petit feu ; passez la sauce au tamis ; dégraissez & ajoûtez un peu de coulis : servez à sauce courte & de bon goût.

Lapins à la Rossane. Prenez-en un ou plusieurs,

& le dépecez : piquez-les de gros lard assaisonné ; passez-les au lard fondu, avec de la farine : mettez bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet : faites cuire ; la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange.

Lapins à la Saingaraz. Piquez-les proprement & les faites rôtir : ayez des tranches de jambon battues ; passez-les avec un peu de lard & de farine, bouquet, bon jus point salé, un filet de vinaigre ; liez la sauce d'un peu de coulis, & quelques croûtes ; coupez les lapins en quatre ; dressez-les, le ragoût dégraissé par-dessus.

Lapins à l'Italienne. Il faut prendre comme pour ceux à l'Espagnole. Quand ils sont cuits, on les leve par filets avec un couteau, & on met ces filets à mesure dans une essence, & un peu de la sauce où ils ont cuit, bien dégraissée ; & l'on sert avec un jus d'orange : au défaut d'essence, on met du coulis dans la sauce ; on lui fait faire un bouillon pour la bien dégraisser : on la passe au tamis ; on met dedans les filets, & l'on sert.

Lapins au coulis de lentilles. Coupez par membres, & faites cuire avec bon bouillon, petit lard, bouquet, sel, peu de poivre : faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel : étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon : retirez le lapin & le petit lard de la cuisson : passez la sauce dans le coulis de lentilles ; réduisez-la sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit assez lié pour servir.

Lapins au gîte. Choisissez des lapereaux de bon fumet ; dépouillez-les en conservant les pattes : vuidez-les, & ôtez-leur, sans les défigurer, quelques os des reins, pour pouvoir les plier, comme s'ils étoient au gîte : faites une farce comme celle pour les lapereaux en brefole, & les farcissez : troussez-les ensuite, de maniere que les quatre pattes se trouvent jointes à la tête : piquez-les ensuite de moyen lard : faites cuire à une braise, comme à l'article *Brezole* : égouttez ensuite leur bouillon au clair dans

une autre caſſerole, & le faites cuire au caramel : faites-y glacer vos lapereaux, comme des fricandeaux. Quand ils ſont glacés, laiſſez attacher le reſte de leur bouillon ; mettez-y un peu de jus, & une caraſſe de vin de Champagne, pour détacher ce caramel : écumez & dégraiſſez, paſſez le tout dans un tamis ſur un plat, & ſervez deſſus vos lapereaux.

Lapins au gratin. Coupez un lapereau par membres ; foncez une caſſerole de bardes de lard, tranches de veau & jambon coupées bien égales : mettez deſſus les membres de lapereau, peu de ſel ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braiſe avec bouquet, girofle, baſilic & laurier : hachez le foie avec perſil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs, lard rapé, ſel & poivre : mettez de cette farce dans un plat, & faites attacher ſur un petit feu ; retirez-la enſuite, & en égouttez la graiſſe. Quand le lapereau eſt cuit, tirez-le avec le jambon ; degraiſſez la ſauce ; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un bouillon : dégraiſſez-la & la paſſez au tamis : dreſſez les morceaux de lapereau ſur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau : mettez le plat ſur un fourneau pour l'échauffer, la ſauce par-deſſus qui doit être claire.

Lapins au jambon. Faites-les cuire à une braiſe comme deſſus ; faites un ragoût de jambon, autrement dit *Saingaraz*, comme ci-deſſus à l'article *Lapins à la Saingaraz* : tirez les lapins de la caſſerole ; faites-les égoutter, & les mettez mitonner dans la Saingaraz, & ſervez le ragoût par-deſſus.

Lapins aux champignons. Ce ragoût ſe fait de même que celui aux truffes. (*Voyez ci-après*).

Lapins aux fines herbes. Faites refaire trois ou quatre lapereaux ; hachez leurs foies avec champignons, truffes, perſil, ciboules, ſel & poivre, muſcade, lard rapé : pilez le tout ; coupez la tête & le bout des cuiſſes ; farciſſez vos lapins de cette farce & de fines herbes ; accolez-les deux à deux, & les mettez à la broche, bardez de tranches de lard, de veau & jambon : enveloppez-les d'une

feuille de papier, & faites cuire; ſervez-les avec une eſſence de jambon, ou coulis clair.

Lapins aux navets piqués. Coupez par membres piqués de petit lard; mettez à la caſſerole avec une tranche de jambon, bouquet & bouillon: faites-le cuire & le glacez; tournez des navets en amandes: faites-les blanchir & cuire enſuite avec du bouillon, jus & ſel; mettez-les enſuite dans une bonne eſſence, & du bouillon dans la caſſerole où ſe cuit le lapin: détachez ce qui reſte; paſſez-le au tamis, & le mettez dans l'eſſence: dreſſez le lapin, le ragoût de navets autour.

Lapins aux pois. Coupez-les par membres; paſſez-les enſuite avec bon beurre, un litron & demi de petits pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers, bouquet qu'on ôte en ſervant, ainſi que les champignons & le jambon; mouillez ce ragoût de moitié jus & bouillon, avec du coulis; & faites cuire; de ſorte que la ſauce ne ſoit ni trop liée ni trop claire.

Lapins aux truffes. Faites cuire des lapins en caſſerole, comme on l'a dit plus haut; paſſez d'autre côté des truffes avec un peu de beurre fondu: mouillez de moitié jus de veau & eſſence de jambon; laiſſez-les mitonner pendant un quart d'heure; dégraiſſez & liez de coulis: égouttez les lapins, & les mettez dans le ragoût de truffes; & quand vous les ſervez, mettez le ragoût par-deſſus.

Lapins. (*Boudin de*) Faites bouillir trois demi-ſeptiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du perſil, ciboule entiere, thym, laurier & baſilic; faites réduire au tiers, paſſez-le au tamis, & y mettez pluſieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne de porc coupée en petits morceaux, un peu de ſel & d'épices; mêlez-y dix ou douze jaunes d'œufs; faites chauffer le tout à petit feu, & remuez ſans ceſſe. Quand le tout eſt bien mêlé ſans être trop chaud; entonnez-les dans des boyaux de porc bien nets, de la longueur d'environ huit pouces, qu'on ne remplit qu'aux deux tiers,

parce qu'en cuiſant, la farce renfle & feroit crever les boudins : faites-les cuire à l'eau bouillante environ un quart d'heure. Si en les piquant, il en ſort de la graiſſe, ils ſont cuits à point ; mettez-les à l'eau fraiche, & faites-les griller au beſoin. Ils ſe ſervent à ſec pour hors-d'œuvres

Lapins en brezoles. Prenez deux lapereaux, coupez-les en quatre, deſoſſez-les, levez-en la chair que vous mettrez à part, & conſervez la peau : faites une farce de la chair & des foies, avec graiſſe de veau, bœuf & lard blanchi, ſel, poivre, fines herbes, épices, capres hachées : pilez le tout dans un mortier ; ajoûtez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de la peau qui ſe trouve entre la premiere peau & la chair ; mettez deſſus de la farce, roulez-les, & les ficelez : faites-les cuire à la caſſerole dans une braiſe, avec carottes, panais, laurier, coriandre ; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu : étant cuit, égouttez ces brezoles de leur jus, que vous mettrez dans une autre caſſerole ; mettez avec les brezoles une eſſence de jambon, des mouſſerons hachés que vous ferez mitonner : faites attacher le jus de votre braiſe, mouillez encore de jus ; dreſſez avec les brezoles, une échalotte hachée, & jus de citron ſur le tout.

Lapins en caſſerole. Coupez-les en quatre ; gardez les foies ; piquez de gros lard & lardons de jambon ; faites une braiſe comme ci-deſſus ; mettez-y les membres de lapins, & mettez au four, ou couvrez la caſſerole d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous. Ayez un coulis de veau & de jambon, où vous aurez fait cuire des racines, champignons & truffes, & fini à l'ordinaire. Pilez les foies au mortier, & les délayez avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez enſuite dans la caſſerole au coulis ; faites chauffer, & paſſez le tout à l'étamine. Vos lapins étant cuits, faites les égoutter, & les mettez dans votre coulis mitonner un peu avant de ſervir ; dreſſez dans un plat le coulis par-

deſſus. Ce même coulis ſert pour les pâtés chauds de lapins.

Lapins en eſclope. Faites cuire des lapins à la braiſe ; faites d'autre côte, un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mouſſerons. (Voyez aux articles *Braiſe* & *Ragoût.*) Vos lapins cuits & égouttés, mettez-les dans le ragoût, & les y laiſſez refroidir : foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte briſée ; mettez-y votre ragoût de lapins ; couvrez d'une autre abaiſſe ; finiſſez à l'ordinaire, & mettez au four. Il faut que le poupeton ſoit ſec, alors vous le renverſez dans un plat, & y faites un trou au milieu, où vous mettez un petit coulis à clair ; & ſervez pour entrée. Toutes ſortes de viandes, volailles & gibier à la braiſe, avec des ragoûts, ſe mettent de même en eſclope ou poupeton.

Lapins en fricaſſée de poulets. Coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems à l'eau ; faites-les cuire comme la poitrine de veau, en fricaſſée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* cet apprêt.)

Lapins en giblotte. Habillez & coupez par membres vos lapins, paſſez-les avec un morceau de beurre, bouquet, champignons & culs d'artichauts ; mouillez d'une chopine de vin blanc, un peu de jus, & faites cuire à petit feu. Etant preſque cuits, liez d'un coulis ; dégraiſſez-les, & ſervez.

Lapereaux (Cuiſſes de) à la Mailli. Prenez les cuiſſes de deux forts lapereaux, élargiſſez le dedans le plus que vous pourrez, ſans les percer ; prenez enſuite les filets de ces lapereaux que vous couperez en dés ; maniez-les avec un peu de perſil, ciboules, champignons, ſel & gros poivre ; rempliſſez-en le dedans des cuiſſes ; couſez-les pour que rien n'en ſorte : faites cuire à la braiſe, avec bouillon & un verre de vin de Champagne, à petit feu, le carcaſſes avec. Quand tout eſt cuit à propos, dreſſez-les cuiſſes, paſſez leur ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y une cuillerée de coulis, & ſervez avec les uciſſes.

Lapins en papillotes. Coupez-les en cinq mor-

ceaux, caſſez les gros os; faites une farce avec le foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotte, le tout haché, ſel & gros poivre; mettez ſur du papier huilé une barde de lard, un peu de farce, un morceau de lapin, & par-deſſus de la farce avec une barde de lard; enveloppez le tout dans votre papier, comme une papillote; faites-en de même des autres morceaux. Mettez un grand papier huilé ſur le gril, les papillotes par deſſus, & faites griller à petit feu. Cuits, ſervez-les à ſec avec leur papier.

Lapins (Filets de) à l'Eſpagnole. Levez-les bien menus; foncez une caſſerole de bardes de lard avec perſil, ciboules, champignons, ail, baſilic, le tout haché menu, huile mêlée avec un peu de lard fondu; mettez par-deſſus un lit de filets, ſel & gros poivre, enſuite même aſſaiſonnement comme deſſous, & filets; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe: égouttez bien vos filets, faites-leur prendre goût dans une ſauce à l'Eſpagnole, & ſervez.

Lapins & lapereaux rôtis. Dépouillez, vuidez & laiſſez dedans les foies; faites-les refaire; piquez de menu lard; mettez à la broche, & ſervez cuits & de belle couleur.

Lapins & lapereaux. (*Tourte de*) Coupez par morceaux, paſſez-les au lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ſel, poivre, ciboulettes, muſcade & bouillon, & laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe fine, garniſſez-la de morilles, truffes, lard pilé; mettez-y les lapins; recouvrez d'une pareille abaiſſe; faites cuire à demi: à moitié de la cuiſſon, mettez-y la ſauce, où ont cuit les lapereaux, & en ſervant, un jus d'orange.

Lapins marinés. Coupez-les par membres; faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les ſervez de même. (Voyez à l'article *Cervelle.*)

Lapins. (*Pâté chaud de*) Coupez les têtes; ſéparez les foies, piquez les lapins de gros lard aſſaiſonné de ſel & poivre, épices, fines herbes, perſil

perſil & ciboules : dreſſez le pâté à l'ordinaire. Foncez-le de lard rapé, avec ſel, poivre, fines herbes & épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; ajoûtez-y un bouquet, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, lard rapé; couvrez; dorez & mettez au four. Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, oignons, carottes, & les foies pardeſſus; laiſſez ſuer. Quand vos foies ont ſenti la chaleur, retirez-les, & les pilez; pouſſez enſuite le coulis : quand il eſt attaché, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine; remuez & mouillez de jus, aſſaiſonnez-le de fines herbes, ciboules entieres, cloux, perſil, champignons & truffes, deux ou trois petites croûtes de pain; laiſſez mitonner une demi-heure, retirez-en le veau & le jambon; délayez-y les foies; paſſez ce coulis à l'étamine, & le conſervez chaud; ſans bouillir. Le pâté cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau, dreſſez-le dans un plat; jettez-y votre coulis, & ſervez chaud pour entrée.

Lapins (*Pâté de*) *froid.* Caſſez les os des lapinss piquez-les de gros lard & jambon; aſſaiſonnez comme deſſus; rangez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, ſel & poivre, fines herbes & épices; couvrez deſſus comme deſſous, façonnez votre pâté & faites cuire. Les pâtés de dindons, canards, perdrix, faiſans, ſarcelles, beccaſſes, poulardes, oiſons, & autres, ſe font de même.

Lapins. (*Ragoût de*) Prenez-le de moyenne groſſeur; coupez-le par membres; caſſez les gros os; mettez-les dans une caſſerole, avec champignons, ris de veau blanchis, truffes, bouquet, tranches de jambon; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, un peu de coulis; faites cuire à petit feu; dégraiſſez; preſſez dans la ſauce, ſuffiſamment réduite, un jus de citron; ſervez le lapin au milieu, la garniture autour.

Lapereaux. (*Terrine de*) Otez les têtes; coupez-les

en quatre, & les bardez ; foncez une caſſerole de veau & jambon ; paſſez les lapereaux au lard fondu, & les arrangez dans la caſſerole avec ſel, poivre, bouquet, racines, oignons, girofle, pointe d'ail ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu dans leur jus ; dreſſez-les dans une terrine ; mettez du coulis dans leur ſauce ; faites-lui faire quelques bouillons pour le dégraiſſer ; paſſez au tamis ; mettez-y deux jus d'orange, & ſervez ſur les lapereaux.

Lapereaux à l'eau-de-vie. Coupez par membres deux petits lapereaux, caſſez les os ; mais de ſorte qu'ils ſe tiennent dans leur état ; paſſez-les au lard fondu, avec bouquet, oignons, tranches de jambon, deux verres d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu ; laiſſez le ragoût ſur le feu, & le remuez toujours, juſqu'à ce que l'eau-de-vie s'éteigne d'elle-même ; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites cuire le ragoût à petit feu ; dégraiſſez-le, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lapereau pris dans les lieux ſecs, où il vit d'herbes peu aqueuſes, tendre, ferme & bien cuit, eſt un aliment ſavoureux, leger, délicat, aiſé à digérer, & nourriſſant ; il convient à tout le monde, ſur-tout rôti ; & on peut le donner aux convaleſcens, à qui la nourriture ſolide eſt permiſe ; ſouvent il leur plaît plus que le poulet qui eſt toujours plus fade.

LARD : eſt proprement ce qui eſt compris entre l'épaule & la cuiſſe du porc, depuis l'échine juſqu'au deſſous du ventre des deux côtés. Ce qu'on fait pour le conſerver, eſt de le frotter de ſel par-tout, & de mettre les quartiers les uns ſur les autres, chair contre chair, dans un vaiſſeau qu'on couvre d'un couvercle, & qu'on charge de pierre pour l'aſſujettir. Il faut le laiſſer au moins quinze jours, enſuite on le ſuſpend dans un endroit ſec. Il eſt d'un grand uſage en cuiſine, quoiqu'à parler naturellement, il y ſoit un aſſaiſonnement mal-ſain.

Le lard des cochons nourris de glands, eſt plus ferme & d'un meilleur goût, que celui des cochons qu'on nourrit de ſon.

On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a de la chair qui tient à la graiſſe ; le meilleur & le plus appétiſſant, eſt celui qu'on appelle *entre-lardé*, c'eſt-à-dire, où la graiſſe & la chair ſe trouvent diſtribuées en pluſieurs couches.

On appelle *fléche de lard* cette graiſſe qu'on leve tout le long d'un des côtés du porc qu'on ſale & qu'on garde long-tems.

Le lard gras ſert pour former des lardons pour piquer les viandes ou des bardes.

On fait des pois & des omelettes avec le petit lard.

Le lard ſe mange auſſi en griblettes. Pour cet effet, on le fait frire tout ſeul dans une poële, caſſerole ou terrine.

LARDER : ſe dit, en cuiſine, de filets plus ou moins gros de lard, qu'on paſſe dans les chairs des volailles, piéces de gibier, venaiſon, ou groſſe viande qu'on apprête.

LAURIER : arbuſte, dont les feüilles ont un goût âcre, aromatique, & un peu amer. On s'en ſert beaucoup en cuiſine, pour relever le goût des mets.

LAYE : femelle du ſanglier. Elle s'accommode en cuiſine comme ſon mâle. (Voyez *Sanglier.*)

LEGUMES : on appelle, en cuiſine, *légumes*, les graines qui viennent en gouſſes, & qu'on cueille avec la main, comme pois, féves, lentilles & haricots.

LENTILLES : légumes en grain rond & plat. Il y en a de la grande & de la petite eſpece. On les emploie toutes deux en cuiſine. Les petites lentilles, ou lentilles à la reines, ſont celles qu'on emploie pour faire du coulis, parce que la couleur en eſt plus belle.

Simon Pauli dit que ce légume abonde en ſel fixe, & ne peut, par conſéquent, que préjudicier à la ſanté ; & il adhere au ſentiment des médecins

qui, avant lui, ont condamné ce légume à ne jamais paroître ſur les tables. On verra à la fin de cet article, à quoi l'on peut s'en tenir ſur l'uſage de cet aliment, que nous ne croyons pas avoir mérité tout le mal qu'on en dit.

Lentilles. (*Coulis de*) Epluchez & lavez; faites cuire avec de bon bouillon gras ou maigre, ſuivant l'emploi que vous en voulez faire; paſſez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, & vous en ſervez, ſoit pour potage ou terrine.

Lentilles. (*Autre coulis de*) Prenez des croûtons de pain, carottes, panais, racines de perſil, oignons coupés par tranches; paſſez à l'huile ou au beurre bien chaud. Si c'eſt en gras, mettez-y du lard bien roux; ajoûtez-y des lentilles cuites & un peu de bouillon; aſſaiſonnez de bon goût; ajoûtez un morceau de citron; & après quelques bouillons, paſſez votre coulis à l'éramine. Il ſert pour les potages de lentilles; pour les potages aux croûtes farcis de lentilles, ou du brochet aux lentilles, & beaucoup d'autres.

Lentilles. (*Autre coulis maigre de*) Mettez un peu de beurre dans une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais, & faites rouſſir; mouillez de bouillon de poiſſon; aſſaiſonnez de deux ou trois cloux, d'un peu de baſilic, perſil, ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons, quelques croûtes; laiſſez mitonner le tout enſemble; écraſez les lentilles cuites dans du bouillon de racines; mettez-les dans le coulis, faites mitonner, & paſſez à l'étamine pour employer au beſoin.

Lentilles. (*Maniere d'apprêter les*) Choiſiſſez les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui ſe cuiſent promptement. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans l'eau, & les fricaſſez comme les haricots blancs. (Voyez *Haricots.*)

Lentilles (*Potage de*) *en maigre.* Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre de racines; faites un coulis, comme il vient d'être dit. Quand

le coulis a été passé, mettez-y un cuillerée de lentilles entieres; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson; mettez un petit pain farci au milieu; jettez le coulis de lentilles sur votre potage, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les lentilles de bon acabit & bien cuites sont adoucissantes, nourrissantes, legérement échauffantes & saines. Il y a peu de personnes qui ayent l'estomac assez mauvais pour être obligées de s'en abstenir entiérement : encore trouveront-elles le moyen d'en manger, en en faisant faire des purées ou coulis.

LEVAIN : morceau de pâte qui s'est aigri par la fermentation, ou par quelque acide qu'on y a mêlé, & qui sert à faire lever la pâte, & à la rendre plus legere. Il faut tenir le levain chaud, sur-tout en hyver.

LEVRAUT : jeune liévre. Pour les différentes manieres de l'apprêter, (voyez *Lievre.*) Pour connoître un levraut de trois quarts, qui est parvenu à-peu-près à la grandeur naturelle, il faut le prendre par les oreiiles en les écartant. Si la peau se relâche, le liévre est jeune.

LIAISON : se dit, en cuisine, de ce qu'on emploie dans les sauces pour leur donner plus de corps & moins de liquidité, comme sont les coulis, les jaunes d'œufs, la farine frite, ou la crême, &c.

LIEVRE : animal très-connu. Ceux des montagnes sont préférables à ceux des plaines. Il faut les choisir jeunes, bien nourris ; & ceux qui ont été le plus courus à la chasse, n'en valent que mieux.

Les liévres diffèrent beaucoup par leur couleur. Il y en a de bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays septentrionaux ils sont blancs pour la plûpart ; on en trouve même quelques-uns de cette derniere espece en France. Quand il est d'un pays de montagnes, & qu'il se nourrit d'herbes aromatiques, sa chair est d'une saveur très-agréable. Le liévre, depuis six jusqu'à neuf mois, est fort esti-

mé : au-delà, on n'en fait pas le même cas. Le liévre eſt meilleur en hyver qu'en été.

Liévre à la bourgeoiſe. Coupez-le par membres ; mettez le ſang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de girofle, muſcade, thym, laurier, baſilic, ſel & gros poivre ; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du liévre ; pilez-le très-fin ; paſſez-le au tamis avec une goutte de bouillon ; mettez-le avec le ſang. Quand le ragoût eſt cuit, & la ſauce réduite, mettez-y le ſang & le foie, ſans qu'elle bouille ; mettez-y de plus quelques capres fines, entieres ; & ſervez.

Liévre à la daube. Mettez-le par quartiers ; lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon, ſel & poivre, girofle, un peu de vin ; laiſſez mitonner le tout. Etant cuit, paſſez le ſang & le foie à la poële avec un peu de farine ; mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées & capres ; & ſervez pour entrée.

Liévre. (*Civet de*) Levez les cuiſſes entieres & les épaules ; mettez le reſte par morceaux ; lardez-les de gros lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu & perſil ; faites-les cuire enſuite avec bouillon & vin rouge, bouquet de fines herbes, ſel, poivre laurier & citron verd ; laiſſez cuire le tout ; fricaſſez le foie à part ; & l'ayant pilé, paſſez-le à l'étamine avec farine frite, un peu du même bouillon & jus de citron ; mêlez le tout, & ſervez chaud.

Liévre. (*Autre civet de*) Coupez par membres ; gardez le ſang ; faites cuire avec beurre, bouquet bien garni ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon, chopine de vin blanc, ſel & poivre ; mettez le ſang pour lier, & ſervez à courte ſauce.

Liévre & levraut rôtis. Dépouillez, vuidez & les frottez de leur ſang ; faites-les refaire ſur la braiſe ; piquez-les de menu lard, & mettez à la broche.

Etant cuits, ſervez-les avec une ſauce douce, avec ſucre & cannelle, qu'on fait bouillir comme un ſyrop clair, ou avec une ſauce faite de vinaigre bouilli, avec ſel, poivre & oignon piqué de cloux.

Liévre & levraut. (*Tourte de*) Levez les filets; piquez comme deſſus; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte briſée, garnie de lard rapé, avec ſel, poivre, épices & fines herbes, vos filets enſuite; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; ajoûtez des bardes de lard & beurre frais; finiſſez à l'ordinaire; mettez au four. Etant cuite, ôtez le lard; dégraiſſez; jettez-y une eſſence de jambon; recouvrez, & ſervez chaud.

Liévre ou levraut (*Filets de*) *à la ciboulette.* Prenez un léivre ou deux levrauts; bardez & faites cuire à la broche; levez-en les filets; coupez-les le plus mince qu'il ſe pourra; prenez de la petite civette; hachez-la mince; ayez une eſſence de haut goût; mettez-y vos filets avec la civette, gros poivre & jus de citron; faites chauffer ſans bouillir. On peut auſſi les mettre à la Czarienne. (Voyez *Filets à la Czarienne.*)

Liévre ou levrauts à la Saingaraz. (Voyez *Lapins.*)

Liévre ou levrauts à la Suiſſe. Dépecez & lardez de gros lard; faites cuire dans du bouillon avec ſel, poivre, cloux & un peu de vin. Paſſez le foie & le ſang avec un peu de farine; mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées; après ſervez chaudement.

Liévre ou levraut. (*Terrine de*) Levez les filets; piquez-les de moyen lard aſſaiſonné; foncez une terrine de bardes de lard, & tranches de jambon aſſaiſonnées de ſel, poivre & épices, mettez-y les filets aſſaiſonnés deſſus comme deſſous, avec truffes vertes & champignons: couvrez le tout de tranches de bœuf battues, de bardes de lard; couvrez la terrine & la lutez tout autour avec de la pâte: faites cuire feu deſſus & deſſous, mais pas trop vif. Etant cuits, ôtez le bœuf & le lard: dé-

graiſſez la ſauce ; mettez-y de l'eſſence de jambon, & ſervez chaudement.

Liévre. (*Pâté chaud de filets de*) Levez les filets ; paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules, pointe d'ail haché, champignons preſque entiers ; laiſſez refroidir ; dreſſez le pâté ; foncez-le de lard rapé, les filets deſſus, avec ſel & poivre : couvrez de bardes de lard & de beurre : finiſſez le pâté à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraiſſez ; mettez-y une bonne eſſence & deux jus d'orange ; ſervez chaud.

Liévre (*Pâté de*) *à la bourgeoiſe.* Dépouillez-le ; gardez le ſang ; dépecez, lardez de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboules, ail haché menu. Empotez-le enſuite avec demi-verre d'eau-de-vie, beurre : faites cuire à petit feu. Quand la ſauce eſt réduite, mettez-y le ſang ; faites chauffer ſans bouillir ; dreſſez dans une terrine, en rapprochant tous les morceaux, de ſorte qu'ils paroiſſent n'en faire qu'un ſeul. Servez ce pâté froid pour entremets.

Liévre (*Pâté de*) *en pot.* Levez-en les filets : coupez du lard en lardons ; maniez-le avec perſil, ciboules, ail, thym, laurier, baſilic hachés fin, ſel & épices : lardez tous les filets ; mettez-les dans une marmite avec demi-potée d'eau-de-vie, beurre, ſel & épices, bouquet : couvrez de bardes de lard. Faites cuire ſur la cendre chaude, pendant quatre ou cinq heures. Etant cuits, arrangez vos filets dans une terrine ; couvrez-les de bardes de lard, la ſauce par-deſſus : laiſſez refroidir, & ſervez pour entremets.

Liévre. (*Ragoût de*) Prenez un ou deux levrauts : dépécez-les ; piquez de gros lard aſſaiſonné. Paſſez avec lard fondu & farine, bouillon, verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet. Faites cuire à propos. Quand la ſauce ſera liée, ſervez avec un jus d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le liévre & le levraut, tendres & cuits à propos,

& qui ont du fumet, ſont un mets ſavoureux & aſſez facile à digérer. Quoique de toutes les viandes noires celle du liévre ſoit une des plus legeres, des moins fermes, des moins peſantes, & dont le jus eſt moins âcre, néanmoins nous ne la conſeillons pas à un eſtomac foible, & aux perſonnes qui mennent une vie ſédentaire.

LIMAÇON : animal renfermé dans une coquille, faite en forme de ſpirale. Il y a des limaçons de jardin, de vigne, de mer & de riviere. Dans les pays de vignobles on mange ceux qui ſe trouvent dans les vignes & les pépinieres; on ne s'en ſert guères que ſur la fin de l'hyver & au printems; car du moment où les vignes commencent à bourgeonner, on n'en uſe plus.

Limaçons. (*Maniere d'apprêter les*) Il faut les laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucoſité; on les fait bouillir enſuite dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui eſt fort compacte : on les farine enſuite, & on les fait frire. D'autres les mettent en pâté avec force aſſaiſonnement.

Limaçons (*Autre maniere d'accommoder les*) Faites-les bouillir dans leurs coquilles; tirez-les enſuite de l'eau dans laquelle ils ont bouilli, & de leur coquilles avec une fourchette. Jettez-les dans l'eau fraîche; levez les coquilles, & mettez dans chaque du beurre manié de fines herbes avec ſel & poivre; remettez-y les limaçons; couvrez du même beurre; faites rôtir ſur de la braiſe bien allumée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les limaçons de vigne, car ce ſont les ſeuls dont l'uſage puiſſe être permis, ne conviennent qu'à ceux qui ont beſoin d'une diéte mucilagineuſe & gluante, ou à des eſtomacs qui digerent tout; encore le fréquent uſage leur pourroit nuire, parce que la chair en eſt peſante, & difficile à digerer; mais s'ils ne ſont pas ſains comme aliment, ils peuvent être très-utiles comme médicament; & l'on en fait des bouillons qui ſont fort propres pour adoucir les âcre-

tés qui irritent la poitrine, pour épaiſſir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le ſommeil à ceux qui ſont travaillés d'inſomnies habituelles.

LIMANDE: poiſſon de mer. On en diſtingue de trois ſortes; la *limande* proprement dite; le *flez* & le *fletelet*. Ce poiſſon eſt froid & pituiteux; mais il eſt des préparations qui corrigent en partie ſes mauvaiſes qualités.

Limandes à la bourgeoiſe entre deux plats. Mettez du beurre fin dans un plat, avec du perſil, ciboules & champignons hachés, ſel & poivre, enſuite vos limandes, & même aſſaiſonnement deſſus que deſſous: couvrez d'un autre plat, & faites cuire à petit feu. Servez à courte ſauce, avec un filet de verjus.

Limandes (Autre maniere d'apprêter les) à la bourgeoiſe. Apprêtez comme deſſus: panez-les, & les faites cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

Limandes en caſſerole. Paſſez-les au blanc à la caſſerole; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, ſel & poivre, fines herbes: faites mitonner. Dreſſez-les, & autour les champignons, ou garniſſez de champignons frits.

Limandes frites. Eſſuyez; farinez; faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair, & ne les laiſſez point languir ſur le feu, ſans quoi elles deviendroient mollaſſes. Servez-les à ſec ſur une ſerviette pour rôt. On les ſert pour entrée, en y mettant une ſauce aux capres & aux anchois, ou une ſauce à l'huile; en gras, une ſauce hachée, ou quelque ragoût, comme de ris de veau & de champignons.

Limandes grillées. Faites-les mariner avec huile, ſel & poivre, perſil & ciboules entieres; faites griller enſuite, en les arroſant de leur marinade, & ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La limande fraîche & bien cuite, eſt un aliment délicat, très-leger, facile à digérer, ſain, incapa-

ble de nuire à perſonne. C'eſt un des alimens qu'on doit donner aux convaleſcens, & à ceux qui ne peuvent pas digérer la viande.

LIMON : ce fruit a un ſi grand rapport avec le cedrat, le citron & le poncire, qu'il n'y a point de différence dans la maniere de les confire. (Voyez *Cedrat*, *Poncire*, *Citron.*)

Limon. (*Syrop de*) On coupe les zeſtes de ce fruit ; on les fait bouillir dans de l'eau, & on paſſe cette décoction par le tamis ; enſuite il faut faire un ſyrop à caſſé, c'eſt-à-dire, prêt à ſe cryſtalliſer, ou candir avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zeſtes ; & pendant le tems que votre ſyrop cuira, vous preſſerez vos limons, pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez preſſés, vous paſſerez le jus à la chauſſe, pour le clarifier ; & lorſque votre ſyrop ſera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu ; vous mettrez votre jus dans le ſyrop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſyrop : quand tout le jus ſera verſé, & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez refroidir, pour le mettre en bouteilles : c'eſt ainſi que ſe fait le ſyrop de limons ; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſyrop, vous ne trouvez pas de limons, vous emploierez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité ; & pour la façon de le faire, vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſyrop, qu'après la cuiſſon ; & vous ne le ferez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperoit ; & votre ſyrop ne vaudroit plus rien. Si voulez faire quatre pintes de ſyrop de limon, vous ferez votre décoction, comme pour le ſyrop de capillaire ; vous mettrez les zeſtes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, ſept livres de ſucre ; & votre ſyrop étant prêt à caſſé, vous mettrez une pinte de jus de limon ou de citron ; mais la quantité des limons ou des citrons n'eſt pas bornée, parce

qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le ſuc du limon eſt rafraîchiſſant, apéritif, calmant, propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs, dont l'uſage convient à ceux qui ont une ardeur interne, de l'agitation, de l'inſomnie; qui ſont ſujets aux maladies bileuſes, aux fiévres putrides; mais il faut en uſer avec modération; car ſon acide cauſeroit des coliques très-vives, & épaiſſiroit trop la bile.

LOCHE : petit poiſſon de la taille de l'éperlan, fort délicat, & qui s'apprête comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

LONGE DE BŒUF : c'eſt la partie qui eſt depuis les aloyaux juſqu'à la cuiſſe, qui comprend le *flanchet* & *la piece parée.*

Longe de veau : c'eſt la même partie; mais elle comprend la cuiſſe & le rognon qui eſt attaché aux vertébres lombaires.

Longe de veau à la braiſe. Faites refaire, & piquez-la de gros lard aſſaiſonné; garniſſez une caſſerole ovale, comme pour une braiſe; placez deſſus la longe, & aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; couvrez & faites cuire entre deux feux : étant cuite, faites-la égoutter, & la ſervez avec un ragoût de riz de veau, crêtes & champignons, truffes & mouſſerons pour groſſe entrée. On la ſert auſſi avec un ragoût de concombres. (Voyez *aux articles reſpectifs la maniere de faire ces ragoûts.*)

Longe de veau à la broche. Faites-la cuire bien enveloppée de papier; ſervez deſſous une poivrade, ou pour le mieux, piquez-la de petit lard; faites cuire de même, & ſervez avec la ſauce ſuſdite.

Longe de veau à la Gaſcogne. Faites blanchir, lardez de gros lard & jambon; aſſaiſonnez; faites mariner comme deſſus; mais que l'ail domine dans la marinade; retirez enſuite, & eſſuyez; finiſſez comme celle à la Sainte-Menehoult.

Longe de veau à la maréchale. Lardez-la de gros lardons ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle ſera preſque cuite, mettez-la dans une caſſerole avec de bon bouillon, verre de vin blanc, bouquet de fines herbes, champignons ; ajoûtez-y le dégout de la longe, & farine frite. Laiſſez mitonner le tout juſqu'à ce que la ſauce ſoit courte, & ſervez-la pour groſſe entrée, qu'on garnit, ou de perſil frit, ou de marinades de poulets.

Longe de veau à la Sainte-Menehoult. Faites-la blanchir & la lardez de gros lard, & faites mariner dix ou douze heures dans une Sainte-Menehould ; faites-la cuire avec un gros morceau de beurre manié de farine, ſel & poivre, girofle, ail, oignons en tranches, perſil & ciboules ; faites chauffer cette Sainte-Menehoult en la tournant, pour que la farine ne faſſe point de grumeaux ; laiſſez-la refroidir enſuite, & y mettez la longe ; retirez-la enſuite, & l'eſſuyez. Faites cuire à la broche, bien enveloppée de bardes de lard & de papier. Etant cuite, ſervez avec une ſauce piquante.

Longe (demi) de veau au court-bouillon. Enveloppez-la d'une ſerviette, & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien aſſaiſonné ; & ſervez garni de croûtons ou de perſil frit.

Longe de veau marinée. Faites refaire, & la mettez dans un vaſe aſſez grand, avec ſel, poivre, tranches de citron, d'oignons, ciboules entieres, laurier & du vinaigre ſuffiſamment, & l'y laiſſez trois ou quatre heures. Eſſuyez & lardez enſuite de gros lard & jambon ; enveloppez de bardes de lard & de papier ; mettez à la broche ; mettez la marinade dans la léchefrite, avec une livre de beurre ; arroſez-en votre longe de tems à autre, pendant la cuiſſon. Etant cuite, ôtez lard & papier ; panez-la ; faites-lui prendre une belle couleur ; ſervez enſuite avec une eſſence de jambon pour groſſe entrée, de côteletres de veau frites, ou en fricandeaux.

LOTTE : poiſſon d'eau douce qui reſſemble à la

lamproie, gras & délicat, qui s'apprête comme l'anguille, & de pluſieurs autres façons.

Lottes à la bourgeoiſe. Faites dégorger; ôtez les foies, & faites cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc, oignons en tranches, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, ſel & poivre, girofle, demi-ſeptier d'eau & du beurre. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les, & leur faites une ſauce avec beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, ſel & gros poivre, muſcade, anchois hachés, pincée de capres entieres. Faites lier ſans bouillir, & ſervez les lottes.

Lottes en compôte. Prenez un riz de veau blanchi, champignons & truffes, tranches de jambon, bouquet de perſil, ciboules, demi-feuille de laurier, trois cloux, beurre; paſſez le tout avec une pincée de farine, & mouillez d'une cuillerée de réduction & coulis; faites cuire à petit feu, & dégraiſſez. Quand le ragoût eſt à moitié cuit, ſervez vos lottes ſans ôter les foies, & les mettez dans le ragoût; dreſſez-les, étant cuites, avec un jus de citron, le ragoût entr'elles.

Lottes frites. Lavez, vuidez, & remettez les foies dans les lottes, faites-les mariner avec eau, vinaigre & ſel; égouttez-les, & les farinez; faites frire, & ſervez à ſec ſur une ſerviette.

Lottes glacées au lard. Lavez-les, & leur laiſſez les foies; piquez-les d'un côté avec petit lard coupé en dés, une livre de rouelle de veau que vous ferez ſuer dans une caſſerole; mouillez de bouillon; faites cuire, & paſſez ce jus au tamis; mettez-y cuire les lottes avec bouquet & tranches de jambon, & les faites glacer comme un fricandeau; finiſſez de même, & ſervez avec un jus de citron.

Lottes à l'Italienne. Lavez & vuidez; laiſſez les foies, & faites frire à l'huile, & ſervez avec la ſauce qui ſuit. Mettez dans une caſſerole la moitié d'un panais & d'une carote, deux oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, bouquet, trois cloux, & demi-verre d'huile; mouillez de

deux verres de vin de Champagne, bon bouillon maigre, avec une pincée de coriandre ; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure ; paſſez au tamis ; ajoûtez un anchois & une pincée de capres hachées, ſel & gros poivre ; & ſervez avec les lottes.

Lottes à la Pruſſienne. Faites ſuer & attacher une tranche de jambon ; mouillez de deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées, une de réduction, une de coulis, verre d'huile fine, gouſſe d'ail, bouquet de perſil & ciboules, laurier, oignons en tranches, deux pincées de coriandre ; faites cuire à petit feu, une heure ; paſſez au tamis ; faites dégorger vos lottes à l'eau bouillante ; eſſuyez, vuidez & laiſſez les foies ; lavez-les à l'eau fraîche ; eſſuyez & les faites cuire dans la ſauce, ainſi dégraiſſée ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre ; ſervez à courte ſauce.

Lottes à la Romaine. Lavez & laiſſez les foies ; faites bouillir & écumer une demi-bouteille de vin de Champagne ; mettez-y vos lottes avec deux cuillerées de coulis de jambon, perſil, ciboules, champignons, truffes, gouſſe d'ail, le tout haché menu, demi-verre d'huile, ſel & gros poivre ; faites cuire, & pouſſez le feu pour faire réduire la ſauce ; dégraiſſez-la, & ſervez.

Lottes à la Villeroi. Preparez comme deſſus ; foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon ; faites-les ſuer une demi-heure ; étant moitié cuites, mettez-y vos lottes, & les couvrez de bardes de lard ; mouillez d'un verre de vin de Champagne ; mettez ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, gouſſe d'ail, tranches de citron, laurier & beurre frais. Faites cuire le tout à petit feu ; retirez les lottes ; trempez-les dans leur ſauce, & les panez ; faites-leur prendre couleur au four ; paſſez leur ſauce au tamis ; dégraiſſez-la ; mettez-y une cuillerée de coulis ; faites-la réduire, & ſervez ſur les lottes.

Lottes au vin de Champagne, entrelaſſées de cré-

tes. Prenez & échaudez des lottes ; vuidez ; gardez les foies ; piquez-les de menu lard ; faites-les cuire dans une bonne braiſe, avec vin de Champagne ; faites une glace de rouelle de veau & bouillon ; glacez les lottes. Ayez une bonne eſſence où vous mettrez un verre de vin de Champagne ; mettez-y des crêtes cuites au blanc ; faites faire quelques bouillons avec les foies des lottes ; ſervez avec un jus de citron, les crêtes entre les lottes.

Lottes au vin de Champagne, avec un ragoût de leurs foies. Preparez comme deſſus ; faites ſuer du veau & du jambon en tranches, ſur lequel vous arrangez vos lottes ; mouillez de demi-bouteille de vin de Champagne, & faites cuire vos lottes ; retirez-les, & les dreſſez enſuite ; mettez un bon coulis dans leur ſauce ; finiſſez-la, & la dégraiſſez ; paſſez au tamis ; faites-y cuire les foies, & ſervez avec un jus de citron.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lotte eſt un manger ſavoureux, délicat, leger, facile à digérer, que l'on peut permettre à tout le monde.

[M A C]

MACARONI : ſorte de pâte d'Italie, qu'on fait cuire dans le pot, avec du bouillon, faite avec de la farine & du fromage. Quand elle eſt découpée en filets très-déliés, on l'appelle alors *vermicelli*. (Voyez *Vermicelli*.)

MACARONS : les macarons ſont un compoſé d'amandes douces, de ſucre & de blancs d'œufs. Prenez, par exemple, une livre d'amandes que vous pelerez, après les avoir échaudées. Vous les jetterez à meſure, dans de l'eau fraîche; & vous les ferez enſuite égoutter; vous les eſſuierez & les pilerez dans le mortier, en les arroſant d'un peu d'eau de fleurs d'oranges, ou de quelque blanc d'œuf; autrement elle ſe tourneroit en huile. Etant bien pilées, prenez autant de ſucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs; & battez bien le tout enſemble; puis vous dreſſerez vos macarons ſur du papier, avec une cuillere, & les ferez cuire à petit feu. Vous les pouvez glacer de telle glace qu'il vous plaira, ou ne les point glacer du tout.

Macarons de Liége. Vous fouetterez huit blancs d'œufs frais en neige; vous y mettrez une livre d'amandes douces battues, une livre de ſucre en poudre, & un quarteron de farine de riz; vous mêlerez le tout enſemble, & les dreſſerez comme du biſcuit de Savoie: il faut les glacer, & les faire cuire au four.

Macarons liquides. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin, en les arroſant avec un blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent pas en huile; mettez-les dans une terrine, avec une demi-livre de ſucre en poudre, que vous battrez bien avec les amandes; enſuite vous y ajoûterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez bien enſemble; dreſſez vos

macarons sur des feuilles de papier blanc, de la grosseur d'une noix ; faites un petit trou dans le milieu, pour y mettre, gros comme une noiserte, de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême bien liée & froide ; couvrez tout le dessus comme le dessous, sans que votre confiture paroisse ; mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire, & vous les servirez avec leur couleur naturelle, ou glacés, comme les précédens.

Macarons. (Voyez *Orange.*)

MACHE : herbe potagere dont on fait beaucoup d'usage pour les salades de printems.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette salade que peuvent se permettre ceux qui ont un bon estomac, des sucs digestifs fort actifs, & ceux qui font de l'exercice, ne convient pas aux personnes qui se trouvent dans les circonstances opposées ; elles ne la digerent pas, ou elles en retirent des sucs qui restent trop grossiers pour les nourrir, ni les rafraîchir.

MACIS. (*Eau de*) Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant ; que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante, comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon. Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau. Vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices ; vous ferez le syrop, avec lequel vous mêlerez les esprits ; vous les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite. Pour environ cinq pintes & demie d'eau de macis simple, vous prendrez une demi-once de macis, que vous réduirez en poudre très fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & un peu d'eau ; vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau, & une livre & un quart de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le macis qui eſt une des enveloppes de la noix muſcade, a les vertus de ce fruit, mais à un moindre degré. (Voyez *Muſcade.*)

MACREUSE : oiſeau aquatique, qui a la figure d'un canard, dont le goût eſt marécageux ; la noire eſt la meilleure ; la *biſette* eſt très coriace. L'aſſaiſonnement corrige leurs mauvaiſes qualités ; car toutes deux ne ſont ni ſaines ni de bon goût.

Macreuſe à l'anguille. Plumez, vuidez, trouſſez comme un canard ; faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons & ail hachés très-menu. Mettez deux noix dans le corps de votre macreuſe ; ficelez, & faites cuire dans une bonne braiſe, avec du beurre, demi-bouteille de vin blanc, racines, oignon, bouquet, perſil, ciboules, ail, thym, laurier, baſilic, ſel & gros poivre. Etant cuite à petit feu, retirez-la, eſſuyez, & ſervez avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Macreuſe à la braiſe. Faites une farce des foies, avec perſil, champignons & ciboules hachées, ſel & poivre, muſcade, beurre manié d'un peu de farine. Farciſſez-les & couſez par les deux bouts ; faites-les rouſſir au beurre affiné, & empotez-les avec un roux mouillé de bouillon maigre, & d'un peu de jus d'oignon, une chopine de vin blanc, ſel, poivre, fines herbes & épices, oignons, carottes, panais, perſil, ciboules & citron verd. Etant cuites & égouttées, dreſſez-les, & ſervez par-deſſus un ragoût de champignons & laitances de carpes. On peut auſſi les ſervir avec les ragoûts d'huîtres, ou d'écreviſſes, ou de chicorée, ou de céleri. (Voyez à leurs articles reſpectifs la façon de faire ces différens ragoûts.

Macreuſe à la broche farcie. Emiez du pain ſur une aſſiette, mêlez-le avec un quarteron de beurre, une pincée de farine, un peu de vin rouge, ſel

& poivre, cloux, thym, laurier, muſcade & perſil haché, quelques rocamboles écraſées, & zeſtes d'écorce d'orange. Mêlez bien le tout, & le mettez dans un linge blanc, que vous placerez dans le corps de la macreuſe. Faites-la rôtir, en l'arroſant de vin blanc & beurre frais, avec du ſel; quand elle ſera cuite, ôtez cette farce, & ſervez avec un jus de citron, vin blanc & rapure de pain.

Macreuſe à la daube : on l'accommode comme l'oiſon ou le canard. (*Voyez ces articles.*) Servez-la ſur une ſerviette avec du perſil verd.

Macreuſe au court-bouillon. Lardez-la de lardons d'anguille, empotez-la avec eau, ſel & poivre, oignon piqué de cloux, bouquet, laurier, demi-ſeptier de vin blanc, & un peu de beurre. Faites cuire quatre ou cinq heures, tirez-la à ſec, faites-lui une ſauce, avec beurre blanc, farine, ſel & poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frotez le plat où vous la ſervirez, avec une échalotte.

Macreuſe aux fines herbes. Faites un hachis du foie, comme deſſus, avec une pointe d'ail, & farciſſez votre macreuſe; mettez-y deux noix que vous puiſſiez retirer, couſez & paſſez au beurre; & faites cuire dans la même caſſerole, avec bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, ail, perſil & ciboules, ſel & poivre; faites cuire à petit feu & réduire la ſauce; preſſez-y un jus de citron, retirez les noix, & ſervez.

Macreuſes. (*Terrine de*) *en gras.* Farciſſez-les de leurs foies hachés avec lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Faites cuire dans une bonne braiſe mouillée de vin blanc & bouillon. Faites ſuer d'un autre côté quatre tranches de jambon deſſalées, quand elles ſeront attachées, mouillez la caſſerole d'un coulis clair avec un filet de vinaigre; dreſſez les macreuſes dans une terrine, le jambon par deſſus, & ſur le tout l'eſſence que vous en aurez tirée.

Macreuſe en haricot. Faites cuire comme celle en ragoût au chocolat *Voyez ci-après.* Faites un ragoût de navets paſſés au roux, mouillez-les enſuite avec la ſauce de votre macreuſe; coupez-la par morceaux, & la mettez dans le ragoût. Faites-lui prendre quelques bouillons : la ſauce étant liée, ſervez avec un jus d'orange ou de citron, garnis de ce que vous voudrez.

Macreuſe. (*Terrine de*) *en maigre.* Fricaſſez-les, comme à l'article précédent. Faites-les cuire dans une braiſe maigre ; faites un demi-roux avec beurre & farine ; mouillez de bouillon maigre, vin blanc; ajoûtez un bouquet, oignons, carottes, panais, cloux, pointe d'ail, ſel & poivre, laurier, & y faites cuire vos macreuſes. Dreſſez-les enſuite, & ſervez deſſus une ſauce hachée ou un ragoût de champignons.

Macreuſe en ragoût. Faites-la blanchir ſur la braiſe ; empotez-la avec ſel & poivre, perſil & ciboules, thym & laurier, baſilic, fines herbes & beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une ſauce avec le foie que vous écraſerez dans du vin blanc, avec ſel & poivre, champignons, mouſſerons, morilles, marrons, &c, étant cuite, ſervez avec le ragoût par-deſſus.

Macreuſe en ragoût au chocolat. Faites-la blanchir, & l'empotez avec l'aſſaiſonnement ci-deſſus, où vous ajouterez du chocolat fait à l'ordinaire, comme pour le boire. Preparez, pendant qu'il cuit, un ragoût de foies gras, champignons, truffes, morilles, mouſſerons & marrons, ou tel autre que vous voudrez; ſervez le ragoût par deſſus, & garniſſez de ce que vous jugerez à propos.

Macreuſe farcie. Faites cuire à moitié à la broche ; farciſſez-la enſuite de ſon foie haché avec truffes, champignons, beurre frais, ſel & poivre, perſil & ciboules, anchois. Mettez-la enſuite dans une caſſerole avec du bouillon de poiſſon, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes & farine frite, ſel & poivre, cloux & bou-

quet, & la ſervez enfin avec un petit ragoût de champignons.

Macreuſe rôtie. Mettez à la broche, & arroſez de beurre aſſaiſonné de ſel, poivre & vinaigre, & la ſervez avec une ſauce-robert, ou avec une ſauce de ſon foie, comme la macreuſe en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quoique la macreuſe ait une chair noire & huileuſe, lorſqu'elle eſt ſuffiſamment cuite & privée de la plus grande partie de ſon huile, elle fournit une nourriture aſſez délicate, aiſée à digérer. Il y a des perſonnes auxquelles ſon fumet ne plaît pas; celles là n'en doivent pas manger; elles en ſeroient incommodées.

MAQUEREAU : poiſſon de mer très connu, qui ſe pêche dans le printems, & au commencement de l'été.

Maquereaux à la Flamande. Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil. Prenez des groſeilles blanches, que vous ferez blanchir un moment. Mettez dans une caſſerole du bon beurre, une pincée de farine, jus d'oignon, ſel & gros poivre; faites lier ſur le feu; mettez-y vos groſeilles; dreſſez les maquereaux; ouvrez-les & ſervez la ſauce deſſus.

Maquereaux à l'Eſpagnole piqués. Prenez-en deux gros; fendez-les ſur le dos. Piquez-les d'un côté de petit lard; mettez-leur dans le corps un peu de beurre, ſel & gros poivre, & fines herbes hachées. Garniſſez une tourtiere de bardes de lard, tranches d'oignons, thym, baſilic, laurier, ſel & poivre. Mettez y vos maquereaux; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous. Faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Etant cuits, ôtez-les, & les ſervez, avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Maquereaux aux écreviſſes. Ayez-en deux ou trois. Faites blanchir des écreviſſes; épluchez-les; faites-en piler les coquilles; hachez les queues avec champignons, perſil & ciboules; mêlez avec bon beurre, ſel & gros poivre, & farciſſez-en vos maque-

reaux. Enveloppez-les de papier graiſſé : faites griller à petit feu ; ſervez-les avec le coulis d'écreviſſes.

Maquereaux en caiſſe à la Périgord. Prenez-en deux gras & gros. Hachez beaucoup de truffes, avec un peu de perſil & de ciboules ; maniez ce hachis avec un morceau de bon beurre, ſel & poivre ; farciſſez-en vos maquereaux ; enveloppez-les de feuilles de vignes, & bardés de lard. Faites une caiſſe de papier double ; frottez en le dehors avec de l'huile ; placez-y vos maquereaux, avec un peu de beurre au fond. Mettez ſur le gril une feuille de papier graiſſé, & la caiſſe par deſſus : faites griler à petit feu. Servez-les dans leur caiſſe avec jus de citron.

Maquereaux en fricandeaux : piquez les d'un côté avec du petit lard : aſſaiſonnez-en dedans de beurre, ſel & poivre, & les mettez dans une tourtiere, enveloppés de bardes de lard, oignons en tranches, & fines herbes. Faites-les cuire au four, ou ſous le couvercle de la tourtiere. Faites ſuer d'autre côté, du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Faite bouillir cette glace à petit feu, pendant une heure, paſſez-la au tamis. Tirez vos maqueraux, & les glaces ; dreſſez-les ; détachez ce qui reſte de la glace, avec une cuillerée de coulis & de réduction ; faites bouillir un moment, paſſez la ſauce, mettez-y un jus de citron, & ſervez ſous les maquereaux.

Maquereaux en gras. Faites ſuer du jambon ; mouillez de bouillon, & de chopine de vin blanc, ſel, gros poivre & bouquet, quelques cloux ; faites ainſi une braiſe, & y mettez cuire vos maquereaux. Etant cuits, dreſſez, ouvrez & ſervez deſſus une bonne eſſence, avec civette hachée, & beurre frais ; liez le tout, & ajoûtez un jus de citron.

Maquereau grillé, Nettoyez & le fendez ſur le dos ; mettez ſur le gril. On peut le faire mariner une dem-iheure, avec ſel, poivre & huile, &

l'arroſer de ſa marinade. Quand il eſt cuit, ſervez avec une ſauce blanche aux capres, & aux anchois.

Maquereau (*Autre façon de ſervir le*) *grillé.* Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat ; on met deſſus, perſil & ciboules hachés, avec de bon beurre, un peu d'eau, ſel & poivre, filet de vinaigre ; mettez ce plat ſur le feu. Faites faire quelques bouillons, & ſervez à courte ſauce, ou au beurre roux, avec perſil frit.

Maquereaux en hâtelettes. Coupez en deux par tronçons ; maniez les avec huile, fines herbes hachées, ſel & gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hâtelettes ; faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & papiers nourris de leur marinade. Servez avec une ſauce piquante, ou ſauce à l'Eſpagnole. (Voyez *Sauce.*)

Maquereaux en papillotes. Fendez-les par le dos ; rempliſſez-les de beurre manié de perſil, ciboules, ail, ſel & poivre, champignons hachés très-menu. Enveloppez-les de feuilles de vignes, & papier huilé ; frotez les deux bouts du papier. Faites griller à petit feu dans leurs papillotes. Servez avec les papiers.

Maquereaux. (*Potage de*) On peut ſervir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire dans du beurre bien affiné, & faire mitonner enſuite dans la caſſerole, avec bon bouillon de poiſſon ou d'herbes, garnis de champignons en ragoût & capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il y a peu de perſonnes qui n'aiment & ne digerent le maquereau bien en chair, frais, tendre & laité, ſur-tout quand il eſt accommodé ſans beaucoup de beurre ou d'huile, & avec un peu de vinaigre ; c'eſt un manger ſain, & nourriſſant, même pour les gens qui menent une vie ſédentaire, & n'ont pas un très-bon eſtomac.

MARBRÉE : eſpece de ragoût qui ſe fait de différentes ſortes de viandes, ou de différentes ſor-

tes de poiſſons. Mais de l'une ou de l'autre eſpece, il demande un attirail étonnant de cuiſine, & une multitude d'opérations qui ne ſont pas à la portée de toutes ſortes de perſonnes ; enfin des procédés, beaucoup trop compliqués pour l'objet de cet ouvrage.

MARCASSIN : c'eſt le petit du ſanglier. Pour le ſervir, piquez-le par-tout de petit lard, à la réſerve du cou & de la tête. Faites cuire à la broche, & ſervez pour rôt.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du marcaſſin paſſe pour un mets délicat & de bon goût ; quand elle eſt bien cuite, elle eſt ſaine, nourriſſante ; ſe digere aſſez facilement : cependant les perſonnes délicates, & dont l'eſtomac eſt foible, & les ſucs digeſtifs peu actifs, feront prudemment de s'en abſtenir.

MARINADE : eſpece de préparation qu'on fait aux viandes, en les laiſſant tremper quelque tems dans une ſauce de vinaigre, avec ſel, poivre & épices, cloux, citrons, oranges, oignons, romarins, ſauge, &c. pour en relever la ſaveur, & leur donner plus de relief au goût.

Marinade de perdrix. Fendez les en deux ; battez-les, & les faites mariner dans une ſauce, telle que ci-deſſus, pendant trois heures. Faites enſuite une pâte claire, avec farine, vin blanc, & jaunes d'œufs, un peu de beurre fondu. Egouttez vos perdrix ; trempez-les dans la pâte, & les faites frire au ſain-doux. Servez avec perſil frit, pour entrée, & hors-d'œuvres, ou garniture. On peut encore les faire frire ſans pâte, en les fendant ſeulement.

Marinade de pigeons, ſe fait comme la précédente.

Marinade de poiſſons. Il eſt des poiſſons, comme la tortue, par exemple, qu'on fait mariner & frire, comme on vient de dire ci-deſſus.

On fait une autre marinade aux poiſſons. Après les avoir fait frire, on les paſſe à la caſſerole, avec des tranches de citron & d'orange, laurier, beurre

fin, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre; & on les sert avec cette sauce. C'est ainsi qu'on sert les soles, congres, sardines, & rouelles de thon mariné.

Marinade de poulets. (Voyez *Marinades de perdrix.*)

Marinade de veau. Coupez des côtelettes, comme pour les griller, ou d'autres morceaux par tranches, comme pour des fricandeaux; faites les mariner comme dessus, ou ajoûtez à la marinade des tranches d'oignons, & un peu de gras de bouillon; faites-les frire avec de la pâte, ou simplement farinées comme dessus.

MARINER: se dit des viandes, ou poissons auxquels on donne un goût de marine; par cette préparation, en les mettant dans l'huile ou le vinaigre, avec des herbes fortes, on les conserve quelque tems. On marine des huitres & des champignons &c. (Voyez *Huitres* & *Champignons.*)

MARJOLAINE: plante odoriférante qu'on emploie en cuisine, pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Citron*, *Coings*, *Epines-vinettes*, *Fraises*, *Framboises*, *Groseilles*, *Jasmin*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes.*

MARRON *ou* CHATAIGNE: fruit très-commun & très-connu.

Marrons. (*Potage de*) Prenez-en un cent & demi; ôtez la premiere peau. Mettez-les dans une poële à marrons sur le feu, pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés, faites-les cuire avec du houillon, & un peu de sel. Etant cuits mettez les plus gros à part. Pilez-les autres, dans un mortier. Mettez dans une casserole, veau, jambon, racines & oignons. Faites suer & attacher, & mouillez de bon bouillon. Passez cette essence, mettez-la avec les marrons pilés, & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'est pas assez coloré, mettez-y du jus. Faites mitonner des croûtes, avec du bon bouil-

lon, & ſervez deſſus le coulis de marrons ; garniſſez des marrons ſéparés.

Marrons au caramel. Otez la premiere peau à de gros marrons ; faites-les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde ; après les avoir fait égoutter, & un peu reſſuyer à l'étuve, faites cuire du ſucre au caramel, que vous entretiendrez chaudement ſur un petit feu. Mettez les marrons dans le ſucre un à un, en les retournant avec une fourchette. En les retirant, mettez-leur à chacun une petite brochette pointue, pour les faire égoutter ſur un clayon, en gliſſant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Marrons. (*Biſcuits de*) Ils ſe font de même que ceux d'amandes ameres ; on fait cuire les marrons ; on leur ôte leur peau ; on les pile bien, en y mettant un peu de blanc d'œuf. Le reſte ſe fait de même.

Marrons. (*Compôte de*) Mettez cuire des marrons dans la braiſe ; étant cuits, pelez-les ; applatiſſez-les un peu dans les mains, & les mettez à meſure, dans une petite poële, avec un peu de ſucre, clarifié legérement ; vous les ferez mitonner ſur un petit feu, pendant une demi-heure : dreſſez-les dans une compôtiere, & preſſez y par-deſſus un jus d'orange aigre, ou de citron, & un peu de ſucre en poudre ; & ſervez-les chaudement.

Marrons confits. Prenez des marrons de Lyon ; choiſiſſez les plus plats ; ôtez la premiere peau ; ayez de l'eau bouillante ſur le feu, dans deux poëles ; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou ſix bouillons, enſuite vous les ôterez avec l'écumoire ; & vous les remettrez dans l'autre poële, pour achever de les blanchir. Si en les piquant avec une épingle, elle ne réſiſte point, c'eſt une marque qu'ils ſont comme il faut ; ôtez-les de deſſus le feu ; tirez-les, les uns après les autres, pour en ôter la peau qui reſte, & mettez les à meſure dans de l'eau tiéde : enſuite égouttez-les, & paſſez de l'eau

fraîche par-dessus, pour les tenir plus blancs; mettez-les au sucre clarifié; faites-les fremir; ôtez-les de dessus le feu; & portez-les à l'étuve; ou bien laissez-les sur de la cendre chaude, jusqu'au lendemain, que vous augmenterez ce sucre, s'ils n'en ont point assez : faites leur prendre un bouillon, & remettez les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Marrons confits, tirés au sec. Otez la premiere peau à de gros marrons; quand ils seront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & mettez-les avec l'écumoire dans la seconde pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement; alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire; vous leur enleverez la petite peau, pendant qu'ils sont chauds; & vous les jetterez à mesure dans un eau très-claire, & un peu tiéde, où vous presserez le jus d'un citron, pour les conserver blancs; après les avoir égouttés, vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé. Il faut presser du jus de citron dans le sucre; mettez-les un quart d'heure sur un petit feu, pour les faire migeoter dans le sucre, sans qu'ils bouillent; ensuite vous les coulerez doucement dans une terrine, & les mettrez vingt-quatre heures à l'étuve; après, vous leur ferez prendre un bouillon, & les remettrez encore vingt-quatre heures à l'étuve; & vous les retirerez du sucre, pour les faire égoutter; remettez le sucre dans une poële, pour le faire cuire à la grande plume; jettez y les marrons, pour leur faire prendre un bouillon couvert; ôtez-les du feu : lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée, vous le travaillerez sur le bord de la poële; à mesure qu'il blanchit sur un côté, vous prenez un marron avec une fourchette, que vous retournez doucement dans ce sucre blanchi. Prenez garde de ne le point casser; dressez-les à mesure sur des grilles de fil d'archal; vous continuerez les autres de la même façon.

Marrons en chemise. Faites griller des marrons sur

un petit feu, pour ne les point colorer, juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever facilement les deux peaux; enſuite vous les trempez dans du blanc d'œuf, fouettez en neige, & les roulez tout de ſuite dans du ſucre fin. Mettez-les ſur des tamis pour les faire ſécher à l'étuve.

Marrons glacés en fruit. Faites griller des marrons entre deux tourtieres, après leur avoir ôté la premiere peau. Quand ils ſeront bien cuits & bien tendres, ôtez la ſeconde peau, & paſſez-les en marmelade au travers d'un tamis : ſucrez-les à proportion, comme il convient; il faut remettre cette marmelade dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez, & la mettrez dans des moules de plomb, faits en figure de marrons, que vous enveloppez; & vous les remettrez à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne pas l'eau; vous les y laiſſerez juſqu'au moment que vous devez ſervir.

Marrons. (*Pâtes de*) Vous ôterez la premiere peau de vos marrons, & vous les ferez blanchir dans de l'eau; enſuite vous les nettoyez, & les mettez dans un mortier, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de l'eau toute pure, pour les humecter. Quand ils ſont pilés, vous les paſſez par un tamis : vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps. Vous peſez votre pâte; ſur une livre de fruit, vous employez une livre de ſucre cuit à la petite plume : vous délayez le tout avec une cuillere, & vous le mettez quelque tems ſur le feu. Il ne la faut pas dreſſer, votre pâte, qu'elle ne ſoit à moitié froide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le marron & la châtâigne, fruits du chataignier, renferment une ſubſtance nourriſſante, mais qui ne convient qu'aux forts tempéramens; à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les eſtomacs foibles, les gens ſédentaires ne digerent pas ces fruits, ou du moins n'en retirent que des ſucs groſſiers, capables

de les incommoder, s'ils en continuent l'uſage un peu long-tems.

MASSEPAINS : les maſſepains ſont une pâte d'amandes & de ſucre, qui ſe font comme les biſcuits, & toute l'année. On peut ſeulement les diverſifier dans les ſaiſons, & ſuivant les fruits, par les différentes marmelades qu'on y mêle.

Maſſepains à la Dauphine. Délayez deux cuillerées de marmelade de ceriſes, avec un blanc d'œuf; prenez de la pâte à maſſepains, comme la précédente, que vous abbatez de l'épaiſſeur de deux écus : coupez en des filets de la longueur d'un demi-doigt, pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts pour les faire tenir enſemble; après que vous avez formé tous les cercles, vous les trempez dans la marmelade, que vous avez delayée avec le blanc d'œuf; & vous les roulez dans un ſucre très-fin; dreſſez les à meſure ſur des feuilles de papier blanc, poſées ſur des feuilles de cuivre; enſuite vous abbatez de la pâte d'amandes, de l'épaiſſeur d'une lame de couteau; coupez-en de petits ronds, où vous mettez une ceriſe confite, ou un peu de marmelade, que vous enveloppez de la pâte, pour en former de petits ronds, de la groſſeur d'une noiſette. Trempez-les auſſi dans la marmelade, délayée avec le blanc d'œuf, que vous roulez dans le ſucre; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles; relevez en dôme, ſans entrer dans le fond; faites-les cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront glacés, de belle couleur, vous les retirerez, pour les ſervir, comme vous le jugerez à propos.

Maſſepains à la Portugaiſe. Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, échaudées & bien eſſuyées, que vous arroſerez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, & un blanc d'œuf; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume. En l'ôtant du feu, vous y mêlerez les amandes pilées que vous remuerez toujours avec une ſpatule, en

les remettant ſur un très-petit feu, pour les faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts, en les appuyant contre. Mettez les ſur une feuille de papier, avec du ſucre en poudre deſſus & deſſous; abbattez-les doucement avec un rouleau, de l'épaiſſeur d'un petit écu; coupez-en des petits ronds, de la grandeur d'une paſtille, pour faire à chacun un petit bord; mettez-les cuire dans un four très-doux, ſur des feuilles de cuivre; quand ils ſeront cuits & refroidis, vous mettrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Maſſepains découpés. Ayez une livre d'amandes douces échaudées, que vous jettez à meſure dans l'eau fraîche; mettez-les égoutter ſur un tamis, & eſſuyez-les avec une ſerviette; il faut les piler très-fin, en y mettant de tems en tems un peu de ſucre fin, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges. Retirez-les du mortier, pour les mettre dans une poële, ſur un très-petit feu, avec une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; remuez les amandes & le ſucre avec une ſpatule, juſqu'à ce que la pâte, en la touchant avec les doigts, ne ſe colle point après; enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier blanc, poudrée de ſucre fin; abbattez-la doucement avec un rouleau. Ayez ſoin de jetter de tems en tems un peu de ſucre fin, deſſus & deſſous, pour empêcher qu'elle ne ſe colle après le papier; quand elle ſera de l'épaiſſeur d'un écu, vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos, comme en fleurs de lys, en cœur, en treffle, en rond, en lozange, ou avec différentes ſortes de moules. Dreſſez les ſur des feuilles de papier, que vous mettrez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront cuits, vous les glacerez avec une glace blanche, faite avec du ſucre fin, un jus de citron, & un peu de blanc d'œuf.

Maſſepains en lac d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées, que vous laiſſez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche; après

les avoir bien égouttées & eſſuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler, en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'oranges ; mettez-les dans une demi livre de ſucre cuit à la grande plume, pour les faire deſſécher ſur un très-petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte maniable ; alors vous les mettrez ſur une feuille de papier blanc, poudrée d'un peu de ſucre fin ; abbattez la pâte avec le rouleau, de l'épaiſſeur d'un écu ; coupez-en de longs filets quarrés, d'égale longueur, pour les tourner comme un 8 de chiffre, en laiſſant paſſer un bout de chaque côte ; ce qui formera vos lacs d'amour ; enſuite vous les trempez tous dans un ſucre délayé, avec du blanc d'œuf ; poudrez-les par-tout de ſucre fin, & les dreſſez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Maſſepains glacés. Quand vos maſſepains, ſoit ronds, longs, ovales ou friſés, ſont cuits & colorés d'un côté, vous les détachez doucement de deſſus le papier avec le couteau, puis vous les glacez du côte oppoſé. Vous prenez de l'eau de ſenteur, ſoit de fleurs d'orange ou autres, ou bien des jus & des marmelades, ſuivant la qualité que vous voulez donner à vos maſſepains : vous y mêlez peu-à-peu du ſucre fin en poudre, délayant bien le tout enſemble, juſqu'à ce que cela ſoit épais comme de la bouillie ; vous prenez de cette glace avec un couteau, & l'étendez proprement ſur vos maſſepains ; puis vous les remettrez ſur le papier, & le couvercle du four par-deſſus, avec un petit feu pour faire prendre la glace ; & vous les ſerrez enſuite, pour vous en ſervir au beſoin. On fait une autre glace avec du blanc d'œuf, & le ſucre en poudre ſeul. On y mêle quelque marmelade, & on l'acheve comme la précédente.

Maſſepains liquides. Faites une pâte comme celle des maſſepains, en lacs d amour ; quand elle ſera deſſéchée, mettez-la ſur une feuille de papier blanc, avec du ſucre fin ; abbattez-la de l'épaiſſeur d'un

petit

petit écu ; coupez-en des ronds, de la grandeur d'une piéce de douze ſols ; enfoncez un peu le milieu de chaque rond, avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun, gros comme un pois, de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite, bien liée ; frottez tous les bords de ces petits ronds, avec un peu de jaune d'œuf, pour en coller deux enſemble, en leur faiſant prendre la forme d'un bouton, ſans que la marmelade paroiſſe ; faites les cuire dans un four très-doux ; lorſqu'ils ſeront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le deſſus d'une glace blanche ; remettez les au four pour faire ſécher la glace.

Maſſepains maſqués. Echaudez une demi-livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange ; enſuite vous les mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume ; remuez-les ſur un très-petit feu avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële, & que la pâte ne tienne plus après les doigts ; mettez-la ſur une feuille de papier blanc, poudré de ſucre fin ; abbattez-la avec un rouleau, pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez, avec des moules de fer-blanc ; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc, que vous placez ſur une table, avec un couvercle de four de campagne, & du feu deſſus, pour que les maſſepains ne cuiſent que d'un côté ; enſuite vous les levez de deſſus le papier, pour mettre, ſur le côté qui n'eſt pas cuit, une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf, & du ſucre en poudre ; couvrez-en tout le deſſus ; faites-en tenir le plus que vous pourrez ; remettez les ſur le papier, ſur le côté qu'ils ſont cuits ; couvrez avec le couvercle de campagne, du feu deſſus, pour faire cuire cette glace.

Maſſepains. (*Pâte de*) Echaudez des amandes, que vous pilez très-fin, en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'orange & un blanc d'œuf ;

mettez-les dans une poële, avec trois quarterons de ſucre en poudre, pour une livre d'amandes; faites-les deſſécher ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent plus contre les doigts, & deviennent en pâte maniable; mettez-la ſur une feuille de papier blanc, avec du ſucre fin deſſous; à meſure que vous la battez avec le rouleau, vous la remuez ſouvent avec le papier, & y jettez de tems en tems du ſucre fin mêlé d'un quart de farine, pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier; vous la couperez enſuite, pour en faire toute ce que vous jugerez à propos.

Maſſepains. (Voyez *Amandes*, *Cannelle*, *Ceriſes*, *Citron*, *Chocolat*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Oranges*, *Piſtache.*

MATELOTTE. (*Maniere de faire une*) Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille. Coupez le tout par tronçons; mettez avec, huit ou dix écreviſſes entieres, ſans être blanchies; ne leur ôtez que les pattes. Ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, champignons en dés. Faites un petit roux avec de la farine & du beurre; mouillez de bon bouillon, & mettez y votre poiſſon, un bouquet, vin rouge, ſel & poivre, bon beurre, & le ſurplus des ingrédiens dont on vient de parler: faites cuire à grand feu, & en ſervant mettez des croûtes frites.

Matelotte. (*Autre maniere de faire une*) Prenez une carpe, une anguille, tanche, brochet, barbeau, avec autres poiſſons, comme vous pourrez les avoir. Coupez les par tronçons, & les arrangez dans une caſſerole, avec des champignons, truffes, oignons piqués de cloux, perſil & ciboules, laurier & baſilic. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poiſſon, ou jus d'oignon, juſqu'à ce que le poiſſon baigne; & faites cuire à un feu vif. Le court-bouillon réduit à moitié, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ſelon la quantité de poiſſon, avec un peu de farine, & faites rouſ-

ſir. Vuidez le bouillon de votre matelotte dans ce roux ; délayez-le bien, & le remettez ſur le poiſſon. Achevez de faire cuire. Que la ſauce ſoit liée & de bon goût, Il n'en ſera que mieux d'y ajoûter du coulis d'écreviſſes, ou autre coulis maigre, ſi l'on en a.

MAUVIETTE : eſpece d'alouette, & qui s'accommode comme elle.

Mauviettes au gratin, colorées de parmeſan. Mettez-les dans une caſſerole, avec quelques morceaux de ris de veau, demi-verre de vin de Champagne, un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner & mettez enſuite, au fond du plat, du parmeſan rapé ; arrangez-y vos mauviettes, avec les morceaux de ris de veau & la farce par-deſſus ; poudrez-les de parmeſan, & faites prendre couleur au four. Quand elles l'ont priſe, ſervez-les avec un jus d'orange. Les alouettes, pigeons, perdrix, poulets, grives, beccaſſines & cailles s'accommodent de cette maniere.

Mauviettes en coque : épluchez-les ; coupez les pattes & les aîles ; fendez-les ſur le dos : farciſſez-les comme les alouettes en caiſſe, & les faites cuire de même à la poële. Faites enſuite un ſalpicon, où vous mettrez, en le finiſſant, un peu de moutarde. (Voyez *Salpicon.*) Prenez enſuite des coques d'œufs, qui ne ſoient ouvertes que par le haut. Prenez des deſſus d'autres coques, pour emboiter l'ouverture de celle-ci. Mettez dans chaque coque une mauviette & du ſalpicon. Soudez ces coques avec de l'œuf battu : roulez les dans de la mie de pain bien-fine, pour les paner ; & les faites frire de belle couleur ; ſervez, garni de perſil frit pour entrée.

Mauviettes rôties : ſe ſervent étant cuites à la broche, avec une ſauce faite de leur dégout, avec verjus, ſel & poivre ; on les mange encore au ſel & à l'orange. Enfin on les accommode de toutes les façons, dont on accommode les alouettes, ces

deux eſpeces n'ayant preſque point de différence entr'elles. (Voyez *Alouettes*.)

MAZARINE : piéce de pâtiſſerie qui ſe fait ainſi. Prenez de la farine un litron ou plus ; détrempez-la avec eau & ſel, & quelques jaunes d'œufs. Pétriſſez bien : formez-en une pâte à l'ordinaire. Etendez-la enſuite, éparpillez du beurre par-deſſus ; pliez-la en quatre, & l'applatiſſez avec le rouleau par quatre ou cinq fois, en la repliant toujours à chaque fois. Cela fait, formez-en de petites abaiſſes de la largeur de la paume de la main, & les rempliſſez de la farce ſuivante. Prenez des jaunes d'œufs & du ſucre en poudre. Battez bien le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte ; rempliſſez-en vos abaiſſes & mettez dans chaque un petit morceau de beurre. Mettez au four, & ſervez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges. On peut mettre dans cette forme des amandes douces pilées. D'autres rempliſſent les *mazarincs* de confitures liquides, ou de marmelades confites.

MELLANDES : mettez dans une poële ſix blancs d'œufs frais ; fouettez-les en neige : ajoûtez-y une demi-livre, ou trois quarterons de ſucre en poudre ; remuez-les bien avec la ſpatule, pendant un quart d'heure ; après quoi, vous les remettrez ſur un petit réchaut de feu pour les deſſécher ; il faut les remuer toujours, juſqu'à ce qu'ils ſoient épais, & les deſcendre de tems en tems : vous y jetterez une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; vous les remettrez encore un peu ſur le feu ; après quoi, vous les deſcendrez, & les dreſſerez par petits ronds ſur du papier. Vous les ferez cuire à petit feu dans un four de cuivre, & les laiſſerez refroidir avant que de les lever.

MELON : fruit d'une plante potagere rempante. Il eſt de melons de pluſieurs eſpeces ; nous ne parlons ici que de celle qui eſt la plus commune ici, & de l'uſage le plus commun ; on le ſert en hors d'œuvre ; on en fait des potages.

Melon. (*Potage de*) Coupez-le comme la citrouille; paſſez-le de même à la caſſerole, avec de bon beurre. (Voyez *Citrouille*) Aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes; paſſez-en à l'étamine, avec le bouillon, dont vous vous ſervirez pour mitonner les croûtes; & ayant dreſſé le tout, ſervez, garni de melon frit, & de grains de grenade.

Melon. (*Autre potage de*) On le peut encore faire comme celui de la citrouille, au lait, ſi ce n'eſt qu'il y faut mettre du ſucre & le border de macarons & de pralines, & de biſcuits d'amandes ameres; & ſervez ſans mitonner.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le melon qui eſt à ſon point de maturité, ſurtout dans les pays chauds, a une chair fondante, ſavoureuſe, parfumée, & qui humecte, rafraîchit, nourrit; il convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud, ou échauffé accidentellement; en pareil cas, on peut en manger beaucoup & ſouvent. Les perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, froid, qui ne ſe trouvent bien que des alimens échauffans, qui ſont ſujettes aux indigeſtions & dévoiemens, doivent s'en abſtenir. On accuſe ſouvent le melon d'être indigeſte, tandis que les ſelles qu'il a occaſionnées, ont été cauſées par ſa qualité fondante, & qu'il a délayé ou fait couler la bile retenue ou épaiſſie: quelquefois auſſi n'étant pas mûr, il agit comme purgatif.

MENU: ſe dit, chez les rôtiſſeurs, des foies, bouts d'aîles, géſiers, ou autres extrémités dont on fait des ragoûts ou des fricaſſées.

Menus droits. Prenez des palais de bœuf; faites cuire; ôtez-en la premiere peau; coupez-les en petites tranches; paſſez-les au lard fondu, ciboules & perſil, champignons en dés; mouillez enſuite de jus, & faites cuire. Dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour entremets.

Menus droits. (*Autres*) Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon; étant cuite & refroidie, coupez-la en filets très-minces. Paſſez au beurre

avec oignons coupés par tranches. Mettez-y vos filets. Mouillez-les de coulis, & d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons ; & avant de ſervir, mettez-y un peu de moutarde ; ſervez ſur ce ragoût un croûton de pain frit, que vous coupez en ſix, ſans détacher les morceaux, & ſur lequel vous ſervez ces menus droits.

MERINGUE : eſpece de pâtiſſerie, dont on ſe ſert quelquefois pour garnir des potages au lait, ou entremets de crême. Elle appartient plus à l'office qu'à la cuiſine.

Meringues. C'eſt un petit ouvrage de ſucre, fort joli & fort facile. Il eſt auſſi fort commode dans un office, pouvant être fait en un moment.

Meringues jumelles. Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de meringues que vous voulez faire ; retirez-en les blancs, pour les fouetter, juſqu'à ce qu'ils faſſent la neige à rocher ; après, vous mettrez un peu de rapure de citron, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin en poudre. Il faut fouetter le tout enſemble, juſqu'à ce que cela ſoit bien liquide ; enſuite prenez une feuille de papier blanc ; &, avec une cuillere, formez vos meringues rondes ou ovales, de la groſſeur d'une noix, laiſſant de la diſtance de l'une à l'autre : poudrez-les de ſucre fin, avec la poudrette ; & ſans les ôter de la même table où vous les aurez dreſſées, couvrez-les du couvercle du four, avec du feu deſſus : elles s'éleveront auſſi-tôt, & prendront couleur, laiſſant du vuide au milieu : vous les remplirez d'un grain de fruit confit ſelon la ſaiſon, comme framboiſes, ceriſes, ou fraiſes, & les couvrirez d'une autre meringue qui en fermera le tout ; & ce ſeront des meringues jumelles.

Meringues liquides. Fouettez ſix blancs d'œufs frais, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés ; enſuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin, cinq cuillerées de ſucre en poudre ; remuez le ſucre avec les blancs d'œufs, en donnant quelques coups de fouet ; prenez-en avec une cuillere à bouche,

pour dreſſer vos meringues, de la groſſeur d'un marron, le plus également que vous pourrez, ſur des feuilles de papier blanc, à une petite diſtance de l'une à l'autre; jettez par-deſſus du ſucre fin, avec un ſucrier; couvrez-les avec un couvercle de four de campagne, point trop chaud, avec un peu de feu deſſus; faites-les cuire doucement, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une couleur dorée; enſuite vous les enlevez de deſſus le papier; mettez-en deux l'une contre l'autre, avec un grain de fruit confit dans le milieu, comme ceriſes, verjus, framboiſes, ce que vous jugerez à propos; conſervez-les à l'étuve, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Meringues ſéches. Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais; lorſqu'ils ſeront bien montés, vous y mettrez du citron verd rapé, & huit cuillerées de ſucre en poudre; formez-en une groſſe meringue en rond, ou en oval, & en rocher, que vous dreſſerez ſur une feuille de papier blanc; glacez tout le deſſus de ſucre fin; mettez votre papier avec la meringue ſur une feuille de cuivre, & faites-la cuire dans un four très-doux; lorſqu'elle eſt d'une belle couleur, bien dorée, retirez-la pour la lever de deſſus le papier, afin de la faire ſécher à l'étuve; on y met, ſi l'on veut, de la marmelade de fleurs d'orange, de la gelée de groſeille & de la marmelade d'abricots.

MERLAN: poiſſon de mer, dont la chair eſt friable, légere, & de facile digeſtion, outre qu'il eſt de bon goût.

Merlan à la bourgeoiſe. Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec perſil, ciboules & champignons hachés, ſel & poivre; mettez vos merlans: aſſaiſonnez deſſus, comme deſſous. Couvrez-bien le plat. Faites cuire à petit feu. Servez à courte-ſauce, avec un filet de verjus.

Merlans à la Romaine. Faites-les mariner avec huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail & échalottes hachés menu; trempez-les bien & les panez; faites griller, en les arroſant de leur marinade.

Paſſez-les enſuite avec bon beurre, une pincée de farine, filet de vinaigre, ſel & gros poivre; une cuillerée de jus d'oignons, moutarde : faites lier la ſauce, dreſſez-la dans un plat, les filets par-deſſus.

Merlans, (*Filets de*) *à la ſauce Robert.* (Voyez *Filets.*)

Merlans en miroton. Prenez quatre ou ſix merlans; nettoyez-les, & les fendez le long du ventre; ôtez l'arrête, ſans intéreſſer le poiſſon; ôtez la tête. Mettez ſur chacun d'eux de la farce de poiſſon, & les roulez. Faites une omelette qui couvre le fond d'une caſſerole, dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre; mettez ſur cette omelette vos merlans, avec truffes & champignons; recouvrez-les d'une omelette ſemblable. Faites cuire à petit feu deſſus & deſſous. Egouttez enſuite le beurre. Verſez le miroton dans un plat ſens-deſſus-deſſous. Faites un trou à l'omelette verſez-y un coulis de champignons, aſſaiſonné de bon goût. Rebouchez les trous & ſervez.

Merlans (*Filets de*) Otez l'arrête du milieu, coupez en filets. Servez-les ſur un plat avec une ſauce blanche aux capres & anchois.

Merlans, (*Filets de*) *en ragoût.* (Voyez *Tourte de Merlan.*)

Merlans, (*Filets de*) *en ſalade* : ſe ſervent comme pluſieurs autres poiſſons. (Voyez au mot *Poiſſon.*)

Merlans farcis. (Voyez *Merlans en miroton.*)

Merlans frits : bien nettoyés, inciſez-les legérement; farinez & faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair. Servez à ſec pour rôt.

Merlans. (*Pâté de*) Faites frire à demi & coupez en filets; dreſſez un pâté de hauteur médiocre; foncez-le d'un godiveau de chair d'anguille, champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, ſel & poivre; arrangez deſſus les filets; aſſaiſonnez de el, poivre, épices, fines herbes; couvrez de beurre frais, & d'une ſeconde abaiſſe; dorez & mettez au four. Faites un ragoût de truffes; ouvrez le pâté;

dégraiſſez-le ; mettez-y le ragoût, & ſervez chaud pour entrée.

Merlans. (*Tourte de*) Coupez-les en filets que vous ferez blanchir à l'eau tiéde, avec un peu de verjus. Paſſez-les avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'aſperges, laitances de carpes, & un morceau de citron. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, cloux & muſcade, ciboules & fines herbes. Le ragoût cuit, faites un godiveau de chair d'anguille, avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon de poiſſon, ou purée claire. Dreſſez une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere ; foncez-la de votre godiveau. Mettez le ragoût de merlans par-deſſus ; finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire à petit feu, & ſervez pour entrée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le merlan frais, qui a la chair tendre & ferme, eſt un des mets les plus délicats, & que l'on peut dire ſain pour tout le monde, parce qu'il ſe digere très-aiſément, & ſur-tout lorſqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans ſon aſſaiſonnement ; c'eſt une des premieres nourritures qu'on permet aux convaleſcens, & la reſſource des plus foibles eſtomacs ; il eſt aſſez nourriſſant pour les gens qui menent une vie ſédentaire, & qui diſſipent peu.

MERLUCHE : morue ſéche. (Voyez *Morue.*)

Merluche à la ſauce à la Gaſcogne. Battez-la bien pour l'attendrir. Faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau, & faites-la cuire à l'eau de riviere ; retirez enſuite & la partagez en feuilles que vous mettrez enſuite dans une caſſerole avec huile fine, autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce. Mettez ſur le feu & remuez ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre & l'huile ſoient liés ; & ſervez ſur l'heure, parce que la ſauce tourne en ſe refroidiſſant.

La merluche ou morue ſéche eſt plus dure & plus compacte que la morue fraîche, & d'un goût bien inférieur ; mais quand elle a été bien battue

& bien apprêtée, elle devient plus appétiſſante & plus ſaine qu'elle n'auroit été ſans cela.

Merluche frite. Faites deſſaler; coupez par morceaux & faites cuire; eſſuyez; poudrez de farine; faites cuire au beurre roux, & ſervez avec une ſauce robert, ou avec du beurre, un oignon haché, poivre, ſel & vinaigre.

Merluche ou *morue ſéche.* Coupez la par morceaux, faites la tremper du ſoir au matin, & cuire enſuite à grande eau. Faites cuire avec ſon beurre, ciboule, perſil haché & poivre concaſſé, oignons cuits dans la braiſe; remuez cette ſauce juſqu'à ce qu'elle ſoit liée. Servez de bon goût pour entrée.

MEUNIER: poiſſon d'eau douce, autrement dit *vilain*, parce qu'il ſe plait dans la boue. On en fait ſi peu de cas, qu'il eſt inutile d'en parler.

MIGNONETTE: pour faire une mignonette, mettez, dans un petit morceau d'étamine, du poivre long, une muſcade entiere, coriandre, cannelle, gingembre, cloux de girofle; ficelez l'étamine, & faites faire quelques bouillons dans une marmite à potage; une mignonette peut ſervir pluſieurs fois.

MIRABELLES. Voyez *Prunes.*

MIROTON: maniere d'apprêter certaines viandes ou poiſſons en gras ou en maigre, pour entrée.

Miroton de bœuf. Faites un godiveau bien lié & bien aſſaiſonné de truffes, champignons & jambon cuit. Mettez le dans une caſſerole avec deux ou trois anchois. Faites cuire avec du lard fondu, bouillon & un peu de coulis. Coupez enſuite du maigre de bœuf bien tendre par tranches, mettez-le dans votre ragoût; remuez le tout, & ne laiſſez que peu bouillir. Quand il eſt cuit, ſervez avec un jus de citron.

Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de piéces de bœuf bouillies. Faites une bordure de godiveau autour du plat où vous ſervirez vos filets, & lui faites prendre couleur au four. Faites une ſauce

hachée au jambon. (Voyez *Sauce.*) Faites y tremper vos filets, ſeulement pour chauffer, & verſez deſſus votre ſauce, ou ſur les tranches de bœuf bouillies.

Miroton de mouton. Faites une bordure de godiveau au tour du plat où vous ſervirez, comme deſſus. Ayez un carré de mouton, coupez-le par morceaux, bout ſaigneux de mouton & petit lard: faites cuire dans une bonne braiſe. Ayez des petits pois paſſés, ou pointes d'aſperges. Egouttez les viandes, ſervez les pois ou pointes d'aſperges par-deſſus. Le ragoût ſervi dans le plat, vous pouvez y ajoûter quelques cœurs de laitues cuits dans la même ſauce. Au lieu de ce ragoût, on peut ſervir dans ce platun bon hachis de mouton.

Miroton de ſaumon. Prenez une tranche de ſaumon; parez-la; hachez-la enſuite avec perſil, ciboules, champignons, poivre & ſel, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie trempée dans la crême, quelques cloux, un peu de coriandre. Pilez le tout dans un mortier avec du beurre frais. Formez un cordon de cette farce autour d'un plat, uniſſez le avec de l'œuf battu. Frotez-le de beurre fondu & le panez; mettez au four. Etant cuit, dégraiſſez le plat ſans toucher à la bordure. Faites griller deux ou trois tranches de ſaumon. Coupez-les par filets de la longueur du doigt. Faites un ragoût avec champignons, truffes & mouſſerons; paſſez dans une caſſerole à un petit roux de beurre & farine; mouillez-le de bouillon de poiſſon; laiſſez mitonner; dégraiſſez & liez d'un coulis d'écreviſſes, & y mettez les queues; le tout mitonné, ſervez dans le plat.

L'on fait de même toutes ſortes de miroton de poiſſons; le ragoût ſeul qu'on fait, en fait la différence, comme de filets de ſoles, brochets, anguilles, rayes, truites, &c. Alors il n'y a qu'à faire des ragoûts de champignons, mouſſerons, huitres, (*Voyez leurs articles reſpectifs*) Au défaut de ſau-

mon pour faire la bordure du godiveau, on peut employer toute autre eſpece de poiſſon.

Miroton de veau. Prenez une belle rouelle coupée en tranches minces, battez-les. Hachez d'autres tranches de rouelle avec du lard, moëlle de bœuf, champignons, truffes, fines herbes & bon aſſaiſonnement. Mettez-y des jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans la crême. Cette farce étant faite, garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y enſuite vos tranches du veau battues, puis la farce que vous couvrirez du reſte de vos tranches, le tout bien fermé. Renverſez enſuite vos bardes de lard; couvrez bien le tout, & faites cuire comme une braiſe, feu deſſus & deſſous. Dégraiſſez bien, dreſſez dans un plat, feu deſſus & deſſous. On peut mettre deſſus un peu de coulis de champignon & ſervir chaudement.

Miroton en maigre. Prenez des carpes ou autres poiſſons: fendez-les par-devant dans toute leur longueur; ôtez-en la groſſe arrête, ſans intéreſſer la forme du poiſſon. Faites une bonne farce d'anguille; farciſſez-en vos poiſſons, & les roulez, comme nous avons dit des merlans, & finiſſez de même.

MITONNAGE GRAS Prenez du paleron & trumeau de bœuf, ou mieux encore une culotte & tranches avec un cuiſſeau de veau; mettez avec de l'eau dans une marmite; écumez bien. Mettez-y enſuite carottes, panais, oignons, piqués de cloux, bouquet. Faites bien cuire, mais doucement, ſi vous voulez que les ſucs s'extraient bien. Vous pouvez auſſi y ajoûter des volailles. Paſſez ce bouillon, & vous en ſervez pour mitonner les potages.

Mitonnage maigre. Mettez le ſoir une marmite au feu, avec de l'eau, de gros pois ſecs, carottes, panais, céléris, choux, oignons piqués de cloux. Faites bouillir & laiſſez juſqu'au len-

demain, où tout étant cuit, vous retirerez la marmite, & laiſſerez repoſer.

MITONNER : faire bouillir un potage ſur le feu, juſqu'à ce que le pain ſoit parfaitement imbibé & preſque en bouillie.

MOELLE : ſubſtance graſſe de la nature de la graiſſe, & inſipide comme elle, auſſi difficile à digérer. On emploie la moëlle dans les cuiſines, pour les farces comme celles de bœuf dans les petits pâtés, tourtes de moëlle, & dans les hachis. Il eſt auſſi une ſorte de moëlle qui occupe toute la longueur des vertebres des animaux, qu'on appelle *Amourettes*. On emploie celle des veaux & moutons. (Voyez au mot *Amourettes*.

MONTANS. On fait des ragoûts de montans, de cardes & de laitues romaines.

Montans de cardes au jus. Epluchez-les bien, & faites cuire à demi dans une eau blanche avec eau, farine, beurre & ſel. Retirez & faites égoutter. Paſſez-les avec du coulis clair de veau & jambon, & les laiſſez mitonner une bonne heure. Preſſez-les un peu ſur le point de les ſervir, en y mettant un peu de beurre, manié de farine, & remuez toujours pour lier : donnez au ragoût une pointe de vinaigre, & ſervez pour entremets.

Montans de laitue romaine à l'eſſence. Epluchez comme deſſus, & faites cuire du blanc avec cuiſſe de bœuf, bouillon, une tranche de citron, verjus & ſel. Dégraiſſez-les, en les ratiſſant. Mettez-les dans une bonne eſſence. Faites-leur prendre goût, & ſervez pour entremets ou garniture d'entrée.

MORUE : poiſſon de mer, qu'on pêche aux Bancs de Terre-Neuve, en Amérique. Quand il eſt frais, on l'appelle *morue*. Quand il eſt ſec, on l'appelle *merluche*.

Morue à la crême au four. Faites cuire à l'eau blanche ; levez par feuillets. Faites une ſauce blanche avec de la crême, liée de trois jaunes d'œuf, une pointe d'ail. Mettez vos feuillets, & les y tour-

nez. Mettez enſuite dans le plat où vous devez ſervir. Panez, mettez au four. Dégraiſſez avant de ſervir.

Morue (Queue de) à la Sainte Menehould. Faites-en cuire deux à l'eau blanche; levez en les filets les plus grands qu'il ſe pourra. Faites une ſauce avec du beurre frais, farine, perſil haché, truffes, champignons, capres, poivre, muſcade & crême douce. Mettez-y vos filets; faites-les mitonner à petit feu. Laiſſez réfroidir le ragoût; mettez dans le plat où vous devez ſervir un hachis de carpe; garniſſez tout au tour de filets de morue. Panez; mettez au four & ſervez de belle couleur.

Morue à la ſauce à la Gaſconne. (Voyez *Merluche.*)

Morue à la ſauce blanche. Faites cuire comme deſſus; égouttez enſuite, & dreſſez dans un plat, & par-deſſus une ſauce blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin que vous faites fondre & que vous ſervez deſſus ou dans une ſauciere. On peut encore la ſervir avec différentes ſauces liées.

Morue à la ſauce-robert. Faites frire comme on a dit ci-deſſus. Faites cuire oignons coupés en dés avec beurre fin; étant roux, poudrez de farine; mouillez de bouillon de poiſſon. Faites-y mitonner votre morue. Si la ſauce n'eſt pas aſſez liée, mettez-y du coulis, en finiſſant, de la moutarde & un filet de vinaigre; & ſervez.

Morue au beurre noir. Faites cuire à l'ordinaire, & ſervez au beurre noir; avec perſil frit & ſauce aux capres & anchois.

Morue au court-bouillon. Faites un court bouillon au blanc, avec une poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboules & girofle, à petit feu, pendant une demi-heure. Quand il eſt tiré au clair & paſſé au tamis, mettez dans cette ſaumure le double de lait; faites-y cuire la morue à petit feu, & la la ſervez avec cette ſauce.

Morue au verjus en grains. Levez des filets de morue cuite à l'ordinaire. Mettez-les dans une ſauce faite avec beurre, crême, farine & poivre. Liez la ſauce & mettez-y des grains de verjus blanchis; & ſervez.

Morue aux filets de racines. Prenez deux carottes & deux panais, coupez-les en filets. Faites-les blanchir un moment, & cuire enſuite dans de bon bouillon maigre. Quand la ſauce eſt tout-à-fait réduite, mettez des feuillets de morue cuite à l'eau avec ces racines; mêlez les bien, dreſſez-les dans le plat où vous les devez ſervir. Mettez par-deſſus une ſauce blanche avec de la moutarde.

Morue en Dauphine. Faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, ſel & poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier. Paſſez une brochette dans toute ſa longueur, & faites-lui prendre la figure du dauphin. Mettez-la dans une tourtiere & l'arroſez de ſa marinade. Faites cuire au four; quand elle cuit, ôtez la brochette, & dreſſez-la ſur le plat où vous la devez ſervir.

Faites bouillir un moment à l'eau trois laitances de carpes, & des pointes d'aſperges. Paſſez-les avec beurre, champignons, bouquet de perſil, ciboules, une pincée de farine. Mouillez d'un verre de vin blanc, & bouillon maigre. Le ragoût étant cuit, & la ſauce réduite & aſſaiſonnée de bon goût, faites-y une liaiſon de crême & jaunes d'œufs. Faites lier ſur le feu; & pour le mieux, ne mettez les pointes d'aſperges que ſur la fin de la cuiſſon; ſervez ce ragoût ſur votre dauphin.

Morue (Queue de) en filets, à la caſſerole. Détachez la peau en la tirant vers le bas; levez les filets; rempliſſez le vuide d'une farce de poiſſon, comme ci-deſſus, ou de fines herbes, avec beurre & chapelure de pain; recouvrez de la peau, panez, & mettez au four ou dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous, & la ſervez avec un ragoût

goût de champignons & morilles bien assaisonnés.

Morue en stinkerque Mettez, dans le fond d'un plat, de l'huile, de petits morceaux de beurre, persil, ciboules hachées & pointes d'ail, de petits morceaux de tranches de morue, de petits tas d'anchois hachés, & poivre concassé; couvrez de morue cuite à l'eau, & assaisonnez dessus comme dessous. Faites bouillir un peu. Couvrez de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four. Egouttez bien de son beurre, avant de servir.

Morue (Queue de) farcie. Prenez la chair d'une carpe & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, ciboules & quelques champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, un peu de mie de pain, trempés dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds; le tout haché & pilé avec beurre frais, selon la quantité de chair. Faites cuire une queue de morue; levez-en les filets; gardez l'arrête & le bout de la queue qui y tient. Faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine: mouillez-le de bouillon de poisson. Laissez mitonner & dégraissez; mettez-y quelques laitances de carpes, & les filets de morue. Achevez de lier ce ragoût avec du coulis d'écrevisses. Laissez-le refroidir. De l'arrête, faites-en une queue avec la farce; unissez-la avec un couteau & de l'œuf battu. Faites fondre un morceau de beurre frais; jettez-le dessus; panez; faites cuire au four; servez de belle couleur.

Morue fraîche aux huitres, à la Hollandoise. Prenez la hure; vuidez-la & la lavez. Ficellez & faites cuire avec de l'eau, du sel, & un peu de vinaigre, oignons en tranches, persil, ciboules. Faites blanchir des huitres dans leur eau; mettez-les à l'eau fraîche, & égoutter ensuite. Mettez dans une casserole beurre fin, pincée de farine, filet de vinaigre, gros poivre & muscade. Mouillez avec de

l'eau

l'eau des huitres ; faites lier la ſauce ſur le feu ; mettez-y enſuite les huitres avec deux anchois hachés ; ſervez autour de la hure.

Morue frite. (Voyez *Merluche.*) Servez-la poudrée de ſel, avec un jus d'orange & poivre blanc.

Morue frite. (*Autre*) Faites cuire une crête ; levez les filets, farinez-les ; faites-les frire à l'huile, & garniſſez de perſil frit. On peut les tremper dans une pâte à frire, au lieu de les fariner.

Morue (*Queue de*) *frite.* Faites cuire à l'ordinaire, ſans bouillir, pour qu'elle ne ſe briſe point. Egouttez, farinez & faites frire au beurre affiné. Servez avec un jus d'orange, & poivre blanc. Garniſſez cette queue de crêtes de morue, empâtées & frites.

Morue (*Autre queue de*) *frite.* Prenez une queue de morue bien deſſalée, au défaut de morue fraîche ; vous pouvez la laiſſer entiere, ou la couper par filets. Eſſuyez-la bien & la farinez. Faites frire comme la précédente, & ſervez à ſec, garni de perſil frit.

Morue panachée. Prenez deux entre-deux ; faites cuire à l'eau ; levez les filets. Paſſez-les avec bon beure, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché. Mettez-y les filets de morue, avec un morceau de beurre, capres, anchois & cornichons, ſix jaunes d'œufs, le tout haché très-fin. Faites chauffer la morue, & la remuez, pour que la ſauce ſe lie ; ajoûtez-y un peu de gros poivre, & ſervez.

Morue panée au four. Coupez-la en morceaux ; faites mariner avec du beurre que vous ferez fondre, ſel & gros poivre, perſil & ciboules, échalottes & ail, thym & laurier, baſilic en poudre, & jus de deux citrons, le tout haché ; faites mariner une bonne heure. Arrangez ſur un plat la morue, avec tout cet aſſaiſonnement ; panez & faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; avant de ſervir, nettoyez les bords du plat.

Morue. (*Ragoût de*) Coupez & faites cuire avec eau, ſel & poivre, laurier, vinaigre & citron vert.

Paſſez au roux, avec farine frite, champignons; bouillon de purée ou de lentilles, perſil & ciboules en bouquet. La ſauce liée, ſervez.

Morue. (*Tourte de*) Prenez des filets de queue de morue cuite à l'ordinaire. Faites une ſauce avec beurre frais, farine, perſil, champignons, truffes hachés; aſſaiſonnez de poivre & de muſcade, avec de la crême. Faites mitonner dedans les filets; laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage, avec un hachis de carpe: mettez enſuite vos filets. Couvrez de même; finiſſez à l'ordinaire, & mettez au four. Etant cuite, jettez-y un ragoût de laitances d'écreviſſes, ou de moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La morue fraîche, qui a la chair blanche & tendre, eſt un aliment ſain, nourriſſant, aſſez facile à digérer quand elle eſt bien cuite avec du beurre frais & en petite quantité; mais les perſonnes délicates, foibles, ſédentaires, convaleſcentes, & les gens dont l'eſtomac eſt mauvais, ou ſe dérange facilement, doivent s'abſtenir de ce mets, ou du moins n'en manger que fort peu. Quant à la morue ſalée, ou merluche, elle eſt preſque toujours dure, coriace, trop ſalée, & difficile à digérer; elle ne convient qu'à ceux qui ſont en pleine ſanté, ont un très-bon eſtomac, & mènent une vie active. On apporte ici pluſieurs eſpeces de petites morues, qui, quand elles ſont fort nouvelles, ont la chair plus délicate, plus legere, & plus aiſée à digérer que celle de la morue ordinaire; on peut permettre celles-là, même à ceux à qui nous avons conſeillé d'éviter la derniere.

MORILLES: eſpece de champignon, ou *fungus*, de figure pyramidale, poreux, ridé & percé de pluſieurs trous. Il faut les choiſir tendres, de la groſſeur d'une noix, de couleur jaunâtre, ou d'un blanc tirant ſur le jaune. On ſe ſert de morilles dans une infinité de ragoûts, ſans compter qu'on en fait des plats particuliers, tant pour hors-d'œuvre que pour entremets. On prétend qu'elles contiennent

beaucoup d'huile, peu de phlegme, & beaucoup de sel volatil, principes de la saveur agréable qu'elles donnent aux ragoûts où on les emploie.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir lavées dans plusieurs eaux tiédes, égouttez-les bien : faites-les cuire sur la cendre chaude, avec persil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché ; du bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre ; quand elles sont cuites, servez les sur un croûton passé au beurre.

Morilles au lard. Coupez-les en deux, & les nettoyez comme les précédentes ; étant bien-égouttées, mettez-les dans du lard fondu ; embrochez-les ensuite dans de petites hâtelettes ; panez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces, arrangez-les dans une poële. Faites-les frire en quatre ; arrangez-les dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir retirées des hâtelettes, & servez à sec.

Morilles (Ragoût de) à la crême en gras. Coupez & lavez comme dessus. Faites égoutter, passez au lard fondu, avec bouquet, sel & poivre, un peu de farine ; mouillez de bouillon & faites mitonner. Liez ce ragoût de deux jaunes d'œufs & de crême ; servez pour entremets.

Morilles, (Ragoût de) à la crême en maigre. Passes-les au beurre, avec sel & poivre, & bouquet, persil haché. Mouillez de bouillon de poisson & finissez comme dessus.

Morilles, (Potage de croûtes aux) en gras. Coupez & lavez vos morilles comme dessus ; égouttez & les passez au lard fondu ; mouillez-les d'un peu de bouillon, avec un bouquet ; & faites mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de veau, & laissez attacher au fond du plat ; garnissez d'un cordon de morilles : jettez dessus le jus où elles ont cuit ; laissez aux croûtes le tems de s'en imbiber ; versez ensuite par-dessus du coulis à la reine, & servez.

Morilles, (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Faites un petit ragoût de morilles, comme celui ci-deſſus, ſauf que vous le faites au beurre; liez-le d'un coulis maigre, mitonnez des croûtes au bouillon de poiſſon; mettez par-deſſus un petit pain, farci d'une farce maigre; jettez par-deſſus votre ragoût, & ſervez.

Morilles farcies. Otez la queue & les lavez; faites une farce de blanc de volaille cuite, & les farciſſez; uniſſez avec de l'œuf battu. Saupoudrez de mie de pain; foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez-y du lard fondu, & un bouquet, arrangez-y vos morilles; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu à la braiſe. Quand elles ſont cuites, retirez-les, dégraiſſez, mettez du coulis dans la caſſerole; faites faire un bouillon pour dégraiſſer; paſſez la ſauce au tamis; ſervez deſſus les morilles, avec un jus de citron.

Morilles frites. Coupez-les en long; faites-les bouillir avec du bouillon, à très-petit feu; quand le bouillon ſera conſommé, farinez-bien & faites frire dans le ſain-doux. Faites une ſauce avec le reſte du bouillon aſſaiſonné de ſel & muſcade que vous ſervirez ſous vos morilles, avec du jus de mouton.

Morilles. (*Croûte aux*) Otez la mie d'un pain; faites ſécher la croûte, & mettez dedans un ragoût de morilles à la crême, ſoit gras ou maigre, comme vous verrez ci-après.

Morilles. (*Pain aux*) Prenez un pain rond; ouvrez-le par-deſſous; ôtez-en la mie; farciſſez-le bien d'un bon hachis de perdrix, ou autres; fermez le trou avec le morceau que vous avez ôté; ficelez-le, pour qu'il ne tombe pas; trempez ce pain dans du lait; faites-le frire au ſain-doux, de belle couleur.

Coupez enſuite vos morilles en deux; lavez-les, comme deſſus. Paſſez à la caſſerole, avec lard fondu, ſel & poivre; mouillez de jus & laiſſez mitonner

à petit feu. Dégraiſſez & liez la ſauce avec un coulis de veau & jambon ; faites-y mitonner un moment votre pain ; dreſſez-le ſur un plat. Faites au tour un cordon de morilles, & jettez la ſauce par-deſſus.

Morilles. (*Ragoût de*) Coupez & lavez comme deſſus ; égouttez ; paſſez au lard fondu, avec perſil haché, & bouquet ; mouillez de parties égales de jus de veau, & eſſence de jambon ; faites mitonner. Liez ce ragoût d'un bon coulis, en lui donnant un peu de pointe, & ſervez

Morilles. (*Tourte de*) Faites un ragoût des trois ci-deſſus. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée. Mettez y votre ragoût ; couvrez d'une abaiſſe ſemblable ; dorez, mettez au four, & ſervez de belle couleur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les morilles bien choiſies pour la qualité, ſont un aſſaiſonnement échauffant, ſtomachique, ſavoureux, aſſez ſain, quand on n'en mange qu'une petite quantité ; mais elles ne conviennent qu'aux perſonnes en ſanté, & dont l'eſtomac eſt bon.

MORTADELLE : gros ſauciſſon, qui nous vient de Boulogne, en Italie. C'eſt un mets de fort haut goût, où il entre beaucoup de poivre. On l'appelle auſſi *Mouſtardelle.*

MOUDON : eſpece de boudin qu'on fait avec une fraiſe de veau, bien blanche, qu'on fait dégorger à l'eau tiéde, & cuire enſuite à une demi-braiſe. Hachez-la, & la mettez dans une caſſerole, avec une pinte de ſang de cochon, ſel, épices, fines herbes, perſil, ciboules, une échalotte, une gouſſe d'ail ; entonnez le tout dans un boyau bien net ; formez-en des boudins que vous ferez cuire encore dans une demi-braiſe.

MOULE : eſpece de poiſſon renfermé entre deux écailles, qui vit d'eau de mer. Il y en a auſſi de riviere, mais d'une qualité fort inférieure, & qui ſont plus difficiles à digérer.

Moules à la Provençale. Lavez vos moules ;

égouttez-les, & faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Otez la moitié des coquilles. Mettez dans une casserole un demi verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin; passez & mouillez d'un verrre de vin de Champagne, cuillerée de bouillon, & la moitié de l'eau des moules. Faites cuire & presque réduire; mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis. Faites faire quelques bouillons; mettez-y un jus de citron, gros poivre, muscade rapée, & servez à courte sauce.

Moules. (*Potage de*) Lavez à plusieurs eaux, & mettez dans une marmite avec de l'eau qui sera le bouillon, au cas que vous n'en ayez point de poisson; mettez du persil & bon beurre, oignon piqué de cloux. Quand les coquilles sont ouvertes, elles seront suffisamment blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir le potage. Mettez la chair des autres dans une casserole avec champignons; coupez truffes en tranches, laitances de carpes, un cul d'artichaut entier & quelques autres coupés en quatre. Le cul d'artichaut se sert au milieu du potage, au défaut de pain farci, de hachis de carpes. Passez le tout avec bon beurre & un peu de farine. Mouillez-le du bouillon de moules. Faites mitonner avec un bouquet de fines herbes, une ou deux tranches de citron.

Faites mitonner des croûtes avec le bouillon de moules. Garnissez-le de moules en coquilles; le tout étant mitonné, & le ragoût par-dessus. Ayez un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs; passez à l'étamine avec du bouillon de moules. Arrosez-en le potage, & servez chaudement.

Moules. (*Autre potage de*) Faites-les bouillir dans une casserole; retirez-les quand les coquilles commencent à s'ouvrir; n'en gardez en coquilles que ce qu'il faudra pour garnir le potage. Pas-

ſez les autres à la caſſerole comme deſſus, & mouillez de bouillon de poiſſon, faiſant mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces & d'autant de moules pilées enſemble avec quatre jaunes d'œufs. Mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poiſſon dans une caſſerole, avec un peu de mie de pain, un peu de perſil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés. Faites mitonner le tout; délayez-y votre coulis, ſans le laiſſer bouillir; paſſez-le à l'étamine, & le vuidez dans la caſſerole où eſt le ragoût de moules, & le tirez chaudement ſur des cendres chaudes. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon de poiſſon. Mettez au milieu un pain farci du hachis des carpes ou du ragoût de moules. Garniſſez le bord du potage de moules en coquilles, les artichauts au tour du pain farci, & verſez ſur le tout le ragoût.

Moules. (*Ragoût de*) *en gras.* Faites cuire, comme deſſus; ôtez-les de leurs coquilles; gardez leur eau. Paſſez de petits champignons, & quelques truffes coupées en tranches, avec lard fondu, bouquet & poivre. Mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon. Mettez y les moules avec un peu de leur bouillon; conſervez-les ſur des cendres chaudes ſans bouillir. Dreſſez & ſervez pour entremets, ou pour garnir des entrées aux moules.

Moules. (*Ragoût de*) *maigre.* Tirez-les de leurs coquilles, étant cuites comme deſſus. Paſſez des champignons au beurre; mettez les moules avec un bouquet; faites faire quelques bouillons; mouillez de leur eau ou de bouillon de poiſſon, ou de moitié l'un & moitié l'autre Mettez-y du perſil haché & du poivre. Liez d'un coulis. Dreſſez & ſervez de même pour entremets, ou pour garnitures d'entrées aux moules en maigre.

Moules (*Tourte de*) Faites cuire comme deſſus. Tirez de leurs coquilles, paſſez des champignons

& truffes, avec beurre, ſel & poivre, bouquet. Mettez-y les moules. Mouillez de bouillon de poiſſon & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût eſt cuit, liez-le d'un peu de coulis de moules; faites réduire auparavant, ſi la ſauce étoit trop longue, & laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage. Mettez le ragoût. Recouvrez d'une pareille abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire. Mettez au four. Avant de ſervir, mettez-y encore du coulis de moules, & ſervez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les moules ou moucles de mer, dont la chair eſt blanche & tendre, ſont un aliment aſſez ſain, quand elles ont le degré de cuiſſon convenable & point d'âcreté; en général elles ſe digerent bien, & on peut même les permettre aux gens délicats, ſédentaires, pourvu que leur ſaveur ne déplaiſe pas.

Les moules de riviere ſont plus difficiles à digérer; & ne conviennent qu'aux plus forts eſtomacs: celles d'étang ſont ſans goût & très-mal-ſaines.

MOUSSERONS: eſpece de *fungus* ou champignon, qui croît dans des prés ou landes auprès de la mouſſe. Leur ſaveur eſt très-agréable. Ils donnent aux alimens où on les emploie un très-bon goût. On en fait auſſi des plats particuliers, comme des champignons & morilles.

Mouſſerons à la Provençale. Epluchez & paſſez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de perſil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, ſel & gros poivre; faites mitonner le tout, dégraiſſez enſuite. Otez le jambon & le bouquet: coupez de la mie de pain en petites piéces, paſſez-les à l'huile, égouttez-les. Mettez-les dans le ragoût, avant de ſervir, avec un jus de citron.

Mouſſerons. (*Croûte aux*) Faites un ragoût de mouſſerons, comme vous verrez ci-après à l'article *Ragoût de mouſſerons*; mettez une croûte bien

sèche & bien chapelée au fond d'un plat. Servez votre ragoût dessus pour entremets.

Mousserons. (*Autre croûte aux*) Prenez un pain bien chapelé; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-les tremper dans du lait, & frire ensuite de belle couleur; faites égoutter; dressez dans un plat, & par-dessus le ragoût de mousserons, tel que ci-après; servez pour entremets.

Mousserons (*Potage de croûtes aux*) *en gras.* Passez des mousserons au lard fondu. Mouillez de jus de veau, & laissez mitonner. Dégraissez & liez d'un coulis de perdrix roux. Mitonnez des croûtes; moitié jus & moitié bouillon: laissez les attacher, & jettez dessus le ragoût & le coulis clair.

Mousserons, (*Potage de croûtes aux*) *en maigres.* Faites le ragoût de mousserons au beurre, & liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croutes au bouillon de poisson, & laissez attacher. Mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpes ou autres poissons. Jettez le ragoût par-dessus.

Mousserons. (*Pains aux*) Prenez un pain bien rond; faites un trou par-dessous, ôtez-en la mie, rempliſſez-le de hachis de perdrix ou autre. Bouchez le trou de la piéce ôtée; ficelez-le. Faites tremper dans du lait, & frire ensuite au sain-doux de belle couleur.

Faites mitonner des mousserons, une poignée dans de l'essence de jambon. Mettez le pain mitonner dans ce ragoût; déficelez & le dressez dans un plat; jettez dessus le ragoût, & servez pour entremets.

Mousserons. (*Poudre de*) Prenez demi-livre de champignons, autant de morilles & autant de truffes, une livre de mousserons. Epluchez bien le tout, & faites sécher au soleil ou au four, à une chaleur modérée, pilez le tout; & le passez au tamis. Tenez cette poudre bien close pour vous en servir au besoin. Elle donne un relief singulier aux ragoûts où on l'emploie.

Mousserons. (*Ragoût de*) Epluchez, lavez &

paſſez au lard fondu avec bouquet, ſel & poivre. Mouillez de jus de veau; faites mitonner. Dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & jambon; ſervez pour entremets. Le ragoût ſert pour les croûtes dont nous avons parlé ci-deſſus.

Mouſſerons. (*Ragoût de*) *à la crême.* Epluchez, & lavez comme deſſus; paſſez au lard fondu avec bouquet & perſil haché. Poudrez d'un peu de farine & mouillez d'un peu de bouillon avec ſel & poivre. Laiſſez mitonner; ajoûtez deux cuillerées de coulis blanc. Liez avec deux jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez pour entremets.

Mouſſerons. (*Ragoût de*) *à la crême en maigre.* Il ſe fait de même que celui des morilles à la crême en maigre. (*Voyez* l'article *Morilles.*)

Mouſſerons. (*Tourte de*) Faites un ragoût de mouſſerons, comme deſſus. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage. Mettez deſſus votre ragoût; recouvrez d'une même abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire; mettez au four; & quand elle ſera cuite, ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les mouſſerons ſont un aſſaiſonnement propre à aiguiſer l'appétit & faciliter la digeſtion, parce qu'ils échauffent legérement: on n'a pas remarqué qu'ils ſoient auſſi nuiſibles que les autres eſpeces de champignons; ils paroiſſent ſe digérer plus facilement: cependant nous ne conſeillons pas aux gens délicats, ou qui ont l'eſtomac foible, & aux perſonnes ſédentaires d'en manger, ſous quelque forme qu'ils ſoient.

MOUTARDE: plante très-connue, dont les ſiliques ſont pleines d'une petite graine ronde, très-chaude, âcre & très-piquante qui, excite l'appétit, anime & facilite la digeſtion.

OBSERVATION MEDECINALE.

La moutarde eſt un aſſaiſonnement ſtomachique & propre à faciliter la digeſtion; par la legere irritation qu'elle cauſe, elle augmente l'élaſticité, la force des fibres; attire dans l'eſtomac & les inteſtins

les ſucs digeſtifs en plus grande quantité; les rend plus actifs: elle eſt encore anti-ſcorbutique, anti-putride; elle diviſe les matieres graſſes & favoriſe la deſcente des reſtes des alimens, en augmentant le mouvement périſtatique.

MOUTON : quand l'agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre; & alors il s'appelle *mouton*. Celui qu'on ne châtre point, s'appelle *bélier*. Il faut le choiſir tendre, jeune & gras. Les plus eſtimés ſont ceux qui viennent de Normandie, des cantons qu'on appelle *Prés ſalés*; ceux des Ardennes, du Berry & de Beauvais.

Mouton. (*Hachis de*) Faites cuire un gigot à la broche & le laiſſez refroidir. Prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites ſuer & attacher une tranche de jambon. Mouillez de coulis & de bouillon; faites cuire une demi-heure; tirez enſuite le jambon, mettez-y le hachis. Faites chauffer ſans bouillir : aſſaiſonnez de bon goût. Dreſſez & garniſſez d'œufs frais pochés à l'eau & de croûtes frites.

Mouton. (*Haricot de*) Coupez un carré en côtelettes épaiſſes; faites-les cuire dans une bonne braiſe, avec bouillon, bardes de lard, bouquet, quelques navets, ſel & poivre; tournez des navets en amandes: faites-les frire dans du ſain-doux, ſans leur donner trop de couleur. Egouttez-les, faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon, mouillez de coulis, & faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braiſe; égouttez-les bien de leur graiſſe. Dreſſez le ragoût de navets par-deſſus.

Mouton. (*Pain de*) *aux cardes.* Prenez une éclanche mortifiée; levez-la par filets; ôtez les filandres, les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de dur. Paſſez ces filets au beurre, avec perſil, ciboules, champignons & ris de veau. Hachez bien le tout enſemble. Prenez auſſi de la tettine de veau, graiſſe de bœuf & lard blanchi; faites du tout une farce avec cinq ou ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Pilez le tout & l'aſſaiſonnez legérement. Prenez des tranches de bœuf de la grandeur de la main; bat-

tez-les, & mettez ſur chacune de cette farce & leur donnez la forme de petits pains. Uniſſez le tout avec de l'œuf battu. Faites cuire à une bonne braiſe. Quand ils ſont cuits, tirez-les & les égouttez de leur graiſſe, & ſervez avec un ragoût de cardes. (*Voyez* au mot *Cardes* la maniere de faire le ragoût.)

Toutes les parties du mouton ſont ſuſceptibles de pluſieurs apprêts différens; & chacune en particulier peut ſe ſervir de différentes manieres. On trouvera ces apprêts différens ſous les noms particuliers de chaque partie; & on y renvoie.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le mouton qui n'eſt pas trop vieux, qui a beaucoup de chair ſans être très-gras, & un degré de cuiſſon convenable, eſt, en général, un aliment de bon goût, fort ſain, nourriſſant & facile à digérer. Il eſt peu d'eſtomacs aſſez dérangés & de perſonnes ſi foibles, qu'elles ne puiſſent vivre de mouton tendre. Il ya même des gens valétudinaires, délicats, ſédentaires, qui ſe trouvent mieux de ſon uſage habituel, que de celui des viandes blanches.

MURES. Les mûres ſont ordinairement dans leur maturité, au mois de Juillet, juſqu'à la fin de Septembre; nous en avons de deux ſortes, les blanches & les noires: il n'y a que ces dernieres qui ſoient d'uſage dans les aliments; ce fruit eſt d'un goût doux & agréable, & d'un ſuc teignant en couleur de ſang. Il faut les choiſir groſſes, bien noires & très-mûres. Elles ſe cueillent ordinairement avant le lever du ſoleil.

Mûres confites au liquide. Faites cuire deux livres de ſucre au grand perlé; mettez-y trois livres de mûres qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité; faites-leur prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement la poële par les deux anſes: ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine; & laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſyrop; enſuite vous coulerez le ſyrop dans la poële, pour le faire recuire juſqu'au grand perlé; remet-

tez doucement les mûres dans leur ſyrop : quand elles-ſont à demi-froides, vous les ſerrez dans les pots.

Mûres confites au ſec. Pour celles qu'on veut tirer au ſec, prenez-en qui ne ſoient pas trop mûres, mais plutôt un peu verdelettes. Faites cuire du ſucre à ſoufflé ; étant à cette cuiſſon, jettez-y vos mûres, auxquelles vous ferez prendre un bouillon couvert. Vous les deſcendrez enſuite de deſſus le feu, & vous ôterez ce qu'il y aura d'écume, les laiſſant de la ſorte juſqu'au lendemain dans l'étuve. Il y faut autant de ſucre que de fruits : on pourroit le faire fondre avec le jus même de mûre, pour le clarifier. Vos mûres étant ſorties de l'étuve & refroidies, égouttez-les de leur ſyrop, & dreſſez-les ſur des ardoiſes pour les mettre ſécher à l'étuve ; poudrez-les de ſucre, comme les autres fruits. Vous les retournerez ſur des tamis ; & étant bien ſéches, vous les enfermerez pour vous en ſervir au beſoin. Trois livres de ſucre peuvent ſuffire. Donnez un petit bouillon couvert legéremert à vos mûres dans ce ſucre, en remuant la poële doucement par les anſes. Deſcendez-les enſuite de deſſus le feu, & laiſſez-les juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſyrop ſeul, pour le faire cuire à perlé. Vous y gliſſerez vos mûres en les augmentant d'un peu de ſucre cuit à perlé, s'il eſt néceſſaire ; après quoi, vous les mettrez dans vos pots, lorſqu'elles ſeront refroidies

Mûres, (Syrop de) Pour faire une bouteille de pinte de ſyrop de mûres, prenez en un petit panier qui puiſſe vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une pële, pour les faire fonſur le feu, avec un demi-ſeptier d'eau ; & vous leur ferez faire ſept ou huit bouillons couverts ; enſuite vous les jetterez ſur un tamis pour les bien égoutter dans une terrine ; vous aurez ſoin de les paſſer bien clair ; faites clarifier deux livres de

ſucre & réduire au caſſé ; mettez-y le jus des mûres ; & laiſſez le ſur le feu avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ayent pris corps enſemble : vous obſerverez qu'ils ne bouillent pas ; enſuite vous verſerez votre ſyrop dans une terrine pour le mettre à l'étuve, & vous l'y laiſſerez pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi ; vous remuerez le ſyrop de tems en tems avec une cuillere ; quand il ſera au perlé, il ſera fait.

OBSERVATION MEDECINALE.

La mûre eſt un fruit rafraîchiſſant, apéritif, legérement fondant & très-ſain ; mais il y dans le centre du fruit une partie ſolide qui ne ſe digere pas, & qui doit empêcher les gens délicats, ou dont l'eſtomac eſt foible, de manger des mûres, à moins qu'ils ne faſſent que le ſucer.

MUSCADE : fruit d'un arbre qui croît dans une iſle des Indes, appellée *Banda* ; d'un goût & d'une odeur aromatique, & très-agréable : on l'emploie beaucoup en cuiſine, ſur-tout pour le poiſſon, dont on prétend qu'il corrige ſinguliérement la crudité.

MUSCADE. (*Eau de*) Nous n'avons d'autres régles à donner pour juger de la bonté de la noix muſcade, que de ſentir ſi elle a de l'odeur, & ſi elle eſt peſante. Pour faire cette liqueur, vous choiſirez la muſcade, ſelon ce que nous venons de dire ; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre ; mais comme elle ſe met en pâte en la pilant, parce qu'elle eſt très-huileuſe, vous pourrez la raper : vous la diſtillerez enſuite ; vous ferez le ſyrop de même qu'aux autres ; vous mêlerez les eſprits avec le ſyrop ; & vous le paſſerez à la chauſſe. Lorſque votre liqueur ſera claire, elle ſera faite. Il faut diſtiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos eſprits un peu de phlegme, ſi vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous diſtillerez. Pour l'eau de muſcade commune, fine, ſéche & double,

vous mettrez une pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes les recettes, que pour celle du macis ; vous prendrez une muſcade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine & ſéche, & les quantités de ſucre & d'eau portées aux recettes ſuſdites pour le ſyrop.

OBSERVATION MEDECINALE.

La muſcade eſt un aſſaiſonnement échauffant, legérement irritant & par-là ſtomachique, propre à faciliter la digeſtion ; mais ſon uſage, pour être ſain, ſera fort modéré, ſur-tout pour les gens très-ſenſibles à toutes les impreſſions qui ſe font ſur les nerfs. Je ne parle pas de l'eau de muſcade. Voyez *Liqueurs* ; vous trouverez ſous ce mot les bonnes & mauvaiſes qualités des liqueurs fortes, ratafias, &c.

MUSCAT : nous en avons de trois ſortes ; le blanc, qui eſt le plus eſtimé, eſt auſſi excellent à manger dans ſon naturel, que propre à faire ſécher au ſoleil ou au four, & à confire. Celui qui eſt d'un rouge violet, n'eſt pas ordinairement ſi bon que le blanc. Le muſcat noir, qui eſt le moins bon des trois, eſt de moyenne groſſeur, & d'un grain rond.

Muſcat. (*Clarequets de*) Coupez par morceaux trois pommes de rambour franc, que vous mettrez dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & deux livres de raiſin muſcat preſque mûr ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que les pommes ſoient en marmelade ; paſſez enſuite cette décoction au tamis : ſur un demi-ſeptier, faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; jettez-y votre décoction pour la remettre ſur le feu, & réduire en gelée ; faites-lui faire deux ou trois bouillons ; & vous l'ôterez lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, pour la verſer dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Muſcat. (*Compôte de*) Egrainez des raiſins muſcats bien mûrs ; ôtez-en les pépins avec une petite brochette pointue ; pelez-les, ſi vous le jugez à propos ; ſur une livre de raiſin, vous ferez cuire

à la petite plume une demi-livre de ſucre ; mettez-y les raiſins pour leur donner quelques bouillons ; enſuite vous les deſcendrez du feu pour les écumer avec de petits morceaux de papier blanc, que vous paſſerez deſſus ; dreſſez-les dans le compôtier.

Muſcat confit à l'eau de-vie. Vous prendrez pour cela du raiſin ſec de damas, & vous le ferez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés de l'eau-de-vie ſeront groſſis ; vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé vos raiſins, dans un ſyrop que vous ferez, comme celui que j'ai dit à l'article de l'*Abricot*, avec cette différence ſeulement, qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de ſyrop, c'eſt à-dire, que pour trois pintes de ſyrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le ſyrop avec l'eau de vie, vous paſſerez le mêlange à la chauſſe ; & quand il ſera clair, vous le mettrez ſur vos raiſins qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avoit confi juſqu'ici.

Muſcat confit au liquide. Prenez du muſcat qui ſoit gros & mûr, & qui ait la peau verte ; pelez-le & ôtez-en les pépins ; péſez-en quatre livres, & paſſez les legérement à l'eau, pour les faire reverdir, en les mettant ſeulement deſſus la cendre chaude, pendant une heure. Que la poële ou la terrine ſoit bien couverte ; & quand votre muſcat ſera verdi, vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la plume, & vous y mettrez votre raiſin. Vous le ferez cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons, & vous verrez ſi le ſyrop eſt fait ; enſuite vous le vuiderez dans une terrine ; vous le laiſſerez refroidir, & le mettrez dans des pots.

Muſcat confit au ſec en grappes. Il faut faire cuire du ſucre à la plume, & ayant deſcendu la poële, y ranger votre muſcat. Vous le remettrez enſuite ſur le feu, & le ferez bouillir quelques bouillons couverts, ayant ſoin de le bien écumer. Votre ſyrop ne doit alors être revenu qu'à perlé ; ainſi vous le

pouvez

pouvez le deſcendre, le laiſſer refroidir, égoutter enſuite votre fruit, & le dreſſer ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, pour le mettre ſécher à l'étuve.

Muſcat confit ſans peau. Ayez du gros muſcat à demi-mûr ; ôtez-en la peau à chaque grain & les pépins, avec une petite brochette pointue ; faites cuire à la petite plume, autant peſant de ſucre que vous avez de raiſin ; mettez-le dans le ſucre, pour lui donner un très-petit bouillon ; enſuite vous le mettrez dans une terrine, pour le laiſſer vingt-quatre heures dans le ſucre, après cela, vous coulerez doucement le ſyrop dans une poële, pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les raiſins dans le ſucre pour leur donner deux ou trois bouillons ; ayez ſoin de les bien écumer. Quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Muſcat. (*Conſerve de*) Prenez une livre de raiſin muſcat bien mûr ; égrainez-le, & mettez-le dans une poële ſur le feu, pour lui faire rendre ſon jus ; paſſez-le au tamis, en le preſſant fort avec une ſpatule ; mettez le jus qu'il aura rendu, ſur le feu, pour le faire décuire, & réduire à un quart ; faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; laiſſez un peu refroidir le ſucre, & mettez-y le muſcat que vous avez fait décuire ; travaillez-le avec la ſpatule, en le remuant toujours, juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ; alors vous dreſſerez la conſerve dans un moule de papier : quand elle ſera priſe, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Muſcat. (*Pâte de*) Egrainez trois livres de raiſin muſcat, que vous mettrez dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau ; faites bouillir un bouillon couvert ; & mettez votre raiſin ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, en le preſſant fort avec une ſpatule ; enſuite vous mettrez ſur le feu tout ce que vous aurez tiré pour le faire deſſécher, & réduire en une marmelade

épaiſſe ; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de raiſin, pour les bien mêler enſemble en les remuant toujours avec la ſpatule ; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour faire frémir en la remuant ; après quoi, vous la dreſſerez dans les moules à pâte, pour faire ſécher à l'étuve.

Muſcat. (*Ratafia de*) Il faut, pour faire ce ratafiat, choiſir du muſcat parfaitement mûr ; qu'il ne ſoit ni pourri ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez ; vous ſéparerez auſſi les bons grains de la grappe, en les mettant, à meſure que vous les éplucherez dans des vaſes bien propres, où vous les écraſerez ; car ſi on écraſoit les grains attachés à la grappe, la grappe preſſée donneroit ſon goût au jus, & une mauvaiſe qualité au ratafiat, & ſur-tout un goût âcre. Vos grains étant détachés & écraſés dans des vaſes déſtinés à cet uſage, vous exprimerez le jus en le preſſant dans un linge bien blanc, & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous le paſſerez à la chauſſe auſſi-tôt, & vous y mettrez votre ſucre ; & quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin ; pour les épices qui doivent ſervir à l'aſſaiſonnement de ce ratafia, vous diſtillerez ſimplement du macis à l'eau-de-vie, auquel vous pourrez ajoûter de la muſcade. Ce ratafia eſt exquis ; mais le paſſage à la chauſſe eſt onéreux par ſa longueur ; ce qui occaſionne une évaporation des eſprits & du parfum du muſcat, qui eſt la partie précieuſe de ce ratafiat : pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre des cruches de grès, les remplir au trois quarts de grains de muſcat, ſans les écraſer ; & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus ſpiritueuſe que faire ſe pourra, les laiſſer infuſer pendant ſix ſemaines, & après paſſer le jus, écraſer le fruit, mêler le jus preſſé avec l'eau-de-vie, y ajoûter un quarteron de ſucre par pinte, & l'eſprit

d'épices comme ci-deſſus : vous remuerez vos cruches tous les jours, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe huit jours après, pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches. Vous verſerez doucement dans la chauſſe; lorſque l'épais viendra, vous vous arrêterez; & quand votre ratafia ſera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chauſſe; vous en tirerez ce que vous pourrez; vous aurez par ce moyen ce ratafia, avec les qualités qu'il doit avoir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le muſcat étant une eſpece de raiſin, c'eſt à ce mot principal, que l'on trouvera les bons ou mauvais effets du muſcat.

[NAV]

NAVETS : racine très-connue. Il faut les choiſir tendres & de bon goût, & nourris en terrein gras & humide.

Navets, (*Potage aux*) *en gras*. Ratiſſez & coupez en dés, ou en long; farciſſez-les & les faites frire au ſain-doux, de belle couleur. Egouttez-les Mettez-les dans une marmite; mouillez-les de bon bouillon, & les faites cuire; mitonnnez des croûtes de bon bouillon; garniſſez votre potage des navets cuits à part & mettez le jus qu'ils auront rendus ſur le tout, avec un jus de veau.

Si vous voulez ſervir ce potage lié, ſervez-vous d'un coulis clair de veau & jambon, avec lequel vous lierez leur bouillon.

Navets, (*Potage aux*) *en maigre*. Apprêtez vos navets, comme on vient de le dire, & les faites frire au beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils auront belle couleur, faites les égoutter & les mettez cuire enſuite dans une marmite, avec du bouillon de poiſſon; mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon; & vous arrangerez enſuite vos

navets sur le potage ; jettez leur bouillon par-dessus ; & servez ce potage chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets.

Il paroît assez inutile de donner ici la maniere d'apprêter les navets à la sauce blanche ; tout le monde connoît ce procédé, rien n'étant plus ordinaire. Il suffit de dire que l'usage où sont plusieurs personnes, de mettre de la moutarde dans cette sauce, ne la rend que plus appétissante : cette façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le sont naturellement.

Navets. (*Ragoût de*) Coupez les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau. Mettez les cuire ensuite avec du bouillon, du coulis, & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût.

On le sert avec des viandes cuites à la braise. Si l'on veut une façon plus simple, quand la viande est à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble ; & quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de servir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le navet de bon acabit, & cuit comme il convient, est un aliment adouciſſant, nourrissant, facile à digérer, & assez savoureux. Le jus de navets relâche, calme les irritations internes, & est principalement salutaire aux gens maigres, échauffés, d'un tempérament sec, sujets à la toux, à des douleurs d'entrailles.

NOIX : les noix se servent en cerneaux, ou confites, ou dans leur maturité ; celles qui ne sont pas encore mûres, que nous appellons *cerneaux*, sont très-tendres. Il faut les choisir grosses, & bien blanches. Celles que l'on confit, ne doivent pas être mûres. On en fait de blanches, & de noires ; & l'on en confit à l'eau-de-vie.

Noix à l'eau-de-vie. Prenez des noix tendres ;

que le bois ne ſoit point encore formé ; il faut les parer juſqu'au blanc ; vous les jetterez à meſure dans l'eau fraîche ; vous mettrez de l'eau dans une poële ſur le feu ; quand elle ſera prête à bouillir, vous y jetterez vos noix, pour les y laiſſer, juſqu'à ce qu'elles friſſonnent. Enſuite vous aurez d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvériſé ; jettez-y les noix pour les faire bouillir, juſqu'à ce que les piquant d'une épingle, & les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes. Vous les retirerez pour les mettre dans une eau fraîche de citron ; ſur trois livres de noix, vous ferez clarifier deux livres de ſucre, que vous ferez cuire au petit liſſé ; faites égoutter les noix, & mettez-les dans une terrine ; vous verſerez deſſus le ſucre à demi-chaud ; & vous y laiſſerez les noix vingt-quatre heures. Enſuite vous coulerez le ſucre dans une poële, pour le remettre ſur le feu, & le faire cuire au grand liſſé ; & vous le mettrez ſur les noix, quand il ſera à moitié refroidi, pour les laiſſer encore vingt-quatre heures ; après cela, vous ferez recuire le ſucre, juſqu'au petit perlé, que vous remettrez encore ſur les noix, quand il ſera à demi-froid, pour les laiſſer encore vingt-quatre heures dans le ſyrop ; puis vous remettrez ce ſucre ſur le feu, pour le faire cuire au grand perlé ; alors vous mettrez dans le ſucre autant d'eau-de-vie que vous aurez de ſyrop ; vous les mettrez ſur le feu, avec les noix ; vous les ferez frémir enſemble pendant trois ou quatre minutes ; & vous mettrez le tout dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

Noix blanches. Il faut prendre des noix avant que le bois ſoit formé, les peler proprement juſqu'au blanc, les jettant à meſure dans de l'eau fraîche. Enſuite faites bouillir de l'eau, où vous les jetterez ; & après quelques bouillons, vous ferez bouillir d'autre eau, ſur un autre fourneau, où vous les changerez pour achever de les faire cuire. Vous verrez quand elles le ſeront ſuffiſamment, en les piquant avec une épingle, comme les amandes & les

abricots verts : ſi elles quittent l'épingle, il faut les ôter. Pour les rendre plus blanches, on y jette auparavant une poignée d'alun pilé, & on leur donne encore un bouillon. Rafraîchiſſez-les enſuite ſur le champ, en les jettant dans l'eau fraîche ; & enſuite vous les mettez au petit ſucre juſqu'au lendemain. Vous égoutterez vos noix, & vous les metterez dans des terrines ; & ayant donné un petit bouillon à votre ſucre, vous le jetterez par-deſſus : obſervez qu'il ne faut mettre le ſucre que tiéde, pendant trois fois ſur les noix. Le lendemain, égouttez le ſyrop de vos terrines, ſans en ôter les noix, parce qu'il ne faut pas qu'elles paſſent du tout ſur le feu. Vous ferez prendre cinq ou ſix bouillons à ce ſyrop, en l'augmentant d'un peu de ſucre, & vous le jetterez enſuite ſur vos noix : le jour ſuivant vous lui donnerez une quinzaine de bouillons. Le lendemain, il faut les faire cuire au petit liſſé, & les jours ſuivans ſucceſſivement au liſſé, entre liſſé & perlé, & enfin en perlé, l'augmentant chaque fois de ſucre, afin que vos noix baignent toujours également dans le ſyrop. Pour les achever, vous les ferez paſſer la nuit à l'étuve, & vous les empoterez enſuite, ſi vous trouvez la cuiſſon aſſez forte.

Noix noires. Ayez des noix vertes ; pelez-les legérement, de maniere que l'on ne voie pas le blanc : enſuite faites-les blanchir dans l'eau ; & lorſqu'elles quittent l'épingle, jettez-les dans l'eau fraîche ; laiſſez-les y vingt-quatre heures, les changeant d'eau deux ou trois fois : enſuite mettez-les au petit ſucre, & les achevez comme les blanches. D'autres prennent plus de précaution : après les avoir pelées legérement, comme nous avons dit, ils les coupent par quartiers, enſuite les font blanchir & les font tremper pendant neuf jours dans de l'eau claire, les changeant tous les jours d'eau, & les confiſant comme les blanches.

Noix. (*Ratafia de*) On confit la noix avant qu'elle ſoit en maturité ; il faut, pour l'employer, qu'elle ne ſoit pas plus groſſe avec ſon écorce, que

la noix dépouillée de la ſienne dans la parfaite maturité. Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette groſſeur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante; vous les mettrez enſuite dans l'eau fraîche, à meſure que vous les tirerez du blanchiſſage; vous les laiſſerez dans cette eau, l'eſpace de vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous verſerez cette eau, & en remettrez de la nouvelle; ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir obſervé cette régle l'eſpace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de cloux de girofle, & les autres de lardons d'écorce de citron. Vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant ſix ſemaines; &, au bout de ce tems, vous retirerez vos noix. Vous ferez enſuite fondre du ſucre, ou de la caſſonnade, dans de l'eau fraîche; vous mettrez ce ſyrop dans l'eau-de-vie; vous paſſerez l'un & l'autre dans la chauſſe; & votre ratafia ſera fait.

OBSERVATION MEDÉCINALE.

Les perſonnes d'un fort tempérament, qui ont un bon eſtomac, & font de l'exercice, ſont les ſeules qui doivent ſe permettre de manger des noix, ſoit en cerneaux, ſoit vertes, ſoit ſéches. Les cerneaux ſeroient adouciſſans & nourriſſans, ſi on ne mangeoit pas en même tems beaucoup de ſel, qui eſt irritant & échauffant. La noix verte bien broyée avec les dents, eſt aſſez ſaine. Dans la noix ſéche il y a une huile plus ou moins âcre, ſelon le plus ou moins d'ancienneté du fruit.

[Œ I L]

ŒILLET. (*Glace d'*) Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets, que vous pilerez très-fin; enſuite vous les retirerez, pour les délayer avec une pinte d'eau;

mettez-y une demi-livre de ſucre ; quand il ſera fondu, vous battrez trois ou quatre fois l'eau, en la verſant d'un pot dans un autre ; paſſez le tout dans un tamis ; ſerrez pour le mettre dans la ſalbotiere, & faire prendre à la glace.

ŒUFS : les œufs ſont de différentes groſſeurs, figure & couleur, ſelon les oiſeaux dont ils ſont, ceux des oiſeaux domeſtiques, que l'on éleve dans nos baſſes cours ne diffèrent guères que par la groſſeur. Tels ſont les œufs d'oies & de poules-dindes, beaucoups plus gros que ceux des canards & des poules ; mais ceux de poules ſont ceux dont on fait le plus d'uſage ; les autres ne pondent qu'en une ſeule ſaiſon, n'en fourniſſent guères que pour perpétuer leurs eſpeces ; au lieu que les poules pondent toute l'année, en fourniſſent incomparablement davantage. Les plus frais ſont les meilleurs au goût, & les plus ſains ; leurs principes étant plus réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain tems, ils ont eſſuyé une certaine effervescence, qui a diſſipé une partie de ce qu'ils ont de plus volatil ; ce qui les rend échauffans, d'un goût déſagréable, & par conſéquent mal-ſains.

Quand, préſentés à la lumiere, on les voit clairs & tranſparens, on peut s'aſſurer qu'ils ne ſont pas vieux. Dans les vieux, l'effervescence a brouillé leurs parties, & les rend nébuleux.

Pour être plus ſains, il faut que les œufs ſoient cuits, de ſorte qu'ils ne ſoient ni glaireux ni trop cuits, mais d'une ſubſtance molle, & un peu fluide ; & avec ces conditions ils fourniſſent un bon aliment, & à toutes ſortes de tempérament & d'âge.

Œufs à l'Allemande. Caſſez des œufs dans un plat ; mettez-y du bouillon de purée. Caſſez de plus deux ou trois jaunes d'œufs, dans du lait, & les paſſez à l'étamine. Otez enſuite le bouillon où on cuit les œufs ; mettez-y les jaunes avec du fromage rapé, & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Œufs à la bonne femme. Coupez quatre oignons

en dés ; paſſez-les au beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits ; remuez les beaucoup pour les empêcher de rouſſir. Mettez y enſuite uue pincée de farine ; mouillez avec de bonne crême, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & de muſcade ; tenez votre ragoût bien lié. Prenez enſuite deux œufs ; fouettez-en les blancs ; mettez les jaunes avec le ragoût, & enſuite mêlez les blancs avec le tout. Mettez dans une caſſerole du papier bien beurré ; verſez deſſus les œufs, & les faites cuire au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les ſans-deſſus-deſſous ; ôtez le papier, & ſervez deſſus ces œufs une bonne eſſence claire.

Œufs à la Bourguignone. Prenez un morceau de citron confit, quelques biſcuits d'amandes ameres, un peu de macarons & du ſucre. Pilez le tout ; prenez quatre ou cinq œufs ; ôtez-en les germes ; brouillez le tout ; paſſez à l'étamine, avec un peu de lait & de ſel. Faites-les cuire comme des œufs au lait. Glacez-les avec la pelle rouge.

Œufs à la carpe. Ecaillez & vuidez une petite carpe ; levez-en la peau, hachez-en la chair très-fine ; mettez-la dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules & champignons, pointes d'ail ; hachez de même des fines herbes ; mettez une pincée de farine ; mouillez de deux verres de vin de Champagne, un peu de baſilic, ſel & poivre, & faites cuire ; étant cuits, & la ſauce réduite, liez-la avec quelques jaunes d'œufs. Caſſez quinze œufs, avec ſel & épices, une cuillerée de crême ; battez les bien ; faites une omelette de la moitié ; étendez-la ſur un plat ; mettez deſſus le hachis de carpe ; roulez-la & la coupez en trois. Faites-en autant de l'autre moitié des œufs ; arroſez ces ſix morceaux avec du beurre ; panez-les de moitié mie de pain, & de moitié de parmeſan rapé ; mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, pour leur donner couleur, & les ſervez avec une ſauce à la perſillade. (Voyez cette ſauce, à l'article *Sauce.*

Œufs à la chicorée en gras. Pochez des œufs frais

à l'eau, & ſervez deſſous un ragoût de chicorée, que vous faites, en faiſant blanchir quelques pieds, & en les faiſant cuire dans une braiſe. Égouttez-les enſuite de leur graiſſe; coupez-les en trois; faites-leur faire un bouillon dans une bonne eſſence; ſur le point de ſervir, hachez deſſus de l'échalotte.

Œufs à la commere. Caſſez dix œufs, mettez-y du ſel fin, du ſucre en poudre, quelques piſtaches en filets, deux biſcuits d'amandes ameres écrafés, de la fleur d'orange, grillée & hachée, citron confit & haché, cannelle en poudre, beurre frais fondu. Battez-bien le tout, mettez à un feu doux, couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous; glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez-les pas trop cuits; ce qu'on appelle *tremblans.*

Œufs à la coque. Pour ne les point manquer; quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes; retirez-les & les couvrez une minute, pour leur laiſſer faire leur lait, & les ſervez dans une ſerviette.

Œufs à la coque au citron. Faites un gâteau de feuilletage; faites-y autant de trous que vous voulez ſervir d'œufs. Prenez dix œufs. Faites-leur un petit trou pour les vuider. Lavez bien les coquilles & les faites égoutter: paſſez les œufs dans une étamine, après avoir ôté les blancs de ſix. Mettez avec ces œufs du coulis, un peu de jus & le jus de la moitié d'un citron avec deux zeſtes de citron verd, haché menu, ſel & poivre: faites cuire les œufs dans le coquetier au bain-marie, & les ſervez ſur le gâteau.

Œufs à la coque à la crême. Faites un gâteau comme deſſus; vuidez de même des œufs; & au lieu de coulis, délayez les jaunes avec de la crême ainſi préparée. Prenez demi-ſeptier de lait, chopine de crême; faites bouillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de ſucre, un peu de fleur d'orange. Faites ainſi bouillir cette crême, & la faites reduire à moitié. Paſ-

ſez-la au tamis ; délayez-y les jaunes d'œufs ; mettez-y une cuillerée à café de farine ; repaſſez le tout à l'étamine ; rempliſſez les coquilles ; faites cuire dans le coquetier au bain-marie, & ſervez comme les précédens ſur le gâteau.

Œufs à la coque au coulis. Faites un gâteau comme deſſus, accommodez vos œufs, comme on vient de dire ; ſéparez les jaunes d'avec les blancs & les délayez avec du coulis, ſel & poivre, une cuillerée; de jus paſſez-les à l'étamine; rempliſſez-en les coquilles ; mettez ces œufs dans un coquetier. Faites-les cuire au bain-marie. Etant cuits, ſervez-les œufs ſur le gâteau.

Œufs à la coque aux écreviſſes. Faites un gâteau comme deſſus ; arrangez vos œufs de la même maniere. Mettez les jaunes à part & les délayez avec du coulis d'écreviſſes ; paſſez le tout à l'étamine ; aſſaiſonnez de bon goût. Mettez dans les coquilles, & faites cuire dans le coquetier au bain-marie ; & ſervez ſur le gâteau, comme deſſus.

Œufs à la crême. Prenez une chopine de crême douce avec un morceau de cannelle en bâton, deux ou trois zeſtes de citron, un morceau de ſucre, ſelon la quantité qu'on en fera ; un quarteron d'amandes douces, douzaine d'amandes ameres. Pilez-les dans un mortier, en les arroſant de tems en tems d'un peu de lait. Délayez-les enſuite avec la crême & huit jaunes d'œufs frais. Paſſez le tout à l'étamine deux ou trois fois ; mettez dans un plat ſur la cendre chaude ; couvrez-le d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus, & ſervez de belle couleur.

Œufs à la ducheſſe. Mettez dans une caſſerole un quarteron de ſucre, demi-ſeptier d'eau, zeſtes de citron, un morceau de cannelle ; faites bouillir le tout juſqu'à ce que le ſucre ſoit réduit en ſyrop. Retirez-les zeſtes de citron & la cannelle. Mettez-y de l'eau de fleur d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs ; paſſez-les au tamis avec une chopine de crême où vous les aurez délayés ; mettez ce mélange dans le ſyrop avec un peu de ſel. Faites cuire les œufs en

les tournant ſans ceſſe. Quand ils ſeront pris comme une crême, mettez du jus de citron & ſervez.

Œufs à la fleur d'orange. Mettez du ſucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou un poëlon, avec de la crême ſimple, un peu de ſel & d'écorce de citron confite & hachée; ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs; remuez-les comme des œufs brouillés; faites cuire de même & ſervez chaudement.

Œufs à la grande-mere Prenez huit œufs, ôtez les blancs de quatre; paſſez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites cuire au bain-marie comme une crême; étant cuits, retirez-les & les uniſſez avec un couteau en petits quarrés, & mettez par-deſſus du jus clair.

Œufs à la huguenotte ou au jus. Mettez du jus de mouton dans un plat. Caſſez-y des œufs. Brouillez-les avec ſel, poivre blanc, un peu de muſcade rapée. Paſſez la pelle rouge par-deſſus, & ſervez chaudement.

Œufs à la huguenotte. (*Autre maniere de faire les.*) Prenez des œufs frais. Pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez dans cette eau un peu de vinaigre. Etant cuits, dreſſez-les proprement dans un plat: ayez du jus de veau ou du jus naturel. Faites-le chauffer avec ſel & poivre, & une ciboule entiere. Paſſez-le au tamis & le vuidez ſur vos œufs que vous ſervirez chaudement pour entremets.

Œufs à la moëlle. Echaudez des amandes douces. Pilez-les, & les arroſez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf. Mettez-y du citron confit haché, & de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au ſec. Pilez le tout enſemble; mettez-y un peu de ſel & d'eſſence. Prenez deux jaunes d'œufs; mettez les auſſi dans un mortier avec un demi-ſeptier de crême. Quand le tout ſera bien mêlé, fouettez les douze blancs en neige, & les mettez avec tout le reſte. Frottez une poupetonniere de beurre; mettez dedans vos œufs, & faites

cuire au four. Etant cuits, renverſez-les dans le plat où vous devez ſervir. Glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez pour entremets.

Œufs à la Monime. Caſſez quinze œufs dans une caſſerole ; mettez-y une cuillerée de crême, perſil, ciboules, ſel & fines épices; battez bien les œufs pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche & refroidie, ſoit volaille ou gibier; faites-en un hachis. Quand ce hachis eſt fait & aſſaiſonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs; battez enſuite des œufs, & en faites une omelette que vous étendrez ſur un plat; mettez-y par-deſſus du hachis. Roulez cette omelette, & la coupez en trois en maniere de paupiettes. Arroſez le deſſus avec du beurre ; panez les. Faites-en autant du hachis. Mettez le tout dans une tourtiere ; faites-leur prendre couleur, & les ſervez avec une ſauce à la Monime dans le plat où vous devez ſervir.

Œufs à la payſanne Mettez dans un plat un demi-ſeptier de crême double. Quand elle a bouilli, caſſez-y des œufs; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, à meſure qu'ils cuiſent, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Prenez garde que les jaunes ne durciſſent, & ſervez-les ſur le champ.

Œufs à la Périgord. Coupez des truffes en petits dés & du jambon par tranches. Paſſez-les au beurre : mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Mettez y un bouquet de fines herbes, gros poivre. Dégraiſſez le ragoût, & le faites cuire à petit feu. Etant bien lié, faites frire ſept œufs dans du ſain-doux frais, ſans les faire durcir. Egouttez-les. Piquez-les par-deſſous avec la pointe d'un couteau. Faites-en ſortir les jaunes & les rempliſſez du ragoût. Dreſſez-les dans un plat, couvrez-les d'un autre plat, & les faites chauffer ainſi ſur de la cendre chaude; & au moment de les ſervir, jettez par-deſſus une ſauce au vin de Champagne.

Œufs à la Philisbourg. Si c'eſt en maigre, prenez de la farce maigre de poiſſon cuit, que vous mettrez dans le plat où vous devez ſervir. Caſſez-y des œufs

ſoupoudrez-les de parmeſan rapé. Pendant qu'ils cuiſent, glacez le parmeſan avec la pelle rouge, & ne laiſſez pas durcir les œufs.

Si c'eſt en gras, prenez une farce graſſe de viande cuite, & procédez de même pour le ſurplus.

Œufs à la Portugaiſe. Faites fondre du ſucre avec de l'eau de fleurs d'oranges, deux jus de cirron & un peu de ſel. Mettez ſur le feu avec des jaunes d'œufs, & remuez avec une cuillere. Quand ces œufs quitteront le plat, ils ſont cuits. Etant cuits, dreſſez-les ſur un plat en pyramide; garniſſez d'écorce de citron & de maſſepain

On les peut ſervir chauds & froids, & les glacer avec la pelle rouge. On peut encore les mêler dans un mortier avec de la gelée de groſeilles, ou du jus de poirée cuit au ſucre; les paſſer dans une toile de crin, & les ſervir à ſec.

Œufs (Autres) à la Portugaiſe. Mettez du ſucre dans une caſſerole, ſelon la qnantité d'œufs que vous voudrez faire, avec une goutte d'eau, un peu de cannelle; faites cuire un peu le ſucre. Prenez quinze jaunes d'œufs; délayez-les dans une autre caſſerole, avec un poiſſon de lait; paſſez-les au tamis; mettez dans votre ſucre, quand il ſera cuit, deux zeſtes de citron verd. Remuez le ſucre avec une cuillere; mettez vos œufs dans ce ſyrop. Faites prendre comme une crême. Retirez, mettez-y un peu de ſel, & remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient froids; mettez-y un jus de citron. Dreſſez-les proprement, & ſervez froids pour entremets, en ôtant la cannelle.

Œufs à la régence. Coupez en petits dés un morceau de petit lard. Au défaut de petit lard, faites ſuer du jambon avec de l'oignon; coupez en dés des champignons. Mouillez d'une cuillerée de bon jus; faites cuire & liez cette ſauce avec une eſſence de jambon. Caſſez huit œufs frais dans un plat où vous aurez mis du lard fondu. Mettez le plat ſur un feu modéré. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud. Jettez-le ſur ces œufs, à diverſes fois, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits deſſus comme deſſous

Egouttez enſuite tout ce lard. Eſſuyez le plat, & ſervez ſur ces œufs votre ſauce avec un filet de vinaigre ; ſervez chaud pour entremets.

Œufs à la ſauce-robert. Coupez deux ou trois gros oignons en dés ; paſſez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez de jus, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu : faites durcir d'autre côté une douzaine d'œufs & les coupez en quatre, comme pour des œufs à la tripe. Faites-leur faire quelques bouillons dans la ſauce ; aſſaiſonnez de bon goût. Etant prêt de ſervir, ajoûtez de la moutarde fine à votre ſauce.

Œufs à la Sicilienne. Pochez des œufs frais, à l'eau bouillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus. Parez-les tout autour, & les mettez à l'eau fraîche ; coupez-les enſuite en long, une moitié plus profond eque l'autre ; ôtez les jaunes ; lavez les blancs. Rempliſſez d'une crême aux piſtaches cuites les blancs les plus profonds, & recouvrez-les de l'autre moitié collée avec de l'œuf battu. Arrangez-les enſuite dans le plat où vous devez les ſervir, le petit côté deſſous & les tenez chaudement. Faites un ſyrop avec du vin de Champagne, ſucre & cannelle. Verſez-le ſur les œufs ; jettez par deſſus de la nompareille, & ſervez pour entremets.

Quand ces œufs ſont pleins de la crême ſuſdite, on peut les mettre auſſi chacun ſur une tranche de biſcuit ; faire cuire du ſucre au caramel ; & avec une fourchette qu'on trempe dans ce caramel, faire ſur ces œufs des filets de caramel en la ſecouant deſſus ; ſoupoudrez enſuite ces œufs de nompareille & les ſervez à ſec pour entremets.

Œufs à la Suiſſe. On les fait comme les œufs au miroir ; & les ayant poudrés de hachis de brochet & de fromage rapé, on les pare & on leur fait prendre couleur, ſoit au four, ſoit ſous un couvercle de tourtiere, & on les ſert pour entremets.

Œufs à la tripe. Ayez des œufs durs ; coupez-les par rouelles ; mettez les jaunes à part. Paſſez-les avec beurre fin & oignons coupés par rouelles. Faites

frire le tout. Prenez les jaunes bien délayez-les avec un peu de vin ; jettez-les avec les œufs ; faites-leur faire quelques bouillons ; aſſaiſonnez de bon goût & ſervez chaud. Au lieu d'oignon & de vin, on peut y mettte du perſil & de la crême fraîche ; cela dépend du goût.

Œufs à l'eau de roſes. Délayez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roſes, écorce de citron, macarons & un peu de ſel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtiere avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec du ſucre & eau de roſes ou de fleurs d'oranges, & ſervez chaudement.

Œufs à l'eſtragon. Faites blanchir de l'eſtragon & le hachez très-fin. Caſſez des œufs dans une caſſerole ; mettez-y l'eſtragon haché avec ſel & poivre. Battez les œufs ; mettez-y un peu de crême, & faites trois petites omelettes, que vous roulerez ; dreſſez-les dans le plat où vous devez ſervir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine, avec du beurre. Mouillez de bouillon & un verre de vin. On dégraiſſe la ſauce & on fait cuire à petit feu. Quand la ſauce eſt cuite & aſſaiſonnée de bon goût, paſſez-la au tamis, & la ſervez avec les œufs pour entremets.

Œufs à l'huile au verd. Pochez des œufs à l'huile, les uns après les autres. Etant frits, dreſſez-les. Ayez une ſauce verte au perſil ; ſervez-la deſſus. On les poche auſſi dans une eau verte faite exprès, & on les ſert une ſauce blanche à la crême deſſous.

Œufs à l'Italienne. Faites un ſyrop avec ſucre & eau. Etant plus qu'à demi-frits, prenez des jaunes d'œufs dans une cuillere, les uns après les autres ; tenez-les dans ce ſyrop pour les cuire : on en fait ainſi tant qu'on veut, en tenant le ſyrop bien chaud. On les dreſſe dans un plat, & on les ſert garnis de tranches de citron confit, couvert de piſtaches, fleurs d'oranges paſſées dans le reſte du ſyrop avec un jus de citron par-deſſus.

Œufs à l'orange. Fouettez des œufs ſelon le plat

que

que vous voulez faire ; preſſez-y un jus d'orange ; mettez-y un peu de ſel. Prenez une caſſerole, &, ſi c'eſt un jour maigre, ſervez-vous de beurre, ou en gras, de jus. Verſez y vos œufs, & remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent ; dreſſez-les ſur les plat où vous devez ſervir, & garniſſez d'œufs frits.

Œufs au baſilic. Faites durcir une douzaine d'œufs ; fendez-les en deux ; ôtez en les jaunes. Pilez-les avec du perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail & un peu de baſilic, le tout haché, de la mie de pain deſſéchée & trempée dans la crême, un bon morceau de beurre, ſel & poivre ; liez avec ſix jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat où vous devez ſervir ; rempliſſez-en tous les blans d'œufs cuits ; arrangez-les ſur la farce. Panez par-deſſus avec de la mie de pain ; mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; donnez-leur une belle couleur. Egouttez leur beurre, eſſuyez bien le bord du plat & ſervez. Cet apprêt eſt ſuſceptible des noms de tous les ingrédiens qui entrent dans l'aſſaiſonnement de ces œufs.

Œufs au blanc de perdrix. Prenez une perdrix qui ait du fumet. Vuidez-la & la bardez. Faites cuire à la broche & la pilez enſuite. Mettez dans une caſſerole du coulis clair de veau & jambon, & autant de jus de veau, c'eſt-à-dire, en tout une cuillerée à pot, ſel & poivre & muſcade. Faites chauffer un peu ; délayez-y la perdrix pilée, ſix jaunes d'œufs frais. Paſſez le tout à l'étamine. Mettez un plat ſur des cendres chaudes. Vuidez-les œufs dedans. Couvrez-les d'un couvercle, feu deſſus & deſſous ; & lorſqu'ils ſeront pris, ſervez.

Œufs au blanc de poularde ; s'accommodent comceux ci-deſſus, & le blanc de poularde s'accommode de même. On ſe ſert du même procédé pour ceux aux blancs de faiſan.

Œufs au céleri. Prenez trois ou quatre pieds de céleri Faites-les cuire à demi dans une eau blanche. Retirez ; égouttez & les coupez par morceaux. Met-

tez dans une caſſerole avec un peu de coulis clair de poiſſon, & faites mitonner une demi-heure. Liez avec un coulis d'écreviſſes & gros comme une noix de beurre. Remuez, aſſaiſonnez de bon goût; ajoûtez un filet de vinaigre, dreſſez & mettez deſſus des œufs pochés. Au lieu de ces œufs, on peut y mettre des œufs durs coupés en deux.

On peut auſſi ſervir des œufs durs ainſi coupés, avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Œufs au citron. Prenez un citron verd. Rapez ou hachez de ſon écorce de la groſſeur d'une piſtache; mêlez-le avec dix œufs; preſſez-y la moitié d'un jus de citron, ſel & poivre, du beurre, une cuillerée de bouillon. Faites cuire en les fouettant; ils ſe brouilleront mieux qu'avec une cuiller, & ſervez.

Œufs au foie Otez l'amer de tel foie que vous voudrez choiſir, ſoit de volaille ou de gibier; lavez-les & les hachez; paſſez-les ſur le feu avec du beurre, perſil, ciboules & champignons, pointe d'ail, le tout haché très-fin. Quand les foies ſont paſſés & refroidis, caſſez-y une douzaine d'œufs. Aſſaiſonnez de ſel & fines épices, une cuillerée de crême. Mêlez bien le tout. Mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites du tout une omelette, & ſervez chaudement,

Œufs au fromage fondu. Mettez ſur un feu modéré un plat où il y aura une demi-livre de fromage de Gruyere rapé, un demi-verre de vin de Champagne, perſil, ciboules, gros poivre, un peu de muſcade, du bon beurre; remuez le tout enſemble ſur le feu. Quand votre fromage ſera bien fondu, mettez-y trois œufs; les œufs étant cuits, faites un cordon de mouillettes de mie de pain; paſſez au beurre, & ſervez pour entremets.

Œufs au jus à la crême. Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié jus de veau, avec un peu de ſel, poivre & muſcade. Délayez-y ſix jaunes d'œufs, & paſſez le tout à l'étamine. Mettez un plat ſur des cendres chaudes, & y paſſez vos œufs. Couvrez d'un couvercle de tourtiere;

feu deſſus. Regardez, de tems en tems, pour voir s'ils prennent; & lorſqu'ils ſeront pris, ſervez chaudement pour entremets.

Œufs au jus brouillé. Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, un peu de ſel & poivre; délayez-bien le tout enſemble; & le faites cuire ſur un fourneau, remuant toujours comme une crême; mettez-y un peu de muſcade; dreſſez les; ſervez de bon goût & chaudement pour entremets.

Œufs au jus d'oſeille. Pochez des œufs dans de l'eau bouillante; pilez enſuite de l'oſeille; mettez-en le jus dans un plat avec du beurre, deux ou trois œufs cruds, ſel & muſcade; mettez cette ſauce ſur vos œufs en les ſervant.

Œufs au lait. Prenez une cuillerée de farine, & la mettez dans une caſſerole avec un peu de ſel; délayez-la avec un peu de lait; caſſez-y huit œufs entiers; mettez-y du ſucre en quantité néceſſaire; mêlez bien le tout, & y mettez une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez deſſus un fourneau, une caſſerole pleine d'eau. Prenez le plat où vous voulez ſervir les œufs; faites y fondre la groſſeur d'une noix de beurre, mettez le plat ſur la caſſerole, de ſorte qu'il touche l'eau; verſez-y vos œufs au lait; faites rougir une pelle; paſſez-la deſſus, & la remettez au feu pour la repaſſer ſur les œufs, juſqu'à ce qu'ils ſoient par-tout de belle couleur; étant cuits, mettez un peu de ſucre par-deſſus, & glacez encore avec la pelle rouge; étant bien glacés, ſervez chaudement.

Œuf au lard, à la Coigny Prenez huit œufs frais, & les pochez un à un dans du ſain-doux bien chaud; faites-les cuire de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés; faites frire ces croûtons, & le petit lard; arrangez les croûtons dans le plat où vous voulez ſervir; mettez les œufs ſur les croûtons, & le petit lard ſur le

tout ; ſervez avec une eſſence, ou un filet de vinaigre pour entremets.

Œufs au miroir. Rempliſſez de crême le fond d'un plat ou d'un aſſiette ; faites-la cuire avec du beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus. Quand cette crême s'affermira, ôtez le feu de deſſus ; faites dix ou douze places dans cette crême, & y mettez autant de jaunes d'œufs artificiels. Faites enſuite une ſauce avec beurre & fines herbes bien menues, ſel & poivre, muſcade, un filet de vinaigre. Quand vous ſerez prêt à ſervir, verſez cette ſauce ſur vos œufs tout chauds.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures ; paſſez-la dans une étamine, ou paſloire bien fine ; mettez-y un peu de ſel & de ſucre, écorce de citron confite, hachée menue ; de l'eau de fleurs d'oranges ; frottez un plat de beurre qui ſoit un peu chaud ; mettez les œufs dedans ; faites-les cuire & leur donnez belle couleur avec la pelle rouge ; ſervez chaudement pour entremets.

Œufs au Parmeſan. Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une caſſerole avec du Parmeſan, un peu de poivre ſans ſel ; battez-les avec un fouet comme une omelette ; faites-en cinq ou ſix petites omelettes ; à meſure qu'elles ſont faites, étendez-les ſur quelque choſe, & les ſaupoudrez de Parmeſan rapé ; roulez-les, & les arrangez ſur le plat où vous devez ſervir. Jettez encore par-deſſus du Parmeſan ; eſſuyez le plat & le mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, feu deſſus ; un quart d'heure ſuffit pour cuire & glacer le Parmeſan.

Œufs au pere Douillet. Caſſez dans une caſſerole huit œufs frais ; mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, ſel & poivre ; paſſez ces œufs dans une étamine ; mettez-les dans un plat, ſur un feu modéré ; paſſez par-deſſus la pelle rouge, à meſure qu'ils cuiſent ; ſervez-les tremblans.

Œufs au ſang. Mettez tout chaud le ſang de dix pigeons dans une caſſerole, avec un jus de citron; de peur qu'il ne ſe congele, paſſez-le au tamis; mettez dedans douze œufs, les blancs fouettés à part, ſel, poivre, une cuillerée de crême, de petits morceaux de beurre; battez bien le tout; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites une omelette; que vous ſervirez roulée dans le plat où vous devez ſervir.

Œufs au ſoleil. Faites frire huit œufs au ſain-doux; & faites enſuite une pâte à beignets, où vous mettrez du petit lard coupé en dés, à demi-paſſé au feu; trempez les œufs frits dans cette pâte; prenez du lard avec les œufs; faites-les frire l'un & l'autre de belle couleur, & ſervez-les garnis de perſil frit pour entremets.

Œufs aux amandes. Prenez des biſcuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit; pilez le tout enſemble; arroſez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez-y un morceau de ſucre; quand tout eſt pilé, mettez-y un peu de farine, quatre œufs frais, une chopine de crême. Paſſez le tout à l'étamine & le faites cuire au bain-marie.

Œufs aux champignons. Pochez huit œufs frais à l'eau; prenez des champignons ce qu'il en faut pour un ragoût; lavez-les & les coupez en dés; faites cuire à l'eau, avec un bouquet & beurre frais; manié de farine & de ſel; étant cuits, & la ſauce reduite, liez de quatre jaunes d'œufs, avec de la crême; mettez-y un jus de citron, & ſervez autour des œufs.

On en cuit de même aux mouſſerons & morilles.

Œufs aux concombres pochés. Pelez des concombres; partagez-les en deux; ôtez les ſemences; coupez en tranches. Faites mariner, avec tranches d'oignons, ſel & poivre, & vinaigre; preſſez-les dans un linge; paſſez-les au beurre & les faites rouſſir un peu; mouillez de bouillon de poiſſon, & fai-

tes mitonner une demi-heure, dégraiſſez enſuite; liez d'un coulis de poiſſon ou d'écreviſſes; pochez dix œufs frais; dreſſez-les, & jettez par deſſus votre ragoût & ſervez.

Œufs aux écreviſſes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes; avec des truffes & champignons; quelques culs d'artichauts, coupés par morceaux, paſſez-les au beurre, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon; aſſaiſonnez de poivre, de ſel, & bouquet de fines herbes; laiſſez mitonner un bon quart d'heure; étant cuits, dégraiſſez & liez d'un coulis d'écreviſſes; pochez des œufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dreſſez-les dans un plat, & ſervez par-deſſus le ragoût.

Œufs aux écreviſſes en gras. Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis clair de veau & jambon, ſelon la quantité d'œufs que vous voudrez faire. Partagez en deux parts ce jus & conlis; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & muſcade Mettez l'autre moitié avec du coulis d'écreviſſes; délayez-y huit ou dix jaunes d'œufs frais; & paſſez le tout à l'étamine, & le reſte du coulis, s'il peut tenir; mettez un plat ſur des cendres chaudes; vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus comme deſſous; regardez s'ils ſont pris, & ſervez chaud pour entremets.

Œufs aux écreviſſes en maigre. Prenez une petite cuillerée de bouillon de poiſſon avec une petite croûte de pain, champignons, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble. Retirez-le de deſſus le feu; metrez-y du coulis d'écreviſſes ſelon la grandeur du plat. Mettez ſix ou huit jaunes d'œufs; délayez-les & les paſſez deux ou trois fois à l'étamine. Mettez le tout dans un plat ſur de la cendre chaude, couvrez comme deſſus. Quand ils ſeront pris, ſervez chaudement pour entremets.

Œufs aux filets. Faites un ſyrop de ſucre avec du vin blanc. Etant plus d'amoitié fait, battez-y vos œufs avec une écumoire plate, afin que les filets ſe

forment bien. Faites-les sécher devant le feu, & les servez avec de l'eau de fleurs d'orange.

Œufs aux laitues. Prenez des laitues pommées & les faites blanchir. Panez-les ; coupez-les par tranches. Passez-les avec un peu de beurre frais, sel & poivre, bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu une bonne demi-heure. Dégraissez ce ragoût & le liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson. Ayez des œufs frais pochés au beurre roux. Posez-les tout autour. Dressez votre ragoût dans un plat ; assaisonnez de bon goût ; arrangez vos œufs pochés par-dessus, & servez chaudement pour entrée & entremets.

Œufs aux pistaches. Prenez chopine de lait, demi-septier de crême, une cuillerée de farine, de riz délayé avec une goutte de lait, quatre jaunes d'œufs frais. Versez le lait & la crême dans la casserole, mettez du sucre à proportion, un peu de cannelle, deux zestes de citron, un peu de sel. Faites cuire sur un fourneau comme une crême. Prenez un quarteron de pistaches ; pilez-les dans un mortier, avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, mêlez-y les pistaches ; versez le tout dans un plat ; mêlez bien le tout, en remuant toujours sur le feu, jusqu'à ce qu'ils s'attachent ; lorsque le gratin est formé, retirez. Saupoudrez de sucre & leur donnez couleur avec la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Œufs, (Autre maniere d') aux pointes d'asperges. Faites une sauce blanche avec du beurre, farine, sel & poivre, vinaigre. Faites lier la sauce ; passez une douzaine d'œufs à l'étamine, à sec. Mettez-les dans la sauce blanche, & les brouillez ; achevez comme ceux aux pointes d'asperges.

Œufs aux truffes. Pilez des truffes vertes ; coupez-les par tranches ; passez-les au beurre ; mouillez-les d'un peu de bon bouillon de poisson ; faites mitonner un bon quart d'heure à petit feu. Dégraissez ensuite & liez d'un coulis de poisson. Vos œufs étant pochés au beurre roux, parez-les proprement tout autour,

& les dreſſez dans un plat. Jettez par-deſſus votre ragoût aſſaiſonné de bon goût, & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre : on fait de même des œufs pochés, avec un ragoût de champignons ou de mouſſerons, ou de morilles; cela varie d'autant les différens apprêts qu'on fait aux œufs.

Œufs brouillés à la chicorée. Faites blanchir de la chicorée ; égouttez-la & la coupez en quatre. Paſſez-la au beurre avec oignons coupés en petits dés. Mouillez-la d'un mitonnage. Aſſaiſonnez de bon goût ; laiſſez cuire & réduire la ſauce. Prenez dix œufs ; caſſez-les dans une caſſerole ; aſſaiſonnez ; mettez-y enſuite la chicorée avec du beurre ; brouillez le tout ſur le feu, & ſervez garnis de mie de pain frite.

Œufs brouillés au coulis. Prenez douze œufs ; ôtez les blancs de quatre. Mettez-les avec du coulis, ſel & poivre. Ne les mouillez point trop, de peur qu'ils ne tournent. Paſſez les œufs avec le coulis à l'étamine. Quand vous ſerez prêt à ſervir, tournez les ſur le feu. Quand ils ſeront cuits, garniſſez-les autour de mie de pain frite comme les épinars.

Œufs brouillés au jus. Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon ; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, ſel & poivre. Brouillez bien le tout. Faites cuire comme une crême, en remuant toujours ; étant cuits, mettez-y un peu de muſcade, & ſervez pour entremets.

Œufs brouillés aux pointes d'aſperges. Caſſez une douzaine d'œufs ; ôtez les blancs de quatre ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, un peu de coulis. Paſſez-les à l'étamine, faites-les bouillir ſur le feu. Ayez des pointes d'aſperges blanchies & cuites dans du bouillon. Mettez-les avec les œufs ; ſur la fin de la cuiſſon, mêlez le tout ; & ſervez garnis de mie de pain frite.

Œufs au verd-galand. Pilez des piſtaches avec des morceaux d'écorce de citron confit. Faites cuire du ſucre avec un jus de citron. Quand ce ſyrop ſera à moitié fait, mettez-y les piſtaches avec des jaunes

d'œufs frais ; remuez le tout, juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & ſervez avec fleurs d'oranges.

Œufs au verjus. Délayez des œufs avec du verjus de grain ; aſſaiſonnez de ſel & muſcade. Faites-les cuire avec un peu de beurre. Servez chaudement comme une crême.

Œufs en crépine. Prenez du jambon cuit, des ris de veau, fois gras, champignons, truffes coupés en dés, & les paſſez au lard fondu. Mouillez de jus, & faites mitonner une demi-heure. Liez d'un coulis de veau & jambon ; aſſaiſonnez de bon goût ; laiſſez refroidir.

Prenez dix jaunes d'œufs frais ; fouettez à part les blancs en neige. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu de crême. Paſſez-les au tamis, & les mettez dans le ragoût, & enſuite les blancs fouettés. Mêlez le tout ; mettez une crépine au fond d'une caſſerole ; étendez deſſus votre ragoût. Renverſez par-deſſus les bords de la crépine ; faites cuire au four & ſervez chaud.

On peut, au lieu de la ſervir à ſec, jetter par-deſſus une eſſence de jambon ou un ragoût de truffes vertes.

Œufs en crépine. (*Autre maniere d'apprêter des*) Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde rôtie, un peu de lard blanchi, moëlle de bœuf & mie de pain trempée dans la crême, deux jaunes d'œufs cuits. Pilez le tout enſemble avec ſel, poivre & muſcade. Coupez des morceaux de crépine en quarré, comme la main, & les mettez tremper à l'eau tiéde. Eſſuyez-les enſuite, & mettez ſur chaque morceau un lit de la farce ci-deſſus.

Œufs en filets Prenez deux champignons & deux oignons ; coupez-les en filets. Paſſez les au beurre. Mettez-y une pincée de farine - mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & coulis : faites cuire à petit feu.

Prenez enſuite une douzaine d'œufs durcis - ſéparez les blancs des jaunes ; laiſſez les jaunes entiers ; coupez les blancs en filets. Mettez-les faire quelques bouillons avec le ragoût ; aſſaiſonnez de ſel & gros

poivre. Etant prêt à ſervir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût, pour les faire chauffer, & ſervez à courte ſauce.

Œufs en panade. Prenez des mies de pain; arrondiſſez-les de la grandeur d'un liard. Faites-en une trentaine; paſſez-les ſur le feu avec beurre frais. Mettez dans une caſſerole quinze œufs, avec ces croûtons, perſil, ciboules, deux cuillerées de bonne crême, des petits morceaux de beurre, ſel & gros poivre. Battez vos œufs. Faites-en une omelette avec de bon beurre. Quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat, & ſervez pour entremets.

Œufs en peau d'Eſpagne: c'eſt la même choſe que les œufs au blanc de perdrix. (*Voyez* cet article.)

Œufs en rocher. Faites un ſyrop de ſucre & de vin blanc. Mettez-y des jaunes d'œufs, à proportion du ſyrop. Laiſſez-les cuire juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'oranges, avec un jus de citron. Paſſez-les à l'étamine ſur un plat, & les ſervez en rocher avec des morceaux d'écorce de citron confis.

Œufs en ſalade. Prenez ſept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, des laitues hachées; découpez un œuf dur entier & le mettez au milieu; coupez les autres par moitié, & rangez ſymmétriquement; mettez toutes ſortes de fournitures, avec ſel & gros poivre, huile & vinaigre.

On fait auſſi des ſalades aux œufs, avec anchois, capres, fenouil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeuil; le tout chacun en particulier, & aſſaiſonné comme il convient.

Œufs en ſurtout. Prenez quatre œufs; ſéparez les blancs; hachez une pincée de capres, deux anchois, perſil & ciboules; mêlez-les avec les jaunes d'œufs; étendez enſuite du beurre dans le plat où vous devez ſervir; caſſez deſſus ſix œufs; fouettez les quatre blancs que vous avez mis à part; mettez-y les quatre jaunes avec leur aſſaiſonnement; fouettez bien le tout enſemble; mettez-y du ſel, poivre & muſcade; mettez un œuf ſur ceux qui

ſont dans le plat ; faites cuire feu deſſus & deſſous ; mais il ne faut pas les faire durcir ; un moment ſuffit pour leur cuiſſon.

Œufs en tymbales. Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; paſſez le reſte à l'étamine avec un peu de jus & de coulis ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; beurrez les tymbales ; mettez-y des œufs juſqu'à moitié des tymbales ; mettez ces tymbales dans une caſſerole, dans l'eau chaude, juſqu'à moitié des tymbales ; faites cuire au bain-marie ; étant cuits, retirez-les ſans les rompre ; dreſſez-les & ſervez-les avec un peu de jus deſſous.

Œufs en toutes ſaiſons. Ayez des ris de veau blanchis, frits en gras, trufes vertes, crêtes à moitié cuites, petits champignons, demi-quarteron des plus belles piſtaches ; paſſez le tout au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & laiſſez mitonner une petite heure ; liez d'une eſſence de jambon, comme pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; ôtez en les jaunes ; pilez-les au mortier, avec ſel, poivre, muſcade, blanc de ciboules hachées, un peu de lait & crême douce, & mie de pain bien blanche ; formez vos petits œufs, en les roulant dans la main, de différente groſſeur ; faites-les cuire dans un bon aſſaiſonnement, ou ſeulement à l'eau bouillante ; faites-les égoutter dans une paſſoire, ou ſur un tamis ; rangez les dans un plat, & ſervez le ragoût par deſſus.

Œufs farcis frits. Les œufs farcis peuvent auſſi ſe ſervir frits, & garnis de perſil frit.

Œufs farcis. Prenez & faites blanchir deux ou trois cœurs de laitues, avec oſeille, perſil, cerfeuil, & un champignon ; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs & du ſel ; paſſez le tout avec beurre frais, & le faites cuire ; mettez-y enſuite de la crême ſimple ; dreſſez cette farce dans un plat & ſervez chaudement.

Œufs frits à la ſauce-robert. Prenez une friture à l'huile ; pochez-y des œufs un à un, ſur un four-

neau ; ſervez deſſous une ſauce - robert, que vous ferez comme ci-après ; prenez dix oignons ; coupés en dés ; paſſez au beurre ; à moitié de la cuiſſon, mettez une pincée de farine ; faites-la rouſſir en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc. Si vous avez de la ſauce à l'étuvée, vous en mettrez un peu ; faites cuire cette ſauce ; étant cuite & prête à ſervir, mettez-y de la moutarde & ſervez ſous les œufs.

Œufs pochés à la ſauce aux anchois. Pochez-les dans l'eau bouillante ; tirez enſuite & dreſſez dans un plat ; faites fondre du beurre frais dans une caſſerole, avec des anchois & de la farine frite, jus de citron, un peu de ſel ; paſſez le tout à l'étamine ; ſervez cette ſauce ſur les œufs.

Œufs. (*Petits*) Prenez un demi-ſeptier de bon lait ; faites le chauffer prêt à bouillir, avec un peu de vin & de ſucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'oranges. Caſſez une demi-douzaine d'œufs frais ; ôtez la moitié des blancs, & délayez ces blancs avec partie du lait tout chaud ; paſſez le tout à l'étamine ; puis verſez-le dans un plat que vous mettez ſur le feu ; faites cuire doucement, & donnez couleur avec la pelle rouge ; délayez enſuite les jaunes d'œufs ſans blanc, avec le reſte du lait, & un peu de farine pour faire le gratin ; remettez le plat ſur le feu pour le faire chauffer de maniere que ces œufs deviennent comme une crême ; jettez-y les jaunes, & ſaupoudrez de ſucre, avec de l'eau de fleurs d'oranges, en ſervant.

Œufs (*Tourte d'*) Faites durcir une douzaine d'œufs ; pelez-les, & les mettez à l'eau fraîche ; eſſuyez-les enſuite entre deux linges ; fendez-les en deux ; ôtez les jaunes ; hachez les blancs avec du perſil ; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage ; mettez deſſus du beurre frais ; arrangez-y les jaunes avec écorce de citron verd confite par morceaux dans les vuides ; mettez par-deſſus les blancs ; d'œufs hachez avec un peu de ſel, & du

ſucre en poudre ſur le tout, avec encore du beurre frais; couvrez la tourte; finiſſez & faites cuire à l'ordinaire.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les œufs dont la ſubſtance eſt fluide, comme dans ceux que l'on ſert à la coque, ſont un aliment nouriſſant, ſain, fortifiant, & qui convient à preſque tous les hommes, & en tout tems, excepté durant les les fievres aiguës. Le blanc de l'œuf, eſt de toutes les ſubſtances que nous mangeons, celle qui s'aſſimile le plus facilement & le plus promptement aux ſucs nutritifs, parce qu'elle approche beaucoup de la lymphe qui ſert à l'accroiſſement & à la réparation de notre corps. Le jaune de l'œuf eſt une ſubſtance, particuliere, qui en même tems qu'elle eſt fort-propre à nourrir, attenue, diſſout les corps gras, favoriſe leur mêlange avec les ſucs digeſtifs, aqueuſe, & contribue beaucoup à la digeſtion; auſſi eſt-ce avec raiſon & ſuccès qu'on donne les œufs frais cuits à la mouillette, ou à la coque, aux enfans, aux perſonnes délicates, à celles dont l'eſtomac eſt foible, & comme premiere nourriture aux convaleſcens & même aux malades qui n'ont pas de fievre. On ne doit pas juger auſſi favorablement des œufs durcis par le feu. En général, ils ſont bons & nourriſſans pour la plûpart des hommes, pour les gens d'un fort tempérament, dont l'eſtomac eſt bon & les ſucs digeſtifs actifs; pour ceux qui prenent de l'exercice à deſſein, ou par état; mais les perſonnes délicates, dont l'eſtomac eſt foible & froid, qui ont ſouvent des indigeſtions, des peſanteurs d'eſtomac, des migraines, des dévoimens; celles qui menent une vie ſédentaire, appliquée, feront prudemment de s'en abſtenir, de quelque façon qu'ils ſoient préparés.

OIE. Voyez *Oiſon*.

OIGNON: plante bulbeuſe très-connue, & d'un grand uſage en cuiſine; on en diſtingue de deux ſortes, le rouge & le blanc; tous deux s'emploient aux mêmes uſages. On prétend que les blancs ont moins de goût que les autres.

Oignons, (*Potage d'*) *en gras.* Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaiſſes ; faites cuire ſur un fourneau ; étant attachées, mouillez-les d'un bouillon de mitonnage ; retirez-les enſuite ; liez-les en paquets ; remettez les dans la même marmite, avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & navets, un bouquet ; faite cuire le tout enſemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale groſſeur ; faites les blanchir à l'eau bouillante ; faites les cuire enſuite à part, dans une petite marmite, avec du bouillon de mitonnage ; ajoûtez-y une tranche de jambon, avec du bouillon de mitonnage, & un bouquet où il y ait un peu de baſilic.

Quand ils ſont cuits, mitonnez des croûtes, avec du bouillon de la grande marmite, & les arroſez du bouillon d'oignons ; faites enſuite un cordon d'oignons au tour du plat, & ſervez chaudement.

Oignons (*Potage d'*) *en maigre, au blanc.* Pelez deux ou trois douzaine d'oignons, d'une groſſeur moyenne ; faites les blanchir à l'eau bouillante ; tirez-les enſuite, & les mettez cuire dans une marmite, avec du bouillon de ſanté. (Voyez *Bouillon.*) Faites un coulis blanc, avec deux onces d'amandes douces, pelées & pilées dans un mortier, en les arroſant d'un peu de lait ; ajoûtez y trois ou quatre jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du bouillon ; le tout bien pilé & paſſé à l'étamine, avec quelques cuillerées de bouillon de ſanté ; conſervez ce coulis chaud.

Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons ; garniſſez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu ; jettez le coulis blanc par-deſſus, & ſervez chaudement.

Oignons (*Potage d'*) *en maigre, au roux.* Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale groſſeur ; farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils ſont frits & bien colorés, empotez-les & les mouillez de bouillon de poiſſon.

Mitonnez des croûtes du même bouillon ; mettez un petit pain au milieu ; garnissez d'un cordon d'oignons, & jettez sur le tout le bouillon d'oignons.

Oignons (*Potage d'*) *en maigre, par tranches.* Coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez les au beurre roux ; poudrez-les d'un peu de farine ; mouillez d'une purée claire, ou simplement d'eau ; assaisonnez de sel & poivre ; faites bouillir une bonne demi-heure, & ajoûtez une pointe de vinaigre ; mitonnez des croûtes du même bouillon, & jettez ensuite le bouillon & les oignons par-dessus.

Oignons. (*Potage de santé aux*) Prenez ou chapon, ou poularde, ou poulet, ou même un jarret de veau ; lavez-les à l'eau tiéde, & mettez à l'eau froide ; ensuite essuyez-bien ; pliez-les dans une barde de lard ; ficelez & mettez cuire dans une marmite, avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs, ce qu'il en faudra, pour faire le cordon du potage ; faites les blanchir & les retirez ensuite ; & faites cuire dans une marmite à part, avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; tirez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage ; garnissez d'oignons ; passez du bouillon dans un tamis ; jettez sur le potage avec un jus de veau.

Oignons. (*Ragoût d'*) Faites cuire des oignons sous la cendre chaude. Pelez-les. Mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon. Quand ils ont mitonné quelque tems, liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut, en servant, y mettre un peu de moutarde, sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrées aux oignons.

Oignons. (*Sauce aux*) Prenez du jus de veau, & le mettez dans une casserole, avec deux oignons coupés en tranches, sel & poivre. Laissez mitonner à petit feu. Passez ensuite cette sauce à l'éta-

mine ; mettez-la dans une ſauciere, & ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE

L'oignon eſt un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, un peu nourriſſant, très-apéritif, ſudorifique, propre à corriger certains vices des humeurs, & ſurtout les vices dartreux, ſcorbutiques & ſcrophuleux ; mais les perſonnes qui ſont très ſenſibles, n'en peuvent pas manger beaucoup ; & celles qui ont l'eſtomac foible, ne doivent prendre que le ſuc.

OISON : oiſeau très-connu ; on en diſtingue de deux ſortes, le *domeſtique*, & le *ſauvage*. *L'oiſon* ou *l'oie ſauvage* eſt un oiſeau de paſſage, qui cherche les pays froids & aquatiques, & qu'on ne voit dans ce pays-ci, qu'aux approches de l'hyver, & pendant la ſaiſon rigoureuſe. Ils partent pour des climats plus froids au retour de la belle ſaiſon. *L'oiſon domeſtique* eſt du nombre des volailles que nous élevons dans nos baſſes-cours. On fait peu d'uſage de l'oie domeſtique dans les bonnes maiſons, à moins qu'elle ne ſoit jeune & engraiſſée exprès ; & ſi dans les campagnes on en éleve de nombreux troupeaux, c'eſt que, comme cette volaille paît l'herbe, elle eſt d'un entretien facile, & qui n'exige aucun ſoin. On en multiplie l'eſpece, à cauſe de la plume qu'on en tire, qui eſt une ſorte de revenu, dont on fait récolte trois ou quatre fois l'année.

L'oie ſauvage eſt d'un goût bien ſupérieur au domeſtique ; parce qu'étant dans un mouvement bien plus grand, ſa chair eſt chargée de ſucs moins viſqueux, & moins groſſiers que celle de l'autre. Domeſtique ou ſauvage, ſi on le mange, il faut le choiſir ni trop jeune ni trop vieux, tendre & bien nourri ; s'il eſt domeſtique, qu'il ait été élevé dans un pays non marécageux. Quand il eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe. Quand il eſt trop vieux, ſa chair eſt dure, ſéche & d'un mauvais ſuc, par conſéquent indigeſte.

Oiſons

Oiſons à la braiſe. Piquez-les de gros lard & de jambon, après les avoir plumés : vuidez & flambez. Ficelez-les, faites une braiſe à l'ordinaire ; mettez-y les oiſons avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous. Prenez des ris de veau, foies gras, truffes ; champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichauts. Paſſez le tout à la caſſerole, avec du beurre fondu. Mettez-y de bon jus de bœuf, ſel & poivre, & fines herbes ; & faites cuire à petit feu.

Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Tirez vos oiſons de la marmite. Dreſſez-les dans un plat ; ſervez votre ragoût par-deſſus, & chaudement. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût d'*écreviſſes*, ou bien un ragoût d'*huitres* ou de *moules*. (*Voyez* à ces articles la façon de faire ces ragoûts.)

On peut encore le ſervir comme le canard, avec un ragoût de petits pois. (*Voyez* l'article *Canard.*)

Oiſons à la broche. Trouſſez-les, & les faites refaire. Mettez à la broche & faites cuire à propos. Panez de mie de pain bien fine ; étant de belle couleur, tirez & ſervez chaudement.

Oiſons à labroche farcis. Bardez-les, & leur faites une farce de leurs foies hachés, avec lard & fines herbes, ciboules, perſil, ſel & poivre, muſcade & mie de pain trempée dans la crême ; le tout bien haché & mêlé, farciſſez en vos oiſons, & les mettez à la broche. Etant cuits, panez-les de mie de pain, & ſervez chaudement.

Les oiſons ſauvages ſe mettent de même à la la broche. On peut les barder, ſi l'on veut. Etant cuits, on les ſaupoudre de ſel, & on les mange à la poivrade, ou avec du jus d'oranges

Oiſon au oie à la daube. Lardez votre oiſon de moyen lard aſſaiſonné de ſel & poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une ſerviette, & l'empotez ainſi avec du bouillon & du vin blanc. Laiſſez-le bien bouillir ; & lorſqu'il eſt cuit, laiſſez refroidir à demi, dans ſon

bouillon; ſervez-le enſuite à ſec, ſur une ſerviette blanche, pour entremets.

On ſale auſſi des oies, que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots, pour la proviſion de la maiſon; on en met un pot en guiſe de petit ſalé; le potage en eſt excellent, & la chair très-bonne à manger.

Oiſon. (*Pain d'*) Deſoſſez un oiſon. Rempliſſez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules & champignons, une pointe d'ail, ſel & poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaiſon: couſez-le, de peur que la ſauce ne ſorte. Donnez-lui la forme d'un pain rond. Enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Ficelez bien fort cette étamine, & faites cuire cet oiſon en pain à la braiſe. Quand il eſt cuit & bien dégraiſſé, ſervez-le avec une bonne eſſence.

Pâté d'oiſons. Trouſſez-les, & leur caſſez les os; piquez-les de gros lard & de jambon aſſaiſonné comme pour la daube. Mettez-les ſur une abaiſſe ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, lard pilé, ſel, poivre, fines herbes, épices. Couvrez d'une autre abaiſſe, & faites cuire au four.

Ooiſons. (*Potage d'abbtisd'*) Faites cuire ces abbatis avec de bon bouillon, ſel & bouquet de fines herbes. Etant cuits, coupez-les en morceaux; paſſez-les au lard fondu, perſil, cerfeuil, un peu de poivre blanc. Blanchiſſez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron. Faites mitonner des croûtes ſéchées au four, avec de bon bouillon. Dreſſez deſſus vos abbatis. On en fait de même des béatilles des autres volailles.

Oiſons (*Potage d'*) *farcis.* Faites une farce avec leurs foies & cœurs, fines herbes hachées. Faites une omelette de quatre œufs; pilez le tout enſemble au mortier; farciſſez-en vos oiſons entre la peau & la chair. Empotez les avec de bon bouillon. Faites une purée verte pour jetter ſur votre

potage. Garniſſez de laitues farcies, (Voyez *Laitue*) ou de petits oignons blancs.

Oiſon en ragoût Faites-le cuire à demi à la broche, & le mettez enſuite dans une caſſerole, avec champignons, culs d'artichauts, bouillon, ſel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes. Laiſſez bouillir le tout. Ajoûtez un filet de vinaigre, & ſervez chaudement.

OLIVE: fruit de l'olivier, d'abord verd, d'une âpreté inſoûtenable, qui noircit en mûriſſant, & dont on adoucit l'âpreté, en les confiſant avec du vinaigre, du ſel, ou ſeulement de l'eau & du ſel. On fait des entrées de poulardes, beccaſſes, perdrix, ſarcelles, canards & autre gibier aux olives.

Olives. (*Ragoût d'*) Prenez un peu de ciboules & perſil haché. Paſſez-les au beurre avec un peu de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, bouquet de fines herbes. Liez la ſauce d'un bon coulis; aſſaiſonnez de bon goût; dégraiſſez, & ſervez avec vos viandes cuites à la broche.

Olives farcies. (*Ragoût d'*) Prenez-en trois ou quatre douzaines; pelez-les comme des poires, ſans caſſer la peau. Ayez de la farce. Formez-en des eſpeces de noyaux, que vous couvrez des peaux d'olives. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, retirez-les; & les mettez dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon. Faites mitonner. Servez avec les mêmes viandes que deſſus, & autres volailles ou gibier.

On ſert les mêmes entrées à la broche, farcies aux olives.

OBSERVATION MEDECINALE.

L'olive dont le ſuc eſt huileux, gras & doux naturellement, étant préparé avec le vinaigre & le ſel, perd ſes qualités adouciſſantes, émollientes, relâchantes; elle devient ferme, dure, de difficile digeſtion, âcre, irritante, & n'eſt plus qu'un aſſaiſonnement ſtomachique, qui ne convient qu'aux

plus forts eſtomacs. Quand elle eſt cuite dans des jus, elle perd une partie de ſon âcreté ; mais alors il ne reſte plus qu'une ſubſtance dure, ſans action, ſans vertu ; & difficile à digérer.

OMBRE : eſpece de truite, qui a un goût de thym ; ce poiſſon eſt fort eſtimé ; (Voyez *Truite ;*) ce poiſſon s'apprêtant de la même maniere.

OMELETTE : mets compoſé d'œufs brouillés & battus avec différens aſſaiſonnemens, & cuits au beurre, ou à l'huile, à la poële.

Omelette aux champignons à la crême. Faites un ragoût de champignons coupés en deux. Battez enſuite des œufs avec du perſil haché & ſel. Brouillez les champignons avec les œufs. Faites l'omelette à l'ordinaire. Liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez ſur l'omelette.

On peut en faire de pareilles avec des morilles, ou mouſſerons à la crême ; aux pointes d'aſperges à la crême, aux culs d'artichauts apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crême, aux truffes noires de même, aux épinars & à l'oſeille.

Omelette aux croûtons. Battez des œufs, avec ſel, poivre, perſil & ciboules hachées. Mettez-en la moitié dans une poële, & faites une omelette de belle couleur-en deſſous, & moëlleuſe par-deſſus ; arrangez-y des filets de pain paſſés ſur le feu au beurre ; roulez l'omelette, & la dreſſez dans un plat. Du reſte de vos œufs faites une ſeconde omelette, & la ſervez avec le même plat.

Omelette aux écreviſſes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes, de champignons & de truffes vertes (Voyez *Ragoût*) Hachez un tiers des écreviſſes dont vous avez employé les queues. Caſſez des œufs ; mettez-y un peu de crême & de perſil haché. Battez le rout enſemble. Mettez du beurre dans une poële, & faites cuire l'omelette à l'ordinaire. Etant cuite, repliez-la, & la dreſſez dans un plat ; mettez le ragoût ſur l'omelette bien chaud & aſſaionné de bon goût ; ſervez pour entremets.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon, ou autre volaille rôtie ; hachez menu ; mêlez-y des foies gras, des truffes & autres garnitures, le tout haché ; paſſez-le en ragoût cuit & aſſaiſonné de bon goût. Faites une omelette ; avant que de la dreſſer ſur ſon plat, appliquez-y une croûte. Verſez le ragoût dans la même poële, & dreſſez adroitement l'omelette ſur ſon plat. Arroſez-la enſuite d'un peu de jus, & ſervez chaudement.

On peut farcir de même des omelettes de toutes ſortes de ragoûts.

Omelette aux féves vertes à la crême. Dérobez les féves Paſſez-les avec de bon beurre, perſil & ciboules, avec de la crême ; aſſaiſonnez legérement, & faites cuire à petit feu. Faites une omelette avec des œufs & de la crême ; dreſſez-la dans ſon plat. Liez le ragoût de féves de deux jaunes d'œufs ; verſez ſur l'omelette ; & ſervez chaudement pour entremets, ou hors d'œuvre.

Omelette au four, au blond de veau. Battez bien vos œufs avec perſil & ciboules hachées, ſel & gros poivre ; faites-en trois omelettes, que vous étendrez chacune ſur des couvercles de caſſerole. Quand elles ſont à moitié froides, mettez deſſus une farce de volaille cuite : roulez vos omelettes & les mettez ſur un plat. Paſſez deſſus un doroir trempé dans de bon beurre fondu. Panez de mie de pain ; faites prendre belle couleur au four. Otez en la graiſſe. Servez avec une ſauce un peu claire & bien finie de blond de veau, pour entremets.

Omelette au fumet. Faites cuire dans une caſſerole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y enſuite des foies de gibier, comme lievre, lapin ou chevreuil, hachés menu. Quand ils ſont cuits & refroidis, caſſez-y des œufs. Aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & muſcade ; finiſſez l'omelette à l'ordinaire, & ſervez pour entremets. C'eſt la même que l'omelette aux foies de gibier, ſoit lapin, lievre, ou chevreuil.

Omelette en galantine. Il faut, pour faire cette

omelette, ſix différens ragoûts. On peut juger de-là qu'elle peut & doit piquer la ſenſualité des gourmands; mais qu'il n'eſt guères poſſible de faire entrer tant d'ingrédiens dans un ragoût, & qu'il ſoit tel qu'il le faudroit, pour être ſain.

Un ragoût de jambon coupé en petits dés, un autre de truffes, un autre de foies gras coupés en dés avec d'autres garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mouſſerons, le ſixieme enfin de ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. (*Voyez* à l'article *Ragoût* la façon de faire ces différens ragoûts.)

Faites ſix omeletttes de huit œufs chacune, dans ſix plats différens, & chacune ſon ragoût haché. Battez ces omelettes avec perſil haché, un peu de crême, quelques croûtons. Quand le tout eſt prêt, on paſſe ces omelettes dans une terrine, une à une, & ſur chacune ſon ragoût différent, qui doit être à courte ſauce. Servez chaudement pour entremets.

Omelette glacée. Prenez des œufs; fouettez-en les blancs; mêlez enſuite les jaunes avec. Mettez-y des citrons verds haché très-menu, eau de fleurs d'oranges, ſucre en poudre très-fin, quelques petits morceaux de beurre; & fouetttez bien le tout. Faites cuire à l'ordinaire, de belle couleur; dreſſez-la & la glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge; qu'elle ne ſoit point baveuſe, & ſervez chaud pour entremets.

Omelette aux harengs ſorets. Ouvrez des harengs ſorets par le dos, & faites-les griller. Hachez-les enſuite, & les mettez dans l'omelette, comme du jambon; il n'y faut point de ſel. Finiſſez l'omelette à l'ordinaire.

Omelette aux huitres. Faites blanchir des huitres dans leur eau. Eſſuyez-les proprement. Paſſez les deux tiers de ces huitres au beurre. Mouillez-les d'un peu de leur eau & de coulis; mettez-y du poivre, & ne laiſſez pas trop cuire. Caſſez des œufs, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu de perſil haché, avec de petits croûtons. Inciſez de trois

ou quatre coups de couteaux chacune des huitres reſtantes ; mettez-les dans les œufs avec un peu de crême. Battez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poële ; verſez-y vos œufs & les remuez toujours en cuiſant. L'omelette étant faite, repliez-la de ſorte qu'elle ne couvre que le fond du plat où vous devez ſervir. Faites autour un cordon d'huitres ; jettez la ſauce du ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement pour entremets.

Omelette au jambon. Faites un hachis de maigre de jambon cuit. Mêlez-en une partie dans vos œufs, avec ſel & poivre, & perſil haché ; faites votre omelette à l'ordinaire. Dreſſez-la dans un plat, & repliée de ſorte qu'elle n'occupe que le fond ; du reſte du jambon haché, faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un ſaingaraz ; jettez-en ſur l'omelette, & la ſervez chaudement pour entremets. (Voyez *Saingaraz.*)

Omelette à la moëlle. Pelez un quarteron d'amandes douces, demi-douzaine d'amandes ameres. Pilez-les, en les arroſant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'oranges. Etant pilées, ajoûtez de l'écorce de citron verd hachée, quelques confitures ſéches, comme abricots, pommes ou autres. Mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf. Repilez le tout enſemble, & le délayez avec un demi-ſeptier de crême. Prenez des œufs frais ; fouettez-en les blancs. Mettez les jaunes avec la pâte d'amande ; mêlez le tout enſemble ; mettez-y un peu de ſel. Frottez une poupetonniere, ou une caſſerole de de beurre ; mettez-y votre omelette, & faites cuire au four. Etant cuite, dreſſez-la, en la renverſant dans un plat, & la glacez avec du ſucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Noailles. Mettez dans une caſſerole une cuillerée de farine de riz ; délayez-la avec un peu de lait & deux jaunes d'œufs frais. Mettez-y enſuite une chopine de lait, & un demi-ſeptier de crême douce, un morceau de cannelle en bâton, du ſucre en proportion. Faites cuire, en remuant

toujours. Quand cela commence à bouillir, retirez-le, & le laiſſez refroidir. Hachez-y de l'écorce de citron verd confite, avec des biſcuits, des amandes ameres, & autres, un peu de fleurs d'oranges. Mettez le tout avec de la crême. Otez la cannelle. Caſſez des œufs frais; fouettez-en les blancs; mettez-y les jaunes, & les refouettez. Mettez enſuite la crême préparée, mêlez le tout. Frottez de beurre une poupetonniere ou caſſerole; verſez-y l'omelette, & mettez au four. Etant cuite, renverſez ſur un plat, & ſervez chaudement pour entremets; on peut la glacer, ſi l'on veut, avec du ſucre, & la pelle rouge.

Omelette à l'oſeille. Faites cuire de l'oſeille hachée, avec du beurre, de la laitue & du cerfeuil aſſaiſonnés de ſel & poivre. Liez, en finiſſant, avec des jaunes d'œufs, de la crême & un peu de muſcade. Faites une omelette à l'ordinaire. Etant cuite, mettez la farce deſſus, avec quelques croûtons paſſés au beurre; ſervez pour hors d'œuvre.

Omelette à la Robert. Prenez des œufs; battez les blancs à part; mêlez-y enſuite les jaunes, avec quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées, écorce de citron verd hachée, un peu de crême, ſucre en poudre. Remuez continuellement cette omelette ſur le feu. Lorſqu'elle a une belle couleur par-deſſous, retournez-la, pour qu'elle cuiſe des deux côtés; & ſervez chaudement pour entremets.

Omelette au rognon de veau. Prenez un rognon de veau, avec ſa graiſſe cuite. Hachez-le avec du perſil. Prenez huit à dix œufs; caſſez-les dans une caſſerole, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre; mettez-y le rognon haché, trois à quatre cuillerées de crême, & un peu de ſucre. Faites l'omelette avec de bon beurre. Dreſſez-la dans un plat; glacez la avec du ſucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette roulée. Ayez des croûtons bien ſecs, de la largeur d'un liard, un peu de perſil haché, ciboules & champignons. Battez des œufs; mettez-

y un poiſſon de crême, ſel & poivre, & perſil haché. Faites fondre du beurre à la poële; faites-y cuire les ciboules, champignons, croûtons & le tiers des œufs battus, en remuant toujours. Etant cuite & colorée, faites trois autres omelettesdu reſte de vos œufs, pour garnir le plat. Roulez la premiere, & ſervez pour entremets.

Omelettte au ſang. Cette omelette n'eſt autre choſe que les œufs au ſang, dont nous avons donné le procédé ci-deſſus, & auquel nous renvoyons par conſéquent. (Voyez *œufs au ſang.*)

Omelette au ſucre. Fouettez des œufs; mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crême ſimple & de ſel. Le tout bien battu., faites l'omelette avec de bon beurre frais; avant de la verſer ſur le plat, ſucrez-la. Tournez-la du côté le plus coloré, & la ſucrez de ce côté; ſervez chaudement pour entremets.

Omelette à la Suiſſe, farcie. Faites une demi-douzaine de petites omelettes, avec des œufs & de la crême, aſſaiſonnées de ſel. Faites-les larges & très-minces. Mettez dans une farce à l'oſeille ordinaire, du Parmeſan rapé, un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés. Mêlez bien le tout. Etendez vos omelettes ſur une nappe; farciſſez-les & les roulez. Mettez autour du plat, où vous devez ſervir, des filets de pain frits, attachés avec du blanc d'œuf. Coupez chaque omelette en deux; arrangez-les dans le plat avec de la farce dans les intervalles, & deſſus avec un peu de crême. Couvrez le tout d'une omelette non farcie; ſaupoudrez-la de parmeſan; arroſez d'un peu de beurre, & mettez au four une demi-heure. Etant de belle couleur, ſervez chaudement.

On peut auſſi paner & faire griller les omelettes roulées de toute leur longueur, ou les faire frire dorées d'œufs battus, & panées

OBSERVATION MEDECINALE.

L'omelette ſans viande, où il n'entre que la quantité abſolument néceſſaire de bon beurre frais ou de

bonne huile, & qui eſt cuite en conſiſtance d'œuf frais, eſt un mets nourriſſant, facile à digérer & ſain, dont on peut permettre l'uſage aux gens délicats & convaleſcens. Mais ſi les ſubſtances de l'œuf ſont durcies, elle devient à proportion indigeſte & nuiſible.

ORANGE : on diſtingue différentes eſpeces d'oranges : il y en a de douces & il y en a d'aigres : les premieres nous viennent de l'Amérique, du Portugal, de Malthe, de la Provence, &c. Celles qui viennent des pays chauds, ſont les meilleures. Il n'y a point de fleurs ni de fruits plus employés par les diſtillateurs & les confiſeurs, que l'orange en fleurs ou en fruits : nous dirons, dans les articles ſuivans, les différentes manieres de s'en ſervir ; & nous commencerons par la fleur.

Orange. (*Fleur d'*) La fleur d'orange eſt beaucoup employée dans les ouvrages d'office, pour ſon bon goût & ſon odeur agréable. Il faut la choiſir nouvellement cueillie, belle & bien blanche.

Orange au candi. (*Fleur d'*) Faites cuire quatre livres de ſucre à ſoufflé ; ayez trois livres de fleurs d'orange épluchées ; jettez-les dans votre ſucre ; ôtez la poële de deſſus le feu, & laiſſez-la repoſer un peu de tems, pour que les fleurs jettent leur eau ; enſuite remettez-les ſur le feu, pour les remettre à leur même cuiſſon, c'eſt-à-dire à ſoufflé ; ôtez-les de deſſus le feu ; laiſſez-les refroidir l'eſpace d'un quart d'heure ; enſuite dreſſez-les dans des moules à candi, & ne les empliſſez qu'à moitié de fleurs & de ſucre : mettez-les à l'étuve avec un feu modéré, pendant vingt-quatre heures ; puis vous ferez un petit trou au coin du moule, pour égoutter le ſucre : quand vous l'aurez égoutté, remettez-le penché ſur une aſſiette dans l'étuve, pendant une couple d'heures, pour les achever de ſécher ; ôtez-les du moule, en les détachant un peu, tout autour du moule, avec un petit couteau ; & renverſez le moule ſur une feuille de papier : s'il y reſte encore de l'humidité, vous pouvez les remettre une heure de tems à l'étuve,

pour les ſerrer enſuitte dans des boëtes, & vous en ſervir au beſoin.

Orange au petit candi. (*Fleurs d'*) Faites cuire du ſucre à ſoufflé ; ayez de la fleur d'orange épluchée ; coupez-la groſſiérement ſur une feuille de papier, & mettez la ſur des aſſiettes, ou dans des moules ; verſez votre ſucre par-deſſus, de ſorte qu'elle baigne également. Mettez-la à l'étuve, à feu moderé, pendant dix ou douze heures ; enſuite faites-la égoutter, & finiſſez la comme les autres.

Orange. (*Bouquet de fleurs d'*) Ayez de la belle fleurs d'orange épanouie ; mettez-en quatre ou cinq enſemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil ; faites cuire du ſucre au petit liſſé ; lorſqu'il ſera à demi-froid, trempez-y par-tout les bouquets de fleur d'orange, que vous mettez à meſure dans du ſucre très fin ; ſoufflez deſſus, pour qu'il n'en reſte pas trop ; & mettez-les à meſure ſur un tamis dreſſé de façon, que la fleur reſte épanouie ; faites les ſécher à l'étuve ; vous les conſerverez dans un endroit ſec ; enfermez-les dans une boëte garnie de papier blanc.

Orange. (*Candi de boutons de fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange au liquide, que vous ferez égoutter ſur un clayon ; rangez-les ſur des ardoiſes, pour les mettre ſécher à l'étuve ; enſuite retournez-les ſur des tamis pour achever de les ſécher ; rangez-les ſur des grilles dans des moules à candi ; faites cuire du ſucre à la petite plume ; ôtez-le de deſſus le feu ; laiſſez-le un peu refroidir ; & verſez-le ſur vos boutons ; mettez-les à l'étuve, avec un feu modéré, pendant ſept ou huit heures ; enſuite égouttez-les, & remettez-les penchés ſur une aſſiette, à l'étuve, pendant une heure : levez-les du moule ; & s'il reſte de l'humidité, remettez-les encore à l'étuve pendant une heure : enſuite détachez-les doucement les uns des autres ; & mettez les dans des boëtes, pour vous en ſervir au beſoin.

Orange. (*Clarequet de fleurs d'*) Mettez dans une poële une douzaine de pommes de reinette, coupées par tranches, avec une chopine d'eau; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, & paſſez-les dans un tamis pour en tirer la décoction; mettez dans la décoction des pommes deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayez bien enſemble; remettez-les ſur le feu, avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons; & paſſez-les au travers d'une ſerviette mouillée; vous meſurerez votre décoction; & vous mettrez autant de ſucre clarifié, que vous ferez cuire au caſſé; enſuite vous jetterez votre décoction dans le ſucre. Faites cuire votre gelée; & vous verrez avec une cuillère d'argent, quand elle tombera en nappe, & qu'elle quittera net; alors vous l'ôterez du feu, & l'écumerez bien. Verſez-là enſuite dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Orange, confites au liquide. (*Fleurs d'*) Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poële, & y jetter votre fleur d'orange; lorſqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, & qu'elle commencera à être tendre ſous le doigt, tirez-la promptement, & rejettez-la dans une autre poële d'eau bouillante pour l'achever de blanchir, en y mettan tun peu d'alun pilé; ou bien preſſez-y deux jus de citron; c'eſt ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois; & lorſqu'elle s'écraſe aiſément ſous les doigt, jettez-la dans de l'eau fraîche avec un jus de citron: mettez-la enſuite au ſucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Obſervez que toutes les fois que vous verſerez votre ſucre ſur vos fleurs, il ne doit être que tiéde. Le jour d'après, vous ferez cuire votre ſucre au petit liſſé, & vous le verſerez ſur vos fleurs; car il ne faut pas qu'elles paſſent du tout ſur le feu; & pour les finir, il faut, le troi-

ſieme jour faire cuire le ſucre au petit perlé, les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain.

Orange, confites au ſec. (*Fleurs d'*) Après avoir confit les fleurs d'orange, comme celles qui ſont au liquide, vous les laiſſez dans leur ſyrop juſqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égoutter ſur des feuilles de cuivre. Vous les poudrez par-tout avec du ſucre fin, que vous jettez par-deſſus avec un ſucrier; mettez les ſécher à l'étuve pour les conſerver dans une boëte, en un endroit ſec. Lorſque vous en aurez beſoin, vous prendrez de celles qui ſont confites au liquide; vous mettrez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquéfier le ſyrop; retirez-en la fleur que vous ferez égoutter; & vous la poudrerez de ſucre, pour la faire ſécher à l'étuve.

Orange. (*Conſerve de fleurs d'*) Epluchez de la fleur d'orange, pour n'en prendre que la feuille; peſez-en un quarteron que vous hachez ſeulement de trois ou quatre coups de couteau, & la mettez ſur une aſſiette; preſſez-y un jus de citron, pour la conſerver blanche; enſuite vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la fleur d'orange, & la travaillez avec la ſpatule, ſans remettre la poële ſur le feu, en remuant toujours, juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe autour de la poële; alors vous verſez votre conſerve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorſqu'elle ſera froide & bien priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Orange. (*Conſerve de marmelade de fleurs d'*) Au défaut de fleurs d'orange, vous y mettez de la marmelade de fleurs d'orange, ſi vous en avez; ſinon vous prenez un peu de marmelade de citron avec de l'eau de fleur d'orange, ou un jus de citron, ſi vous la voulez différente: vous faites cuire à la plume votre ſucre, dans lequel vous délayez enſuite votre marmelade, obſervant, pour le reſte, la même choſe que daus la conſerve de fleur d'orange.

Orange. (*Eau clairette de fleur d'*) Faites infuſer pendant trois ſemaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-ſeptiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demi-livre de ſucre, trois demi-ſeptiers de bonne eau-de-vie ; mettez-y auſſi un peu de cannelle avec une demi-poignée de coriandre, que vous concaſſez enſemble ; lorſque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tiendrez dans un endroit chaud ; & vous aurez ſoin de la remuer tous les jours, juſqu'à ce que vous paſſiez votre liqueur à la chauſſe ; & vous la mettrez enſuite dans des bouteilles.

Orange en boutons. (*Fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange preſque mûrs, avant qu'ils s'épanouiſſent ; piquez-les dans pluſieurs endroits avec une épingle, principalement du côté de la queue ; vous les peſerez, & les mettrez tous dans une ſerviette, à la reſerve d'une demi-poignée que vous garderez ; ficellez la ſerviette ſans la trop ſerrer ; faites bouillir de l'eau dans une poële ; mettez-y les boutons avec la ſerviette, ainſi que ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'en tâtant avec les doigts, ceux qui ne ſont pas dans la ſerviette, & les preſſant un peu, ils s'écraſent facilement. Otez-les du feu, pour les tirer de la ſerviette, & mettez-les dans l'eau fraîche avec un jus de citron ; faites clarifier trois livres de ſucre pour une livre de boutons de fleurs d'oranges ; enſuite vous ôterez le ſucre du feu ; lorſqu'il ſera à demi-froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égoutter & reſſuyer dans une ſerviette ; laiſſez-les dans le ſucre, juſqu'au lendemain, que vous coulerez le ſucre de la terrine où vous les avez verſés, pour le mettre dans une poële & le faire cuire au petit liſſé ; quand il ſera à demi-froid, vous le verſerez dans la terrine ſur les boutons de fleurs ; & vous les laiſſerez encore juſqu'au lendemain, que vous recoulerez le ſyrop dans la poële, pour le faire cuire au grand perlé ; vous le verſerez à demi-froid ſur

les boutons de fleurs, pour les dreſſer enſuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au ſec, ſe font de la même façon, avec cette différence, que vous ne mettez du ſucre qu'autant peſant que de fleurs d'oranges; & lorſque votre ſucre eſt au grand perlé, & à demi-froid, vous le verſez ſur les boutons de fleurs d'orange, & vous les laiſſez dans le ſirop juſqu'au l'endemain, que vous les retirez ſur des feuilles de cuivre, pour les égoutter & les poudrer partout de ſucre fin, avec un ſucrier; faites-les ſécher à l'étuve; & enſuite vous les ſerrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, pour les conſerver dans un endroit ſec.

Orange, filées. (*Fleurs d'*) Prenez de la fleur d'orange confite au ſec, que vous ſemez ſur des feuilles de cuivre frotées legérement de bonne huile d'olive; vous avez du ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; trempez-y deux fourchettes pour en prendre le ſucre, que vous filez à meſure ſur la fleur d'orange, ſans la trop charger de ſucre; enſuite vous la retournerez ſur une autre feuille de cuivre, auſſi frotée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Orange. (*Gâteau de fleurs d'*) Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; ayez une livre de fleur d'oranges, épluchée, que vous mettez dedans; & quand vous voyez qu'elle a jetté ſon eau, & que le ſucre eſt revenu à la grande plume, travaillez-la promptement avec la ſpatule, en frotant autour de la poële & au milieu: quand elle vient à monter, & qu'elle eſt légere ſous la main, ayez des moules de papier un peu élevés; & jettez votre compoſition à la moitié de vos moules, & toute chaude; vous la coupez de la figure qu'il vous plait, ſoit en long ou en quarré; ou vous pouvez la ſervir entiere.

Orange. (*Glaces de fleurs d'*) Epluchez de la fleur d'orange, pour n'en prendre que les feuilles; mettez-en une bonne poignée dans un mortier, pour

la piler très-fine ; enſuite vous la retirez, pour la délayer dans une pinte d'eau tiéde ; mettez-y une demi-livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, battez l'eau, trois ou quatre fois, en la verſant d'un pot à un autre ; paſſez-la dans un tamis ſerré, pour la mettre dans une ſalbotiere & la faire prendre.

Orange. (*Grillade de fleurs d'*) Ayez un quarteron de fleurs d'orange, & une demi-livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume ; jettez-y vos fleurs ; remuez-les bien avec la ſpatule : quand elles ſont grillées & d'une belle couleur, mettez-y un peu de jus de citron : elles ſe dreſſent à rocher, ſur un plat qui doit être graiſſé d'un peu d'huile d'amandes douces, & enſuite à l'étuve.

Orange. Macarons de fleurs d') Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, & les arroſez avec un blanc d'œuf, en le mettant à pluſieurs fois, en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; enſuite vous les mettez dans une terrine, avec une demi-livre de ſucre en poudre, que vous battez avec les amandes, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble ; vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous battrez encore avec les amandes & le ſucre ; dreſſez vos macarons ſur une feuille de papier, de la groſſeur d'une noix ; faites à chacun un petit trou dans le milieu, pour y mettre gros comme une noiſette, de marmelade de fleurs d'orange ; couvrez le deſſus comme le deſſous, ſans que la marmelade paroiſſe. Faites-les cuire dans un four doux ; & lorſqu'ils ſeront cuits, glacez le deſſus d'une glace blanche, faite avec du ſucre paſſé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, & un peu de blanc d'œufs ; remettez-les un moment au four, pour faire ſécher la glace.

Orange. (*Liqueur de fleurs d'*) Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'eſprit-de-vin qu'au ratafia ; cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange eſt ordinairement foible ;

pour

pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le ſucre, que vous n'en employez pour le ratafia; quand votre ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eſprit-de-vin ſimple; & enſuite vous y mêlerez de l'eau de fleurs d'orange double; vous les remuerez, & les paſſerez à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Orange. (*Marmelade de fleurs d'*) Vous ne prenez que la feuille de vos fleurs d'orange, ſans le jaune, ni la queue; à meſure que vous les épluchez, vous les jettez dans de l'eau, où vous exprimez quelques jus de citron: vous les faites bouillir dans d'autre eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes, y exprimant encore un autre jus de citron; enſuite vous les rafraîchiſſez, & les preſſez-bien avec un linge, ou avec les mains; ſi vous n'en avez pas beaucoup, vous les pilez au mortier. Pour le ſucre, vous en mettez deux livres & demie, pour une livre de fleur; vous le ferez cuire à la grande plume, & l'incorporerez avec votre marmelade, tant qu'il ne faſſe plus d'arrête; & l'ayant fait un peu frémir, vous l'empoterez, ſi vous ne voulez pas en tirer au ſec ſur le champ.

Orange. (*Maſſepains de fleurs d'*) Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, que vous arroſez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorſqu'elles ſeront pilées, vous ferez cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien, avec une ſpatule, en les remettant ſur un très-petit feu, pour faire déſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts, en les appuyant contre; mettez votre pâte ſur une feuille de papier, avec du ſucre fin, deſſus & deſſous, pour l'abbatre de l'épaiſſeur de deux écus; vous en formerez des maſſepains de la grandeur & de la figure que vous voudrez; faites-

les cuire dans un four doux, ſur des feuilles de cuivre; lorſqu'ils ſeront cuits, glacez tout le deſſus avec une glace faite de la moitié d'un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, & du ſucre fin paſſé au tambour; remettez-les au four, pour faire ſécher la glace.

Orange. (*Paſtilles de fleurs d'*) Faites tremper une demi-once de gomme adragant, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un verre d'eau; prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, ſi vous n'êtes point dans la ſaiſon d'en avoir de la nouvelle; hachez-la très fin, & mettez-la dans un mortier, avec la gomme fondue, que vous paſſez au travers d'une ſerviette; & vous la preſſez pour qu'il ne reſte rien; mettez-y peu-à-peu une livre de ſucre paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en faire des paſtilles de la grandeur & de la figure que vous deſirez; vous en formez des grains de bled, des pois, des grains de caffé, des cloux de girofle, & différens petits coquillages.

Orange. (*Pâte de fleurs d'*) Prenez deux livres de fleurs d'orange, que vous épluchérez proprement, & qu'il n'y ait point de jaune: ayez une grande poële d'eau ſur le feu; & quand elle bouillira, jettez-y votre fleur. Quand elle ſera mollette ſous les doigts, vous la tirerez & la mettrez dans de l'eau fraîche; vous la changerez trois ou quatre fois de différente eau. A la quatrieme eau, vous l'égoutterez & la preſſerez fortement dans une ſerviette blanche; il la faut enſuite concaſſer dans un mortier, & la mettre dans une petite poële. Faites cuire une livre & demie de ſucre royal à la plume, que vous délayerez dans votre marmelade; vous la ferez frémir ſur le feu, & l'écumerez, s'il en eſt beſoin; vous la dreſſerez ſur des feuilles de fer-blanc, ou des ardoiſes, & la mettrez ſécher à l'étuve; le lendemain, vous la retournerez ſur des tamis, pour les achever.

Oranges pralinées. (*Fleurs d'*) Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; prenez quatre

livres de fleurs d'orange épluchées, que vous y jetterez. Faites cuire le tout enſemble juſqu'à la grande plume; enſuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la ſpatule, en la retirant du feu. Quand elle ſera bien ſéche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets, à l'étuve, pour la maintenir ſéchement, & vous en ſervir au beſoin. De cette maniere, elle ſera blanche; ſi vous la voulez brune, il faut la remettre un peu ſur le feu, pour la faire griller, en la travaillant toujours, & la finiſſant de même.

Orange. (*Ratafia de fleurs d'*) Les fleurs, auſſi-bien que les fruits, ſont propres à faire le ratafia; généralement, ce qui eſt propre à faire des liqueurs à l'eſprit-de-vin, eſt propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la ſupériorité de ſon parfum, y eſt plus propre que toute autre choſe; quoique l'uſage en ſoit un peu tombé dans le diſcrédit, il lui reſte encore des partiſans; c'eſt pour eux que nous donnons cette recette. Pour faire le ratafia de fleurs d'oranges, vous prendrez les fleurs les plus épaiſſes qu'il vous ſera poſſible, qui ſeront fraîchement cueillies, avant le lever du ſoleil, au fort de leur ſaiſon; vous les épluchetez, les ferez blanchir dans très-peu d'eau que vous ferez bouillir, avant d'y mettre vos fleurs; vous ne laiſſerez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchiſſage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les ferez égoutter dans un tamis, juſqu'à ce qu'elles ſoient froides; & quand elles le ſeront, & bien égouttées, vous les mettrez infuſer dans de l'eau-de-vie, tout au moins ſix ſemaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous paſſerez dans un tamis votre infuſion, pour ſéparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie; & quand votre infuſion ſera paſſée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau; & quand il ſera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, ſéparée des fleurs, dans ce ſyrop, & vous le paſſerez à la chauſſe, pour le clarifier; voilà la façon de faire le ratafia.

ORANGES. (*Biſcuits d'*) Prenez deux cuillerées de marmelade d'oranges ; rapez-y un peu de citron ; & mettez-la dans une terrine, avec une demi-livre de ſucre fin, ſix jaunes d'œufs frais, que vous battez bien avec la ſpatule, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs ; enſuite vous fouettez huit blancs d'œufs; quand ils ſont bien montés en neige, vous les mêlez avec le ſucre, & vous y ajoûtez trois onces de farine paſſée au tamis ; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous dreſſerez les biſcuits dans des moules de papier, pour les mettre cuire au four ; quand ils ſont cuits & ôtés du papier, vous aurez une glace blanche, faite avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, un blanc d'œuf, du ſucre fin paſſé au tambour, que vous battrez bien enſemble, juſqu'à ce que la glace ſoit blanche ; couvrez-en tous les deſſus des biſcuits ; remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Oranges. (*Compôte d'*) Après les avoir tournés ou zeſtés, vous les faites blanchir à l'eau, ſur le feu ; puis les ayant rafraîchis, vous les coupez par tranches ou bâtons, ou par rouelles en travers ; & vous ôtez les pépins qui s'y trouvent, jettant à meſure vos oranges dans de l'eau ; vous faites enſuite une décoction de pommes, à laquelle ayant ajoûté du ſucre, vous la faites réduire preſque en gelée, & vous y jettez votre fruit, ou bien vous mettez le ſucre qui vient d'être clarifié : faites-lui prendre huit ou dix bouillons ; laiſſez-le enſuite repoſer quelque tems ; & vous l'acheverez quand il vous plaira, en lui donnant encore une vingtaine de bouillons ; puis vous dreſſerez votre compôte.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie. Prenez des oranges de Portugal, bien rondes & bien unies ; tournez-les proprement, & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; enſuite ayez une poële d'eau bouillante ſur le feu ; faites un petit trou à vos oranges, du côté de la queue, & faites-les blanchir dans cette eau. Ayez du ſucre clarifié la quantité

qu'il en faut, pour que les oranges baignent; & faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts: il faut enſuite les ôter de deſſus le feu, les écumer, & les mettre dans une terrine, les y laiſſer juſqu'au lendemain, que vous donnez cinq ou ſix bouillons au ſucre, & le jettez ſur votre fruit. Le troiſieme jour, donnez huit ou dix bouillons couverts au ſucre & au fruit tout enſemble; ôtez-les de deſſus le feu; écumez-les; laiſſez les refroidir; & mettez-les dans des bouteilles, moitié ſyrop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie, & que vous voudrez en ſervir, vous couperez vos oranges par quartiers, ou en rouelles, que vous rangerez dans des compôtiers; & vous verſerez du même ſyrop par-deſſus, pour en ſervir en compôte.

Oranges de Portugal au caramel. Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie; vous les ſéparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui ſépare les morceaux; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & retournez-les avec une fourchette; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dreſſer ſur un clayon; vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Oranges de Portugal, en quartiers ou en bâtons. Vous choiſiſſez les oranges les plus égales, & bien en chair; vous les tournez le plus legérement qu'il eſt poſſible; vous les coupez par quartiers ou en bâtons, & vous en ôtez les zeſtes, ſi vous le jugez à propos; vous les mettez à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous en ôtez le jus. Vous faites bouillir de l'eau; & quand elle bout, vous jettez vos oranges. Vous voyez ſi elles ſont cuites, quand elles quittent l'épingle: alors vous les rafraîchiſſez, en les jettant dans de l'eau fraîche; puis vous

les mettez au ſucre clarifié. Vous leur ferez prendre ſept ou huit bouillons couverts, & les laiſſerez repoſer juſqu'au lendemain. Il faut enſuite les remettre ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque à liſſé. Le lendemain, vous les égoutterez & empoterez; puis vous ferez cuire votre ſyrop à perlé, que vous jetterez par-deſſus, & les conſerverez de la ſorte, juſqu'à ce que vous les vouliez tirer au ſec, en obſervant ce qui eſt dit pour les citrons.

Orange de Portugal. (*Marmelade d'*) Elle ſe fait en prenant des oranges de Portugal, que vous coupez par quartier, ſans les tourner ni les zeſter; & vous en ôtez le jus & les têtes, où il y a un durillon, qui ne ſe ramollit pas aiſément. Vous mettez de l'eau ſur le feu; & quand elle veut bouillir, vous y jettez vos chairs ou écorces d'oranges: il faut les faire bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes ſous les doigts; alors vous les ôterez & les rafraîchirez, en les jettant dans de l'eau fraîche; puis vous les égoutterez & les preſſerez fortement dans un linge; vous les pilez dans un mortier; vous y mettez quelque jus de citron, & vous les paſſez au tamis; après quoi, vous faites cuire du ſucre à la plume, que vous mêlez avec votre marmelade dans la poële; il faut deux livres de ſucre ſur chaque livre de fruit. Vous remettez votre marmelade ſur le feu, & lui donnez cinq ou ſix bouillons: vous l'empotez enſuite toute chaude.

Oranges douces, confites. Vous prenez de belles oranges douces de Provence, ou de Portugal, que vous mettez une demi-heure dans l'eau, pour leur attendrir la peau; enſuite vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la ſuperficie de la peau; & vous les jettez à meſure dans l'eau; vous obſerverez, pour les confire, ce qui a été dit pour les citrons confits; la façon en eſt la même. Il en eſt qui les tournent ſans les mettre dans l'eau.

Oranges douces. (*Glaces d'*) Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces; zeſtez legérement leurs peaux pour les mettre dedans,

avec trois quarterons de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure ; & paſſez-le enſuite dans un tamis ſerré, pour le mettre dans la ſabotiere, & le faire prendre à la glace.

Orange. (*Eau à la fine*) Vous choiſirez les plus belles oranges ; vous couperez délicatement vos zeſtes, de façon que, ſans mordre ſur le blanc, vous enleviez toute la ſuperficie quinteſſencieuſe, qui eſt jaune. Les zeſtes coupés, vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous les diſtillerez ſur un feu un plus vif que l'ordinaire, à cauſe de l'eau, ſans tirer de phlegme. Vos eſprits étant diſtillés, vous les mettrez dans un ſyrop fait à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : votre ſyrop étant fait, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés ; vous les paſſerez à la chauſſe pour les clarifier ; & votre liqueur ſera faite. Au défaut du fruit, on peut employer la quinteſcence d'orange ; mais il faut en mettre le moins qu'on pourra, parce que la quinteſſence eſt ſujette à dépoſer ; on ne doit en faire uſage, qu'au défaut du fruit ; ſi vous vous en ſervez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le ſyrop ; & vous paſſerez la liqueur auſſi claire-fine, qu'il vous ſera poſſible, afin d'éviter le dépôt. Pour la fine orange moëlleuſe, vous mettrez dans votre alambic les zeſtes de ſix belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le ſyrop de votre liqueur, trois livres & demie de ſucre, & une demie livre de caſſonnade, & deux pintes & demi-ſeptier d'eau, pour la fine orange en liqueur fine & ſéche ; vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le ſyrop, deux livres de ſucre & une demi-livre de caſſonnade, & deux pintes d'eau, pour faire votre ſyrop ; pour faire de chacune des deux recettes, environ ſix pintes de liqueur.

Oranges en puits. Prenez de belles oranges de

Portugal ; coupez le deſſus en forme de couvercle ; donnez quelques coups de couteau dans la chair, ſans percer la peau ; faites entrer du ſucre fin dans la chair des oranges ; remettez le couvercle deſſus, ſi vous voulez ; & ſervez.

Oranges entieres. A meſure que vous tournez, ou zeſtez vos oranges, vous les jettez dans de l'eau ; il faut enſuite les faire blanchir ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes, & qu'elles quittent l'épingle ; après quoi, vous les rafraîchiſſez ; & avec la petite cuillere faite exprès, vous les vuidez par un petit trou que vous faites, où étoit le picot. On les met au ſucre, de la même maniere que les quartiers & les bâtons ; & c'eſt auſſi la même choſe pour les tirer au ſec.

Oranges en tranches, ou par quartiers. Otez proprement la pelure de pluſieurs oranges douces ; épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui eſt ſur la chair de l'orange ; vous les ſervirez en quartiers, ou par tranches, de l'épaiſſeur d'un travers de doigt, avec du ſucre en poudre, ou un ſyrop fort léger.

Oranges. (*Glaces d'*) Mettez dans une pinte d'eau, le jus de ſix oranges douces ; zeſtez legérement leurs peaux, pour les mettre dedans, avec trois quarterons de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble, l'eſpace d'une heure, & paſſez-le enſuite dans un tamis ſerré, pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Oranges glacées en fruits. Vous prenez de ces fruits que vous ne faites que vuider ſans les tourner ; mettez-les dans l'eau bouillante, pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche ; après les avoir bien égouttés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis ; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre, que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans le ſucre que vous remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble ; enſuite

vous la mettez dans des moules pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb, faits en figure d'orange, que vous enveloppez de papier, & les remettez à la glace; lorſque vous voudrez les ſervir, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel; pour le cédrat, l'orange, & le citron, il faut prendre une pierre de gomme-gutte, que vous frottez ſur une aſſiette où il y a un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous faſſe une couleur foncée; pour la bergamotte il faudra mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle eſt toujours plus verdâtre.

Oranges. (*Roquilles d'*) Tournez des oranges douces, les plus déliées que vous pourrez, les laiſſant de toute la longueur qu'il ſe peut; on les paſſe pour cela à l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes; enſuite on les met au ſucre que l'on vient de clarifier, & on leur fait prendre une vingtaine de bouillons; puis on les ôte de deſſus le feu, & on les laiſſe juſqu'au lendemain, que l'on fait cuire le ſyrop à liſſé, & on les y met pour leur donner deux ou trois bouillons. Le jour d'après on les finit comme les oranges; & pour les tirer au ſec, il faut prendre du ſucre clarifié, ſelon la quantité dont vous avez beſoin, le faire cuire à la petite plume, jetter vos roquilles ou tournures dedans, & leur faire prendre deux bouillons couverts; les ôter enſuite de deſſus le feu, les laiſſer un peu refroidir, & en tirer à meſure ſur un clayon, & les dreſſant en petits rochers, pour les mettre enſuite ſur des feuilles de fer-blanc, ou des ardoiſes à l'étuve. Si vous en êtes bien preſſé, vous pouvez blanchit le ſucre avec une cuillere, contre un bord de la poële, en faiſant paſſer vos roquilles dans l'endroit où vous avez blanchi le ſucre, & les tirer avec deux fourchettes; les ranger ſur des feuilles de fer-blanc, & les mettre un moment à l'étuve. On fait de cette façon des ro-

quilles jaunes & blanches. Les jaunes ſont ce que vous emportez de la premiere écorce de l'orange ; & les blanches ſont ce qui s'enleve enſuite, en les tournant pour la ſeconde fois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orange eſt remplie d'un ſuc legérement acide, rafraîchiſſant, ſtomachique, aperitif, propre à corriger les vices des humeurs putrides, & ſur-tout les affections ſcorbutiques, à rendre la bile plus fluide. On peut en laiſſer uſer modérément à ceux qui ont de la fiévre, & qui ſont ſujets aux maladies bilieuſes, putrides, lorſqu'il n'y a pas de toux, ni d'irritation à l'eſtomac, ou aux inteſtins.

ORGE : eſpece de bled qui vient ſur des tiges plus courtes & plus grêles que le froment. Ses feuilles ſont plus larges, & les barbes de l'épi plus grandes & plus piquantes que celles du ſeigle & du froment barbu. On en diſtingue de deux ſortes, qui n'ont point de différence eſſentielle pour les qualités.

Orge mondé. On le lave, on le nettoie bien : on le fait bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou ſix heures, juſqu'à ce qu'il ſoit reduit en crême. On y met en, commençant, un peu de beurre bien frais, & ſur la fin un peu de ſel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de ſucre. Si on le veut rafraîchiſſant, on y met des graines de melons & de citrouilles mondées.

Orge paſſé : ſe fait comme l'orge mondé ; on le paſſe enſuite à l'étamine : alors il nourrit moins ; mais ſi, après l'avoir paſſé, on le fait épaiſſir ſur le feu, il devient auſſi nourriſſant que l'orge mondé, ſi l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations : il en eſt plus agréable au goût ; mais il ne convient pas dans la fievre.

Comme l'orge mondé eſt ſujet à s'altérer avec le tems, le meilleur moyen de le conſerver bon, eſt d'y mettre quelques feuilles de laurier : quelque

ſain qu'il ſoit préparé, comme nous l'avons dit, l'orge n'eſt pas propre à faire du pain comme le bled. Il rafraîchit ; mais il nourrit peu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orge eſt une ſubſtance nourriſſante, adouciſſante, rafraîchiſſante, qui non-ſeulement convient à tous les gens ſains, mais eſt un des meilleurs alimens qu'on puiſſe donner aux perſonnes délicats, à celles qui ſont attaquées de maladies longues, pendant leſquelles la nourriture legere eſt permiſe, enfin aux convaleſcens, dès qu'ils peuvent prendre des alimens.

ORGEAT. (*Syrop d'*) Vous prendrez des amandes de Provence ; vous aurez ſoin de les choiſir de l'année, fraîchement caſſées ; ce que vous diſtinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur : elles ſont ordinairement plus blondes, & moins ridées, quand elles ſont fraîches. Vous emploierez quatre onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces : vous mettrez leſdites amandes dans un vaiſſeau, ou terrine, avec de l'eau bouillante par-deſſus, afin de les dépouiller plus aiſément de cette peau rouſſâtre qui les couvre ; vous les jetterez enſuite dans l'eau fraîche, à meſure que vous les aurez pelées ; & lorſqu'elles le ſeront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche ; vous les pilerez dans un mortier, & vous les paſſerez ſur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant, de tems à autre, quelque peu d'eau, comme pour faire de la pâte, de peur que vos amandes ne ſe tournent en huile. Quand votre pâte ſera ainſi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, & vous la paſſerez par l'étamine ; vous preſſerez fort, pour en exprimer bien la ſubſtance ; & comme il pourroit encore reſter beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redelayerez dans de l'autre eau, une ſeconde fois, & même une troiſieme, s'il eſt beſoin, afin qu'il ne reſte point de lait dans la pâte. Obſervez toujours de mettre très-peu d'eau, à chaque fois que vous

laverez votre pâte, afin que le lait en ſoit épais ; vous ferez enſuite du ſyrop à l'eau ſimple, avec le ſucre, & le réduirez à caſſé, c'eſt-à-dire, qu'il ſe cryſtalliſe, & qu'il ſoit prêt à candir ; alors vous mettrez votre lait d'amande, & le laiſſerez bouillir ; vous aurez cependant le ſoin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, ſelon ſon épaiſſeur, par la force du ſucre ; & quand vous vous appercevrez que votre ſyrop ſera aſſez épais, vous le retirerez du feu, pour le laiſſer refroidir ; & de tems à autre, vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorſqu'il ſera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre ſyrop. Si vous voulez que votre ſyrop ſente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleur d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre ſyrop ſoit parfumé. Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous emploierez ſept livres de ſucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyaux d'abricots de l'année, parce qu'elles ſont beaucoup moins ameres, que les vraies amandes.

ORTOLAN : petit oiſeau d'un plumage varié, moins gros qu'une alouette, très-gras pour l'ordinaire, commun dans nos provinces méridionales.

Ortolans à la broche. Bardez-les, enfilez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arroſez-les, en cuiſant, d'un peu de lard fondu, ou les flambez ; ſervez chaud, avec un jus d'orange, verjus & ſel.

Il y a pluſieurs autres manieres d'accommoder les ortolans ; mais comme elles leur ſont communes avec les cailles, (voyez *Cailles.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

L'ortolan eſt un des mets les plus exquis qu'on puiſſe ſervir, quand cet oiſeau eſt jeune, tendre, gras, & cuit à propos. Sa chair eſt legere, ſavoureuſe aiſée à digérer, nourriſſante & ſaine ; il n'y a preſque perſonne à qui cet aliment ne puiſſe être donné, quand

il a la permiſſion de manger de la chair ; je dis *preſque*, parce qu'il y a des eſtomacs qui ne peuvent ſupporter les ſubſtances graſſes ; & dans la crainte d'occaſionner une mauvaiſe digeſtion, il eſt prudent de n'en pas laiſſer manger aux convaleſcens.

OSEILLE : herbe potagere très-connue, d'un grand uſage en cuiſine.

Oſeille confite. Prenez de l'oſeille, cerfeuil ; poirée, bonne-dame, pourpier, perſil, ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leurs forces, après les avoir épluchées & lavées ; faites-les égoutter. Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chauderon, vos herbes par-deſſus, & autant de ſel qu'il en faudra pour les bien ſaler. Faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'il ne reſte point d'eau. Etant refroidies, mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en conſommera, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils ſont entamés, les herbes ne ſe conſervent tout au plus que trois ſemaines ; lorſqu'elles ſont dans les pots, faites fondre du beurre ; & lorſqu'il eſt tiéde, couvrez-en vos herbes ; quand le beurre eſt froid, couvrez vos pots ; mettez-les dans un endroit ſec, ni trop chaud, ni trop froid, pour vous en ſervir au beſoin, ſoit pour la ſoupe, ou pour des farces.

Oſeille. (*Farce à l'*) On ſert de la farce d'oſeille ſous les œufs. On s'en ſert pour pour farcir des poiſſons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire, il faut hacher de l'oſeille, bien épluchée & lavée, & bien égouttée, qu'on met dans une caſſerole, avec de bon beurre frais, ſel & poivre, perſil, ciboules & cerfeuil, un peu de muſcade. Laiſſez mitonner ; & pour l'adoucir & lui ôter cet acide qui lui eſt propre, on peut y mettre ſur la fin un peu de crême.

Oſeille (*Ragoût d'*) *en gras.* Epluchez, lavez, faites cuire à l'eau bouillante ; faites égoutter enſuite comme des épinars ; mettez-la dans une caſſerole ; mouillez de coulis clair de veau & jambon,

avec ſel & poivre ; faites mitonner à petit feu ; le ragoût mitonné, mettez-y un peu d'eſſence de jambon ; & vous en ſervez pour toutes les entrées à l'oſeille.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oſeille eſt une plante fort ſaine, & aſſez nourriſſante ; ſon acide la rend rafraîchiſſante, & propre à corriger les vices des humeurs qui tendent à la putridité, principalement les affections ſcorbutiques, dartreuſes, éréſypelateuſes ; elle eſt ſtomachique legérement apéritive & laxative ; ſon uſage convient aux perſonnes ſujettes aux hémorragies, aux embarras, ou engorgemens du foie, aux mauvaiſes digeſtions, à la conſtipation.

OUILLE *ou* OIL : grand potage ; on en ſert en gras & en maigre.

Ouille de ramereaux. Faites blanchir des ramereaux bien retrouſſés à l'eau. Empotez-les avec du bon jus ; mettez-y un paquet de poireaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, navets, autres racines, ciboules & bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, mitonnez de votre bouillon. Rangez deſſus vos ramereaux ; garniſſez de racines. Jettez un bon jus de veau par-deſſus, ſervez chaudement. On en peut faire autant des cailles, & autre gibier ſemblable, ou volaille.

Ouille en gras. Prenez toutes ſortes de bonnes viandes, cimier de bœuf, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, des ſauciſſes, un cervelat. Paſſez le tout au roux. Empotez chaque choſe, à différens tems, ſelon ce que chaque ſubſtance en aura beſoin pour cuire. Faites une liaiſon à votre roux, que vous y mettrez auſſi. Ecumez ; mettez ſel & poivre, cloux & muſcade, coriandre & gingembre, le tout bien pilé, avec du thym & du baſilic enveloppés dans un petit linge. Ajoûtez à cela force herbages & racines bien blanches, oignons, poireaux, racines de perſil, panais, carottes, choux, navets ; & ayez des cuvettes, ou

d'autres vaſes propres à cela. Ce potage étant bien conſommé, rompez des croûtes par morceaux; faites-les mitonner de ce conſommé bien dégraiſſé, & mouillez bien de bouillon toujours bien dégraiſſé. Dreſſez vos volailles & autres viandes, & garniſſez de racines, ſi vous n'avez qu'un ſeul vaſe: ſi vous avez des vaſes pour mettre les racines, ſervez le potage ſans garnir, parce que l'on en prend ce qu'on veut.

Ouille. (*Autre maniere d'*) *en gras.* Prenez un fort morceau de tranche de bœuf, du côté du cimier, avec un quartier de mouton bien dégraiſſé, & deux noix de veau; faites-les cuire à demi, à la broche. Mettez au feu une marmite avec la quantité néceſſaire d'eau. Empotez vos viandes. Faites bouillir à petit feu, pendant deux heures; écumez & dégraiſſez. Mettez enſuite à la broche un dinde, un chapon, un canard; étant preſque cuits, mettez-les dans la marmite; faites toujours cuire, & doucement; aſſaiſonnez ce potage de ſel, & y mettez un petit ſachet où il y aura du poivre long, ſix ou huit cloux, douze grains de coriandre, le tiers d'une muſcade, un peu de baſilic, une gouſſe d'ail. Pilez le tout dans le linge, & le mettez dans la marmite, avec huit ou dix oignons, un paquet de carottes & panais, & de poireaux, racines de perſil, navets. Laiſſez conſommer le tout. Prenez enfin une demi-livre de jambon maigre; coupez-le par tranches; faites-le cuire dans une caſſerole couverte ſur un fourneau. Quand il eſt attaché, mouillez le de votre bouillon, & le vuidez dans la marmite. Votre ouille étant cuite, laiſſez repoſer un quart d'heure le conſommé; paſſez-le au tamis, dégraiſſez-le bien. Mitonnez-en des croûtes. Dreſſez enſuite ces croûtes dans un pot à l'ouille, avec ce qu'il faut de bouillon, & ſervez très-chaud.

Ouille en maigre. Faites cuire toutes les eſpeces de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poiſſon, ou moitié

bouillon de purée & de l'autre. Etant cuites, dreſſez votre ouille, un pain de profiterole au milieu. Garniſſez les bords de racines, & ſervez à l'ordinaire.

Ouille de riz au blanc, en gras. Faites blanchir, & le mettez cuire avec de bon bouillon, qui ne ſoit point coloré, & un bon morceau de lard bien ficelé. Quand le tout eſt bien cuit, & au moment de ſervir, mettez-y du coulis blanc, & ſervez dans un pot à ouille.

Ouille de riz au blanc, en maigre. Faites-le blanchir, & cuire enſuite dans de bon bouillon maigre, avec un bon morceau de beurre; étant cuit, mettez du bon coulis maigre. Délayez ce coulis avec de la crême. Paſſez le coulis à l'étamine pluſieurs fois; faites chauffer ſans bouillir. Mettez-le dans le riz; & ſervez dans un pot à ouille, & chaudement.

OUTARDE: oiſeau de la groſſeur de l'oie. Quand cet oiſeau eſt jeune, ſa chair eſt aſſez tendre & d'un bon goût. Le tems où il eſt le meilleur, c'eſt en automne & dans l'hiver. Il faut le laiſſer mortifier un certain tems, ſans quoi il eſt de difficile digeſtion. On apprête les outardes comme les oiſons; on n'a qu'à conſulter cet article.

Outarde. (*Pâté d'*) Après l'avoir vuidé & abbatu l'eſtomac, caſſez les os des cuiſſes; lardez de lard moyen, aſſaiſonné de ſel & poivre, girofle, muſcade rapée, laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé, & de bardes de lard, parce que cet oiſeau a la chair très-ſéche. Formez le pâté à l'ordinaire, & faites cuire pendant quatre heures au moins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'outarde, eſt pour l'ordinaire, ferme & difficile à digérer; elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac, à celles qui font quelque exercice capable de favoriſer leur digeſtion.

[P A I]

PAIN : c'eſt une préparation du bled, ſoit froment, ou ſeigle, ou d'un mélange des deux, réduit en farine, qu'on pétrit avec de l'eau un peu chaude, en y mettant un peu de ſel & du levain, pour lui donner, par la fermentation que ces ſubſtances excitent, une ſorte de cuiſſon anticipée, & plus de legéreté qu'il n'en auroit ſans leur ſecours. C'eſt l'aliment ordinaire de l'homme, le plus ſain, le plus nourriſſant, & celui qui lui convient le mieux, dans tous les états qu'on puiſſe ſuppoſer.

Pain à la Baviere, ou à la crême. Faites une crême épaiſſe, avec de la farine, huit jaunes d'œufs, la moitié de d'un citron, une partie coupée en tranches, l'autre hachée, conſerve de fleurs d'oranges écraſée, crême & ſucre. Faites cuire. Ayez un pain rond d'une livre, chapelé; tirez la mie, en la prenant par-deſſous. Faites le tremper dans du lait & du ſucre. Faites égoutter, & le farciſſez de la crême ci-deſſus. Rebouchez le trou. Mettez de la crême au fond d'un plat; dreſſez le pain, & le couvrez de crême bien unie, le citron en tranches par-deſſus. Glacez de ſucre & faites cuire au four. Etant cuit, ſervez chaudement.

Pains à la crême. (*petits*) Il faut les faire de la groſſeur d'un œuf, les chapeler, les vuider par-deſſous, les remplir de la crême des pains à la Baviere, les ficeler, les tremper dans du lait, &, quand ils ſont égouttés, les faire frire au ſain-doux, ou au beurre affiné, & étant de belle couleur, les déficeler, raper du ſucre par-deſſus, les glacer avec la pelle rouge, & les ſervir chaudement pour entremets, ou garnitures.

Pains à la Miſſiſſipi. Prenez un pain d'une livre bien rond, ſans baiſure; vuidez-le de ſa mie en deſſous; farciſſez-le d'un bon ragoût de cailleteaux,

pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truffes, mouſſerons, montans de cardes, ou tel autre. (*Voyez* ces ragoûts à leurs articles reſpectifs.) Faites-le tremper dans du lait; farciſſez-le, & le faites frire de belle couleur; après l'avoir ficelé, ſervez-le avec des ris de veau piqués de lard, & jambons cuits; & glacez en fricandeaux. Jettez leur ſauce ſur le tout, & ſervez pour entrée.

Pain à la Montmorency Prenez des membres de volailles, perdreaux & beccaſſes. Coupez-les en zeſtes, & les faites mariner avec huile fine, ſel & gros poivre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalotes; le tout haché très-fin. Mettez auſſi quelques zeſtes de jambon. Arrangez tous ces filets en façon de pains. Foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez deſſus ces filets avec leur marinade; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, dreſſez les petits pains. Mettez dans la caſſerole, où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis, & un peu de réduction. Faites bouillir pour dégraiſſer; paſſez la ſauce au tamis. Mettez-y du jus de citron, & ſervez ſur les petits pains.

Pain d'Eſpagne. Prenez des eſtomacs de perdrix bien hachés, une poignée de piſtaches échaudées; pilez le tout dans un mortier; ajoûtez trois ou quatre jaunes d'œufs, ſuivant le plat, du jus de veau; délayez le tout; paſſez-le à l'étamine; mettez dans un plat ſur la cendre chaude, & par-deſſus un couvercle de tourtiere, feu deſſus: quand il ſera pris, ſervez chaudement.

Pain au ſang en crépine. Foncez une caſſerole de bardes de lard & de crépines; mettez dans une pinte de ſang une livre & demie de panne bien hachée, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, oignons cuits, le tout haché menu, ſel & épices; verſez le tout dans la caſſerole; couvrez de la crépine, avec bardes de lard; faites cuire à petit feu, à la braiſe; & ſervez avec une bonne eſſence.

Pain d'amandes & de piſtaches, autrement dit *pain à la Hollandoiſe.* Prenez une demi-livre d'amandes douces, un quarteron de piſtaches; pilez-les dans un mortier, avec du citron confit, & demi-livre de ſucre; ajoûtez ſix ou huit jaunes d'œufs frais, dont vous aurez fouetté les blancs; mêlez le tout; frotez un plat de beurre; dreſſez votre pâte deſſus; uniſſez-les; faites cuire au four, & ſervez glacés.

Pain en côte de melon en gras. Prenez un pain de demi-livre; ôtez-en la mie par-deſſous; rempliſſez-le d'un ſalpicon. (Voyez *Salpicon.*) Mettez au fond d'un plat du coulis, & du Parmeſan rapé; dreſſez le pain deſſus; mettez autour cinq ou ſix queues de mouton à la braiſe, entre les queues, des oignons blancs, cuits au bouillon, avec un peu d'anis; arroſez le tout de coulis; poudrez de Parmeſan; faites glacer au four, & ſervez à courte ſauce.

Pain en côte de melon en maigre. Prenez un petit pain de demi-livre; ôtez la mie; paſſez-le au beurre, & le farciſſez d'un ragoût de laitances. (Voyez *Laitances.*) Mettez du coulis au fond d'un plat, le pain par-deſſus; garniſſez de rougets cuits au court-bouillon; mettez des oignons dans les intervalles, du coulis par-deſſus; prenez & faites prendre couleur au four; ſervez avec une eſſence, A la place d'oignons, on peut mettre des filets de ſoles ou d'anguilles, ou autres poiſſons.

On fait encore des pains de diverſes ſortes, comme,

Pains aux champignons.
Pains aux choux.
Pains à la créme.
Pains aux jambons.
Pains aux morilles.
Pains aux mouſſerons.
Pains de perdrix.

Pains aux truffes.
Pains de veaux.

Voyez, ſous les noms différens, les différentes manieres de les faire.

PALAIS. On en emploie de deux eſpeces, en cuiſine ; ceux de bœuf & de mouton.

Palais de bœuf à la cendre. Faites cuire vos palais de bœuf, à moitié dans de l'eau ; parez-les enſuite ; foncez une caſſerole de veau & jambon ; mettez deſſus vos palais, avec une douzaine de petites truffes, plus un peu de lard fondu, un bouquet de perſil, ciboules, une pointe d'ail, trois cloux de girofle, ſel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe ; à la moitié de la cuiſſon ; mettez un verre de vin de Champagne, bouilli & écumé ; achevez de faire cuire ; retirez les palais & les dreſſez dans un plat ; mettez, dans la braiſe où ils ont cuits, deux cuillerées de coulis ; faites bouillir la ſauce, pour la dégraiſſer ; paſſez au tamis ; faites-la réduire, ſi elle n'eſt pas aſſez liée, & ſervez ſur les palais de bœuf avec les truffes.

Palais de bœuf à la Tartarie, avec une ſauce piquante. Faites cuire trois palais de bœuf à l'eau, avec ſel, poivre, oignons, girofle, ail, & racines : étant cuits, laiſſez les refroidir ; parez les & les coupez par la moitié ; faites-les mariner avec l'huile fine, ſel & fines herbes, épices, perſil, ail, ciboules & échalottes hachés menu ; panez-les & les faites griller de belle couleur, en les arroſant, de tems en tems, du reſte de leur marinade ; quand ils ſont grillés, ſervez-les avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Palais de bœuf au gratin. Parez-les & les faites cuire avec du bouillon : étant refroidis, coupez-les en filets ; paſſez-les au beurre, avec deux oignons ; coupez du jambon en filets ; mouillez de jus & bouillon, & liez de coulis, avec un bouquet ; fai-

tes bouillir une heure, dégraiſſez avant de ſervir; mettez-y de la moutarde, & ſervez ſur un gratin fait ainſi. Mettez au fond d'un plat un hachis de foies de volailles, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon; mettez ce plat ſur la cendre chaude; quand le gratin eſt attaché, égouttez la graiſſe, & ſervez deſſus les palais de bœufs.

Palais de bœuf au Parmeſan. Coupez-les en filets: étant cuits à l'eau & parés, paſſez-les avec des champignons; coupez de même une tranche de jambon & fines herbes avec du beurre. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites mitonner; dégraiſſez; mettez ſel & gros poivre. La ſauce étant réduite, mettez au fond du plat du Parmeſan rapé par-deſſus le ragoût; recouvrez de Parmeſan: faites glacer au four, ou ſous un couvercle de tourtiere; & ſervez de belle couleur.

Palais de bœuf en hatelettes. Cuits à l'eau, & parés, coupez les en petits quarrés d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard; paſſez les enſemble à la caſſerole, avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché menu; ajoûtez une pincée de farine, & un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le ragoût ſans dégraiſſer: étant cuit & la ſauce réduite, liez de quatre jaunes d'œufs, ſans bouillir; preſſez-y un jus de citron; enfilez enſuite les morceaux dans des hâtelettes, avec un morceau de petit lard à chacun; continuez ainſi juſqu'à la fin; trempez les hâtelettes dans la ſauce; paſſez-les; faites griller de belle couleur, & ſervez à ſec.

Palais de bœuf en menus droits. Faites cuire à l'eau; parez & coupez en filets; mettez-y les palais de bœuf; mouillez le ragoût de bon bouillon & d'un peu de coulis. Ajoûtez-y un bouquet avec un bon aſſaiſonnement; le ragoût étant bien dégraiſſé, & la ſauce ſuffiſamment reduite, ajoûtez y

un peu de moutarde ; & ſervez chaudement pour hors d'œuvre.

Palais de bœuf. (*Autres menus droits de*) On peut encore les ſervir entiers, cuits ſur le gril, après les avoir préalablement fait mariner avec huile fine, ſel & gros poivre, perſil & ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans leur marinade ; panez les ; faites griller & ſervez à ſec, ou avec une ſauce claire & piquante.

Palais de bœuf en riſſoles. Faites cuire à l'eau deux palais de bœuf ; coupez-les en dés ; paſſez-les avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail ſel & poivre, une pincée de farine ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de reduction, autant de coulis. Faites mitonner & réduire la ſauce ; dégraiſſez, & laiſſez refroidir. Faites une pâte briſée : mettez deſſus de petits tas de ce ragoût, couvrez de même pâte ; ſoudez les bords & dorez : faites frire de belle couleur, & ſervez pour hors-d'œuvre.

Palais de bœuf marinés. Faites cuire à l'eau ; parez-les ; coupez en filets de la longueur & largeur d'un doigt ; faites-les mariner avec ſel & poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon ; beurre manié de farine, laurier, trois cloux : faites tiédir la marinade, & y laiſſez les palais, pendant trois heures ; retirez les ; eſſuyez ; farinez & faites frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Palais de bœuf. (*Alumettes de*) Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau ; & après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes ; faites-les mariner avec du citron, un peu de ſel, perſil en branches & ciboules entieres. Quand ils ont pris goût, égouttez-les ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin, le tout delayé avec de la biere, juſqu'à ce que la pâte ait la conſiſtance d'une crême double ; faites cuire enſuite vos alumettes de belle couleur, & ſervez chaudement.

Palais de Mouton au gratin. Parez-les & les faites cuire à une braiſe blanche ; arrangez les ſur un gratin de foies gras, une groſſe truffe au milieu du plat, petits oignons dans les intervalles, un cordon de truffes autour. Faites attacher le gratin & le dégraiſſez, & ſervez ſur le tout une eſſence de bon goût. Les palais de bœuf & de veau ſe ſervent de même, ainſi que les pieds d'agneau.

Palais de mouton. (*Autre gratin de*) Faites cuire à une bonne braiſe ; faites attacher une farce à moitié dans un plat ; arrangez deſſus les palais, & dans les intervalles, mettez de petites truffes, olives tournées, petits œufs, champignons & un cordon de cette garniture ; faites attacher le tout ; dégraiſſez, & ſervez par deſſus une eſſence claire, avec jus de citron. Les palais de bœuf en filets ſe ſervent encore de même.

Palais de mouton roulés & frits en beignets. Faites cuire comme les précédens. Etant refroidis, fendez-les bien minces ; étendez deſſus une farce fine bien mince ; frottez d'œuf battu ; roulez ; trempez dans une pâte au vin de Champagne ; faites frire de belle couleur, & ſervez ſur du perſil frit.

Les palais de bœuf s'accommodent encore de même ; on peut encore les mettre au gratin, avec une ſauce deſſous, mais étant panés, roulés, & grillés : on peut auſſi les mettre à la broche, bardés en caille.

PANADE : ſorte de potage, fait avec du pain cuit & imbibé de jus de viande. On en fait auſſi avec du beurre, du ſel & de l'eau. On en donne quelquefois aux convaleſcens, ſouvent aux enfans ſevrés, au lieu de bouillie. Il ſeroit à deſirer qu'on leur en donnât toujours, préférablement à la bouillie, dont même on ne devroit jamais les nourrir.

PANAIS : plante ou racine d'une odeur & d'un goût aſſez agréable & aromatique. On en fait un grand uſage en cuiſine, pour les potages, ragoûts

& coulis de racines. On en fait peu de mets particuliers.

OBSERVATION MEDECINALE.

Cette racine qui eſt un peu aromatique, eſt legérement apéritive, fondante & déterſive ; on la peut faire entrer dans tel mets que l'on ſouhaite ; elle ne le rendra que plus ſain ; mais il n'y a que les perſonnes qui ont un bon eſtomac, qui puiſſent manger une certaine quantité du panais même.

PANIS : eſpece de grain aſſez ſemblable au millet, mais dont l'épi eſt plus fort ; on en fait des galettes dans certains pays, & ſur-tout une eſpece de bouilie, comme du riz.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le panis eſt une graine nourriſſante, aſſez legere, qui, étant cuite, préparée & aſſaiſonnée comme il convient, peut être mangée par tout le monde ; les perſonnes délicates ne le mangeront pas en pâtiſſerie.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds à la Sainte-Menehoult ; panez-les pour les faire griller, & les ſervez à ſec pour entremets.

Ou ſi vous les voulez ſervir en hors-d'œuvre, mettez deſſous une ſauce-robert. (Voyez *Sauce.*)

PANNE : graiſſe de l'intérieur du ventre du cochon, dont on fait du ſain doux, & qu'on hache par petits morceaux, pour mêler avec les ingrédiens dont on fait le boudin & les ſauciſſes.

PARFAIT-AMOUR. Voyez *Cedrat rouge.* (*Eau de*)

PASTILLES : c'eſt une eſpece de pâte de ſucre, dont il y a de pluſieurs ſortes. On en dreſſe des porcelaines pour le deſſert ; & elles ſont fort agréables au goût.

Paſtilles blanches. Faites tremper de la gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de citrons, & les zeſtes que vous en aurez faits. Au bout de deux ou trois jours, que vous verrez votre

gomme bien détrempée, paſſez la au travers d'un linge blanc. Vous la mettrez enſuite dans le mortier, avec du ſucre royal en poudre, paſſé au tambour; & après la premiere poignée, vous tournerez & battrez le tout à force de bras; puis vous y ajoûterez une autre poignée de ſucre; & vous continuerez de battre & de bien démêler votre pâte de tous côtés, à meſure que vous augmenterez de ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte bien blanche & bien maniable. Vous en formerez enſuite vos paſtilles, & vous les ferez ſécher à l'étuve. En pilant votre pâte, vous pouvez y mettre une petite goutte d'eſſence de bergamote.

Paſtilles. Voyez *Cannelle*, *Cedrat*, *Chocolat*, *Citron*, *Giroſle*, *Jaſmin*, *Orange*, *Safran*, *Violettes.*

PATE: ſe dit des différentes manieres d'apprêter les diverſes farines des grains différens, en les détrempant avec de l'eau, ou d'autres liqueurs. Nous en avons deja parlé au mot *Abaiſſe*, mais trop briévement, pour ne devoir pas étendre un peu cet article intéreſſant en cuiſine, par les différens uſages auxquels on emploie les pâtes, ſçavoir, pour tourtes, gâteaux, pâtés, riſſolles, & autres choſes ſemblables.

Pâte à frire. Prenez un peu de beurre, du lait, & un peu de ſel fin. Mettez le tout dans une caſſerole ſur le feu; quand le lait eſt prêt à bouillir, mettez-y de la farine, & la deſſéchez ſur le feu, comme pour les petits choux. Etendez la enſuite avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; découpez-la en petits quarrés; faites-la frire dans l'huile, glacez-la avec du ſucre; & ſervez pour rôt, ou collation.

Pâté à l'huile. Faites bouillir de l'huile ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ne faſſe plus de bruit. Elle aura perdu alors de ſon âcreté. Prenez un litron de de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de ſel, de l'huile à diſcrétion, un petit verre d'eau. Mêlez le tout, & pétriſſez

de ſorte que la pâte reſte un peu ferme, d'autant que cette pâte n'eſt jamais auſſi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en ſerve rarement. Comme beaucoup de perſonnes la préferent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

Pâte biſe. Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle; ôtez en ſeulement le gros ſon. Pétriſſez-la à l'eau chaude, de ſorte qu'elle ſoit ferme; n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaiſſe avec un rouleau. Cette pâte eſt propre pour les pâtés de jambon, & de groſſe venaiſon, qu'on tranſporte au loin; c'eſt pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaiſſeur, pour ſoutenir les ſecouſſes du voyage.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui ſe mangent froids. Mettez ſur une table un demi-boiſſeau de fleur de farine; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre eſt dur, vous le manierez auparavant, pour l'amollir. Mettez-y trois onces de ſel fin, un demi-ſeptier d'eau, plus ou moins: détrempez peu-à-peu cette farine, en l'arroſant d'eau tiéde; cette pâte étant liée, étendez-la avec le rouleau; jettez un peu de farine deſſus & deſſous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hyver qu'en été, parce que le froid la ſéche & la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre. Voilà tout le ſecret.

Pâte blanche, pour les tourtes & autres pâtiſſeries qui ſe mangent chaudes. Prenez trois livres de beurre & un demi-boiſſeau de farine. Pétriſſez votre pâte comme la précédente. Elle eſt propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, béatilles & autres mets chauds.

Pâte croquante. Prenez environ deux poignées d'amandes, ſi vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler; & en les pelant, jettez-les dans de l'eau fraîche; vous les eſſuierez enſuite pour les piler au mortier, en les arroſant, de tems en tems,

d'un peu de blanc d'œuf, & d'eau de fleurs d'oranges, battus enſemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il eſt important de les bien piler; & l'on pourroit même les paſſer au tamis, afin qu'il n'y reſte point de grumeaux. Vos amandes étant ainſi préparées, vous mettez cette pâte dans une poële, & vous la deſſéchez avec du ſucre en poudre, comme une pâte ordinaire, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien maniable; vous en formerez alors un rouleau, pour la laiſſer repoſer quelque tems; puis vous en retirerez une abaiſſe que vous mettrez ſécher au four dans une tourtiere; de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galanteries, qui vous ſerviront pour garnir votre tourte.

Pâte croquante d'une autre maniere. Vous prendrez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau ſucre fin, & autant de farine, ſi vous ne voulez qu'une tourte. Délayez le ſucre le premier avec vos blancs d'œufs, & enſuite la farine, & pétriſſez bien le tout enſemble, juſqu'à ce que votre pâte ſoit maniable; vous en étendrez une abaiſſe fort mince, la poudrant de ſucre fin; & l'ayant miſe ſur votre tourtiere, vous pincerez proprement les bords d'eſpace en eſpace; & vous la piquerez avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous reſtera de votre pâte, vous le filerez de la groſſeur d'un lacet, & vous en façonnerez le dedans de votre tourte. Vous y pouvez faire un ſoleil, une étoile, une croix de Malte, des armoiries, des fleurs de lys, ou autre choſe; enſuite vous la ferez cuire doucement au four; & pour la ſervir, vous remplirez les eſpaces de différentes marmelades ou gelées, ſuivant les couleurs que vous jugerez à propos de lui donner. On peut y ajoûter un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de quelqu'autre eau de ſenteur.

Pâte demi-feuilletée. Pour faire cette pâte, le pro-

cédé consiste tout simplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'est pas plus délicate, elle n'en est pas moins saine.

Pâte feuilletée. Prenez un demi-quart de fleur de farine. Faites la pâte à l'eau froide. Mettez y un peu de sel fin, avec quelques jaunes d'œufs, pour la rendre plus délicate. Maniez le tout ensemble, en l'arrosant de tems à autre, selon le besoin. Quand cette pâte est mollette & bien liée, mettez-la en masse, & la laissez reposer une demi-heure; après ce tems, étendez-la avec un rouleau ds l'épaisseur d'un pouce. Eparpillez dessus la quantité de beurre qu'il y faut, que vous mettrez en petits tas, pour le moins une livre. Pliez-la en double, en y renfermant le beurre; étendez-la de nouveau avec le rouleau, & cela, jusqu'à cinq ou six fois, & la réduisez à l'épaisseur que vous voudrez, en la poudrant de farine, des deux côtés, pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte sert pour ce qu'on appelle *patés d'assiettes*, soit de veau, pigeonneaux, béatilles & autres pâtés à manger chaud. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures & autres pieces de four.

Pâte. Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Coings*, *Epine-Vinette*, *Framboises*, *groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Muscat*, *Orange*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Précoces*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

Pâtes. Nous avons déja cité plusieurs fois dans cet ouvrage, le *Dictionnaire Domestique*, imprimé chez *Vincent* Libraire, rue saint Severin. Nous le rappellerons encore ici à l'occasion des différentes sortes de pâte, dont il est fait mention dans ce même Dictionnaire. Par la même occasion nous avertissons nos lecteurs, qu'ils y trouveront d'autres articles de cuisine & d'office très-bien traités; tels sont en particuliers les mots de

Coing,
Concombre,
Confiture,
Eau naturelle,

Eau artificielle,
Fraiſe,
Framboiſe,
Groſeille,
Harengs,
Haricots,
Huiles,
Huitres,
Hidromel,
Jambon,
Iris,
Lait,
Laitue,
Lentilles,
Marron,
Navet,
Noiſettes,
Noix,
Orange.

Nous ferons mention dans la ſuite des autres inſtructions que nos lecteurs pourront puiſer dans le *Dictionnaire domeſtique*, relativement à la cuiſine & à l'office.

PATÉ : on en fait de pluſieurs manieres, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on ſert pour entrées. On en fait de froids qui ſe ſervent pour entremets.

Pâté à l'Allemande aux huitres, chaud en gras. Prenez un quartier d'agneau; lardez-le de moyen lard; formez une abaiſſe à demi-fine. Dreſſez deſſus le quartier d'agneau, aſſaiſonné de ſel & poivre, muſcades, cloux, lauriers, lard pilé, fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaiſſe pareille; faites cuire au four pendant trois heures. Pendant qu'il cuit, préparez un ragoût d'huitres. (Voyez *Huitre*.) Tirez votre pâté; mettez dedans votre ragoût; dégraiſſez; recouvrez & ſervez chaudement.

Pâté à l'Angloiſe. Prenez de la chair de liévre, un gigot bien tendre & bien dégraiſſé; hachez bien le tout avec du lard crud, de la moëlle, un peu de graiſſe de veau, le tout bien haché, bien rouſſi, bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices & fines herbes, avec quelques truffes & champignons hachés. Faites une abaiſſe d'une bonne pâte. Mettez-y votre farce; couvrez de bardes de lard, & enſuite d'une autre abaiſſe; mettez au four. Quand le pâté eſt cuit, ouvrez-le & le dégraiſſez; mettez dedans un coulis de perdrix & ſervez chaudement.

Pâté à la ciboulette. Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf, crue & blanchie,

perſil & ciboules, le tout bien haché & bien nourri; aſſaiſonnez de fines épices. Mettez-y de la moëlle de bœuf & un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes & champignons hachés. Faites deux abaiſſes de bonne pâte; celle de deſſous plus forte, l'autre plus mince: dreſſez votre pâté; rangez y votre ſauce; couvrez de bardes de lard & tranches de citron, & de la ſeconde abaiſſe. Façonnez; mettez au four. Etant cuit, dégraiſſez-le, jettez dedans un petit coulis, & ſervez chaudement.

Pâtés (petits) à la Mazarine, en gras. De rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboulles, champignons, trois œufs, & demi-ſeptier de crême, le tout bien haché & mêlé, faites un godiveau. Mettez-en entre deux abaiſſes de pâte feuilletée; ſoudez avec œuf battu, & dorez; mettez au four & ſervez tout bouillant.

Il eſt encore une infinité d'autres manieres de faire des petits pâtés. Ce que nous venons de donner de procédés, ſuffit, avec un peu d'intelligence & de goût, pour en faire de toutes les ſortes & en imaginer de nouveaux.

Pâté à la royale. Coupez par rouelles une éclanche de mouton; ôtez-en bien les peaux. Dreſſez un pâté de pâte ordinaire. Mettez-y votre chair avec des filets de bœuf, de perdrix & de ramiers déſoſſés, ſi on en a; garniſſez de lard pilé, truffes, champignons, morilles, crêtes; aſſaiſonnez à l'ordinaire d'épices, ſel & fines herbes; finiſſez & faites cuire au four huit ou dix heures. Dégraiſſez enſuite; mettez-y une ſauce hachée, ou un jus de citron.

Pâtés (petits) à l'Eſpagnole. Faites blanchir du lard, du veau, un blanc de poulet; hachez le tout; aſſaiſonnez & le pilez dans un mortier, avec un peu d'ail & rocambole. Dreſſez vos pâtés; rempliſſez-les de cette farce & finiſſez à l'ordinaire.

Pâtés au ſang. Ayez un verre de ſang de volaille, filets de lievre & de veau piqués de jambon & de lard bien aſſaiſonnés; trempez-les dans le ſang; faites un hachis de chair de poulets &

perdrix, rouelles de veau, lard & moëlle, graiſſe, perſil, ciboules, gouſſe d'ail, truffes, le tout haché; mêlez cette ſauce avec le ſang; faites deux abaiſſes; l'une de pâte ordinaire, & l'autre de pâte fine; formez-en votre pâté; dreſſez-y moitié de votre hachis, enſuite vos filets, & couvrez de l'autre moitié de votre hachis; couvrez de deux abaiſſes ſemblables aux premieres, la plus fine ſur le godiveau, l'autre ſur le tout; dorez; faites cuire au four pendant huit à dix heures; dégraiſſez; jettez-y un coulis de perdrix au ſang; ſervez chaud.

Pâtés (petits) aux écreviſſes. Faites blanchir des écreviſſes; mettez les queues à part; pilez les corps dans un mortier, & paſſez-les avec trois quarterons de beurre; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une ſerviette. Mettez dans ce beurre, d'écreviſſes, demi-poignée de mie de pain bien fine que vous aurez délayés dans la crême, avec ſel, ſafran & une douzaine de jaunes d'œufs. Faites un ragoût de ris de veau, queues d'écreviſſes, champignons, perſil, œufs, culs d'artichauts; liez des coulis de jambon, le tout bien aſſaiſonné. Faites des caiſſes de cartes en rond, que vous couſez ou que vous collez avec de l'œuf battu; beurrez-les; foncez-les de votre godiveau, & mettez-le dans de votre ragoût; couvrez du même godiveau; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule, étant cuits, & ſervez à ſec.

Pâtés d'aſſiette. Hachez un morceau de rouelle de veau, avec de la graiſſe de bœuf, comme pour le pâté de godiveau; aſſaiſonnez de même. Faites une abaiſſe de pâte fine, avec des œufs, un peu ferme. Mettez-y votre godiveau en pyramide. Couvrez d'une abaiſſe mince; dorez & faites cuire une bonne heure. Mettez-y enſuite un coulis clair de veau & jambon, ou du jus de mouton, avec le jus d'un citron.

Pâtés. (Autres petits) d'écreviſſes. Faites cuire les écreviſſes à l'eau avec du ſel; ôtez les queues & les groſſes pattes, épluchez-les & les mettez à part. Faites le beurre d'écreviſſe, comme deſſus; hachez quelques queues d'écreviſſes avec de la chair

de carpe ou autre poiſſon frit, ſi c'eſt en maigre ; ſi c'eſt en gras, vous ferez un godiveau de ris de veau, bien aſſaiſonnés ; pour l'un & l'autre, vous employez votre beurre d'écreviſſes ; formez vos petits pâtés d'une pâte de feuilleté ; mettez-y de votre hachis & des queues d'écreviſſes entieres ; couvrez de godiveau ; finiſſez à l'ordinaire ; dorez-les avec du beurre d'écreviſſes, & mettez au four dans des tourtieres, ſervez chaud.

Pâtés : (*petits*) *de foies gras aux truffes.* Piquez de truffes des foies gras ; faites un hachis d'autres foies gras ; dreſſez vos pâtés, mettez-y du hachis, & par-deſſus un morceau de foie gras piqué, & des truffes à côté ; recouvrez de farce ; finiſſez à l'ordinaire. Etant cuits, mettez-y un peu d'eſſence claire. On en fait de même de ris de veau piqués de truffes, de foies de lottes, & laitances de carpes lardées de truffes.

Pâté de godiveau. Ajoûtez au godiveau précédent un blanc d'œuf crud, & aux épices du clou & de la muſcade ; formez votre pâté de pâte fine. Ajoûtez à la garniture ci-deſſus, des morilles & andouillettes ; laiſſez une ouverture au-deſſus, pour y mettre, lorſqu'il ſera cuit, un coulis clair de veau & jambon ; & ſervez chaud.

Pâté de macaronis. Si vous avez des macaronis d'Italie, faites-les cuire à l'eau bouillante avec ſel, pendant un quart-d'heure ; paſſez-les enſuite à la caſſerole avec du jambon en tranches minces, truffes, champignons, moëlle de bœuf, beure frais, cannelle en poudre, Parmeſan rapé, jus & coulis ; beurrez une caſſerole ; mettez-y une abaiſſe de pâte briſée, par-deſſus votre ragoût de macaronis ; recouvrez d'une autre abaiſſe ; faites cuire au four une heure & demie ; étant cuit, renverſez ce pâté dans un plat. Faites-y un trou pour y mettre un jus aſſaiſonné de bon goût.

Au défaut de macaronis d'Italie, on peut en faire ſoi-même, en faiſant une pâte avec des œufs, un peu d'eau, ſel & farine, ce qu'il en faut. Il faut

que

que cette pâte ſoit ferme ; on en forme pluſieurs abaiſſes très-minces qu'on laiſſe ſécher & qu'on coupe en pluſieurs morceaux grands de deux doigts.

Pâté de Périgueux. Pour deux livres de truffes, mettez douze foies gras, trois livres de panne de porc, perſil, ciboules & champignons ; hachez le tout. Dreſſez un pâté de la hauteur qu'il faut, pour y faire entrer votre mixtion ; formez-le de panne hachée, & par-deſſus une couche de tranches de truffes aſſaiſonnées de ſel fin & fines épices mêlées, & fines herbes ; enſuite une autre couche de panne par-deſſus, une couche de foies gras, aſſaiſonnés comme deſſus, & de champignons, perſil & ciboules : continuez dans le même ordre juſqu'à ce que le pâté ſoit fini ; couvrez le tout de bardes de lard, finiſſez à l'ordinaire ; faites cuire, & ſervez froid pour entremets.

Pâté de poiſſon. Pour faire un pâté de poiſſon en maigre, faites un godiveau de même que la farce de poiſſon, ſans y mettre ni jaunes d'œufs, ni omelette, au ſurplus des truffes & champignons, audouillettes de poiſſon, culs d'artichauts, filets de poiſſons cruds, & couvrez ces garnitures du ſurplus du godiveau; finiſſez à l'ordinaire, & faites cuire : on peut, en ſervant, y mettre un coulis de champignons.

Pâté dreſſé au blanc. Faites une farce de volailles cuites, tettine de veau & lard blanchi, une mie de pain trempée dans la crême, perſil, ciboules, champignons, pointes d'ail hachés, ſel & poivre, & pour lier, deux jaunes d'œufs. Dreſſez ; mettez la ſauce & faites cuire. Le pâté cuit, retirez cette ſauce ; delayez-la dans un blanc bien aſſaiſonné ; faites la chauffer ſans bouillir ; remettez dans le pâté, & par-deſſus un jus de citron ; ſervez chaud.

Pâtés (Petits) d'huitres à l'écaille. Faites un godiveau de chair & laitances de carpes, brochets, & anguille, avec ſel & clou battu, vin blanc.

Dans chaque pâté une huitre enveloppée de ce hachis avec un peu de beurre frais ; finiſſez à l'ordinaire.

Pâtés (Petits) dreſſés au blanc. Dreſſez vos

petits pâtés & les rempliſſez d'un godiveau de volaille cuite, graiſſe, tettine de veau, lard blanchi, mie de pain trempée dans la crême, ciboules, ſel & poivre, le tout haché & mêlangé, & lié de cinq jaunes d'œufs. Finiſſez; dorez, & les mettez au four. Etant cuits, ôtez-en le godiveau, & le delayez dans un coulis blanc; faites chauffer ſans bouillir; remettez dans les pâtés: au défaut de coulis, on peut faire cette opération avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Pâté en crouſtade. Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graiſſe de bœuf; faites-les fondre; paſſez & laiſſez refroidir cette graiſſe; faites une ſauce de toutes ſortes de foies avec une livre de bon beurre & la graiſſe ci-deſſus; pilez le tout dans un mortier; aſſaiſonnez de ſel & poivre, un peu de fines herbes & fines épices. Faites deux abaiſſes de pâte fine; dreſſez votre pâté dans une tourtiere; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, & par-deſſus, une des noix de veau, enſuite deux autres tranches de jambon, un autre lit de farce, une autre noix de veau, ainſi de ſuite juſqu'à la fin. Couvrez le tout de bardes de lard. Mettez-y un oignon piqué de deux cloux, couvrez de l'autre abaiſſe; mettez au four & faites bien cuire: étant cuit, faites un trou au-deſſus; dégraiſſez le pâté, en le renverſant ſens-deſſus-deſſous, dans un plat: mettez dedans une farce hachée, & ſervez pour entrée.

Pâté en pot. Coupez un gigot en filet, un lievre & une perdrix de même, une noix de veau & demi-livre de jambon; hachez le tout avec champignons, fines herbes, ciboules, échalottes, ſel & poivre, muſcade & épices; ajoûtez à cet aſſaiſonnement quatre livres de lard en dés, & ſix jaunes d'œufs, les blancs fouettés, une poignée de piſtaches échaudées; foncez une marmite de bardes de lard; mettez deſſus votre hachis; couvrez de bardes; fermez bien la marmite, pour qu'il y ait le moins d'évaporation qu'il ſe pourra; faites cuire

une journée entiere à petit feu ; laiſſez refroidir ; ôtez-les bardes ; ſervez ſur un plat pour entremets.

On en fait auſſi griller des tranches pannées pour entremets.

Pâté (Autre) en pot. Prenez quatre livres de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois de graiſſe de bœuf, quatre de lard coupé en dés, trois de jambon, avec ſel & poivre, fines herbes, fines épices, trois œufs, coulis de deux perdrix ; hachez bien & mêlez le tout ; faites cuire à la braiſe blanche, pendant quinze ou vingt heures ; laiſſez refroidir ; ôtez les bardes de lard, & tranches de veau ; laiſſez refroidir, & ſervez pour entremets.

Pâtés (Petits) feuilletés en maigre. Hachez chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes & fines herbes. Aſſaiſonnez ; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletée, & les faites cuire au four, ou dans des tourtieres : étant cuits, mettez-y du jus de citron, ou verjus de grain.

Pâté fin. D'une rouelle de veau avec graiſſe de bœuf, lard fondu, ſel & poivre, fines herbes & ciboules hachées, faites un godiveau ; dreſſez un pâté de feuilletage ; mettez-y le godiveau avec culs d'artichaus, champignons, truffes, ris de veaux & crêtes : une heure ſuffit pour le cuire. Etant cuit, mettez-y une ſauce blanche, avec verjus, du jus de citron ; ſervez chaud.

On fait encore beaucoup d'autres pâtés, tant chauds que froids, en gras ou en maigre. Les pâtés chauds ſe ſervent pour entrées ; les pâtés froids pour entremets.

ENTRÉES.

Pâtés chauds en gras.

Pâté d'alouettes.
Pâtés de beccaſſes.
Pâtés de cailles.

Pâtés de canards.
Pâtés de chapons deſoſſés.
Pâtés de dindons.
Pâtés d'une éclanche à la broche.
Pâtés de faiſans.
Pâtés de foie de veau à la Princeſſe.
Patés de grives.
Pâtés de jambon.
Pâtés de langues de bœufs.
Pâtés de langues de moutons.
Pâtés de lapins.
Pâtés de liévres.
Patés de perdrix.
Pâtés de pigeons.
Pâtés de poitrine de veau.
Pâtés de poulardes deſoſſées.
Pâtés de poulets.
Pâtés de poulets à la crême.
Pâtés de rouelle de veau.
Pâtés de tendrons de veau.

ENTREMETS.

Pâtés froids en gras.

Pâtés de beccaſſes.
Pâtés de canards.
Pâtés de cerf.
Pâtés de chevreuil.
Pâtés de dindons.
Pâtés d'une éclanche.
Pâtés de faiſans.
Pâtés de jambon.
Pâtés de lapins.
Pâtés de lapreaux.
Pâtés de liévre.
Pâtés de liévre deſoſſé.
Pâtés d'oiſons.
Pâtés d'outarde.
Pâtés de perdrix.

Pâtés de poulardes.
Pâtés de rouelle de veau.
Pâtés de ſanglier.
Pâtés de farcelles.
Pâtés de tranches de bœuf.

ENTRÉES ET ENTREMETS.

Pâtés de poiſſon.

Pâtés d'anguilles.
Pâtés de barbots.
Pâtés de brèmes.
Pâtés de brochets.
Pâtés de carpes entieres.
Pâtés de carpes farcies.
Pâtés d'éſturgeon.
Pâtés de lamproie à l'Angloiſe.
Pâtés de macreuſes.
Pâtés de rougets.
Pâtés de ſaumon.
Pâtés de ſoles.
Pâtés de thon.
Pâtés de truites.
Pâtés de turbots.

On trouvera aux articles reſpectifs la maniere de faire ces différens pâtés, froids ou chauds, gras ou maigre.

PAVI. (*Glace de*) Prenez huit pavis bien mûrs; coupez-en la chair bien menue, pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez ſur le feu; & vous lui ferez prendre une douzaine de bouillons; enſuite vous les jetterez ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; mettez-y une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, faites prendre à la glace.

PÊCHES: toutes les eſpeces différentes de pêches pourroient ſe réduire à deux; l'une de celles qui quittent le noyau, l'autre de celles qui ne le quit-

tent pas. Ces dernieres ſont les pavis; les premieres ſont plus ſucculentes, d'un meilleur goût & plus aiſées à digérer. En général il faut choiſir les pêches bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuſe, vineuſe, ſucculente, & d'une bonne odeur; celles qui ſont liſſés, doivent avoir la peau fine, luiſante, jaunâtre, ſans aucun endroit de verd; celles qui ne ſont pas liſſes, ne doivent être que très-peu velues : c'eſt une qualité qu'ont ordinairement les bonnes, ſur-tout lorſqu'elles viennent en plein air; une marque preſque certaine qu'elles ſont médiocrement bonnes, c'eſt lorſqu'elles ſont couvertes d'un long duvet.

Pêches à la bourgeoiſe. (*Compôte de*) Pelez des pêches, ſans les faire blanchir; coupez-les par la moitié, ou laiſſez-les entieres; mettez-les dans une poële, avec un peu d'eau & du ſucre; faites-les cuire ſur un petit feu; & couvrez la poële avec une aſſiette; quand elles fléchiront ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compôtier, avec leur ſyrop deſſus, que vous paſſez au tamis.

Pêches à la cloche. (*Compôte de*) Prenez un compôtier d'argent; mettez du ſucre fin dans le fond; arrangez deſſus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compôtier; il faut les laiſſer entieres, & les poudrer par-tout par-deſſus avec du ſucre fin, mettez le compôtier ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere deſſus, avec du feu; faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, qu'elles ſoient bien glacées & de belle couleur. Cette compôte ſe ſert chaude; ſi vous voulez en faire ſur une aſſiette d'argent, vous la dreſſerez dans un compôtier de porcelaine; & vous la mettrez à l'étuve, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Pêches à l'eau-de-vie. (*Compôte de*) Prenez des pêches confites à l'eau de vie, que vous mettrez égoutter; coupez-les par tranches, & dreſſez-les proprement dans un compôtier; mettez dans une poële un morceau de ſucre avec de l'eau, que vous

ferez réduire en ſyrop leger ; & vous le verſerez ſur les pêches.

Pêches. (*Autre compôte de*) Il faut prendre une demi-douzaine de pêches bieu mûres. Pelez-les proprement, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; mettez du ſucre clarifié legérement dans une aſſiette, & jettez-y vos fruits. Couvrez-les d'une poële ; & faites-les cuire ſur un feu modéré, juſqu'à ce que vos pêches ſoient mollettes ; mettez-lez dans un compôtier ; & paſſez votre ſyrop dans un tamis, par-deſſus votre fruit. De cette maniere, elles auront plus le goût de fruit, n'étant point paſſées à l'eau bouillante.

Pêches au caramel. Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie, pour les faire ſécher à l'étuve ; faites cuire du ſucre au caramel, que vous tiendrez chaudement ſur un petit feu, ſans qu'il bouille ; prenez les pêches une à une, pour les retourner dans le ſucre avec une fourchette ; vous y mettez, en les retirant, un petit bâton, pour les faire égoutter ſur un clayon. Il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au ſec.

Pêches. (*Cannelons, glacés de* Il faut écraſer avec la main au moins une douzaine de bonnes groſſes pêches bien mûres, que vous délayerez avec de l'eau ; la meſure de quatre cannelons ; ajoûtez-y une livre de ſucre ; laiſſez infuſer le tout enſemble environ deux heures ; enſuite vous le paſſerez dans un tamis, en preſſant les pêches, ſans les remuer, pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace ; quand elle ſera priſe, vous travaillerez cette glace, pour la mettre dans ſix moules à cannelons, que vous envelopperez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau percé, qui ne retienne point l'eau ; lorſque vous voudrez les ſervir, vous leur ferez quitter les moules.

Pêches. (*Conſerve de*) Coupez par petits mor-

ceaux des pêches à demi-mûres, après les avoir pelées ; mettez-les dans une poële ſur un petit feu, pour les faire deſſécher ; quand elles ſeront bien cuites en marmelade épaiſſe, ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu ; quand il ſera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & vous la travaillerez avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée dans le ſucre ; & vous la dreſſerez enſuite dans des moules de papier ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Pêches crues. (*Compôte de*) Ayez de belles pêches bien mûres, que vous pelez & coupez par tranches ; mettez-les dans un compôtier, & arrangez-les proprement avec du ſucre fin, deſſus & deſſous, ou un ſyrop léger,

Pêches. (*Glace de*) Vous prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écraſez avec la main ; vous y verſerez une chopine d'eau ; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux ; vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant ſans les remuer, pour en exprimer tout le jus ; vous y mettrez une demi-livre de ſucre ; & vous ferez prendre à la glace.

Pêches glacées en fruits. Prenez de bonnes pêches preſque mûres, de celles que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau & le noyau ; coupez les le plus minces que vous pourrez ; vous pilerez autant de livres de ſucre que vous avez de livres de pêches ; mettez le ſucre & les pêches dans une poële ; vous les ferez bouillir enſemble ſur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade ; vous aurez ſoin, lorſqu'elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu, pour écraſer les pêches qui ne ſeront pas fondues ; remettez-les ſur le feu, pour les faire cuire, juſqu'à ce que trempant un doigt dedans, & appuyant le pouce contre, ils ſe collent enſemble ; ôtez votre marmelade du feu ; quand elle ſera

froide, vous la mettrez dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace ; lorſque votre marmelade ſera priſe, il faut la travailler, & enſuite la remettre dans des moules à pêches ; quand ils ſont tout pleins, il faut les envelopper de papier, & les mettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du ſel & du ſalpêtre. Vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé, & qu'il ne retienne pas l'eau. Lorſque vous voudrez les ſervir, vous les retirerez des moules, pour appliquer deſſus, avec un pinceau, une couleur de pêche naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme-gutte & un peu de carmin, ou de la cochenille, ſi vous n'avez point de carmin.

Pêches grillées entieres. (*Compôte de*) Prenez des pêches-magdelaines, ou autres, qui ne ſoient point trop mûres ; faites-les griller ſur un fourneau bien allumé, à grand feu, en les remuant continuellement, pour qu'elles grillent également par-tout ; tirez-les du feu, & mettez-les dans de l'eau fraîche, pour ôter la peau qui eſt grillée ; & à meſure, faites-les égoutter ſur un tamis. Il faut les mettre dans une poële ſur le feu, avec de l'eau & du ſucre ſuffiſamment ; les couvrir & les faire cuire, juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes ; enſuite dreſſez-les dans un compôtier, & paſſez le ſyrop dans un tamis, ſur votre fruit ; & ſervez-les chaudes.

Pêches. (*Marmelade de*) Prenez de bonnes pêches, point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus minces que vous pourrez ; mettez-les dans une poële : vous prenez le ſucre que vous voulez employer pour les pêches, trois quarterons pour une livre de pêche, ou livre pour livre ; il faut le piler, & le mettre à meſure ſur votre fruit. Mettez vos pêches avec le ſucre ſur un feu bien clair ; remuez toujours avec une écumoire, de crainte qu'elles ne ne s'attachent au fond ; vous aurez ſoin, quand elles commenceront à ſe lier, de les ôter du

feu, pour en écraſer tout ce qui n'eſt pas fondu, avec une ſpatule ſur une écumoire; enſuite vous remettez votre marmelade ſur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons. Pour connoître ſon point de cuiſſon, il faut tremper legérement votre doigt dedans, que vous appuyez contre le pouce; s'ils ſe collent enſemble, la marmelade eſt faite; l'on peut auſſi faire cette marmelade dans un chauderon bien net, ſur un feu clair; la cuiſſon eſt ſimple & belle.

Pêches mûres confites. Quoique nous diſions *pêches mûres*, il ne faut pas néanmoins attendre, quand on veut les confire, qu'elles ſoient mûres entiérement; il faut les prendre lorſqu'elles ne ſont qu'à demi-tournées, à cauſe de leur chair mollaſſe & pâteuſe; vous les pelez ou tournez promptement, & les fendez pour en ôter le noyau; & vous les paſſez enſuite à l'eau ſur le feu, pour les faire blanchir. A meſure qu'elles monteront au-deſſus de l'eau, vous les tirerez avec l'écumoire, & vous les ferez rafraîchir dans de l'autre eau; puis les ayant égouttées, vous les mettrez au ſucre clarifié. Vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & vous ôterez cette écume avec ſoin. Laiſſez-les de la ſorte juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez; & vous ferez cuire le ſyrop à liſſé, en l'augmentant de ſucre. Vous y gliſſerez votre fruit, & lui ferez prendre un bouillon. Vous le deſcendrez enſuite. Le jour ſuivant, égouttez-le comme auparavant, & faites cuire le ſyrop à perlé; puis vous y jetterez vos pêches, & vous l'augmenterez de ſucre cuit à perlé; après avoir donné à vos fruits un bouillon couvert, deſcendez-les, & faites-leur paſſer la nuit à l'étuve; après quoi, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes, des feuilles de fer-blanc, ou des planches, pour les tirer au ſec, en les poudrant de ſucre de chaque côté, à moins que vous ne vouliez les garder quelque tems au liquide.

Pêches mûres confites à l'eau de vie. La pêche étant naturellement froide, eſt plus difficile à con-

fire que les autres fruits ; il faut un ſyrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'eſprit qu'aux autres fruits. Il faut choiſir pour cela les plus belles pêches qu'il ſera poſſible de trouver ; qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres ; les cueillir en ſaiſon ſéche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en ſoit bien eſſuyée ; les prendre ſans taches : il faut bien eſſuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend enſuite juſqu'au noyau, pour donner au ſyrop & aux eſprits la facilité d'en bien pénetrer l'intérieur, & de les confire à fond, & afin qu'ils puiſſent ſe conſerver. Cette préparation faite, vous mettrez votre ſucre dans une poële à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire ; vous mettrez de l'eau à proportion, & clarifierez votre ſucre. Quand votre ſyrop ſera fait à moitié, vous mettrez dans ce ſyrop une partie de votre fruit ; il faut qu'il ſoit bouillant, & vous le laiſſerez blanchir : il faut avoir bien ſoin de les ôter au veritable point de leur blanchiſſage ; & mieux vaudroit encore, qu'ils le fuſſent moins que plus. Vous les tirerez enſuite avec une écumoire, à meſure qu'ils blanchiront ; & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuiſent trop, ſont perdus ; & tout au plus, on peut les ſervir comme compôte ; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie. Quand vous retirerez les fruits du blanchiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoutter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le fruit du fruit, c'eſt-à-dire, ce parfum qui en eſt l'ame. Pendant que votre fruit s'égoutte & ſe refroidit, vous acheverez le ſyrop que vous ferez reduire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtaliſer ; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis, enſuite vous le laiſſerez repoſer & refroidir : puis vous mettrez en pareille quantité, moitié

eſprit-de-vin & de ſyrop ; & quand vos pêches ſeront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ſyrop & d'eſprit. Ce fruit, quoique gros & lourd, ſe ſoutient dans la liqueur qui fait ſon ſyrop, ſans toucher le fond, juſqu'à ce qu'il ſoit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du ſyrop & des eſprits, elles tomberont au fond, & pour lors elles ſeront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire, & conſerver les pêches, & la conduite à obſerver pour le faire avec ſuccès. Si vous voulez confire un cent de pêches, prenez-en toujours plus que le nombre, pour remplacer celles qui périront au blanchiſſage. Vous prendrez, pour faire votre ſyrop, huit livres de ſucre, avec ſix pintes d'eau ; quand votre ſucre ſera fondu, & que le ſyrop ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés ; vous ne les mettrez pas tout-à-la-fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés, en y mettant la moitié deſdits blancs d'œufs, & que votre ſyrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches, ainſi que nous l'avons dit dans l'article précédent. Quand vos pêches ſeront blanchies, vous acheverez le ſyrop juſqu'à ce qu'il commence à ſe cryſtalliſer ; & mettant le reſte de vos blancs d'œufs pour le clarifier entiérement, vous attendrez, en le laiſſant expoſé, qu'il ſoit refroidi à fond ; après quoi, vous y mêlerez quatre pintes d'eſprit-de-vin ; & vous verſerez le mêlange ſur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Pêches. (*Noyaux de*) Prenez de la pâte dont vous avez fait des paſtilles ; mettez-y de la cochenille autant qu'il en faut pour lui donner la couleur de noyaux. On met dans le milieu une amande ; enſuite vous la mettez dans un moule à noyau ; & quand il eſt bien marqué, vous le faites ſécher à l'étuve, à meſure que vous en faites. Si vous n'avez pas de pâte de paſtilles, prenez de la mar-

melade de groſeilles, & deſſéchez-la ; enſuite pilez-la dans le mortier, avec du ſucre en poudre ; maniez-la ſur la table comme de la pâte ; formez enſuite vos noyaux avec le moule, en mettant une amande dedans ; & faites-les ſécher à l'étuve.

Pêches. (*Pâte de*) Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres ; après les avoir pelées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſécher ; vous mettrez moitié peſant de ſucre de ce que vous avez de pêches ; & vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez y vos pêches, pour les faire cuire avec le ſucre près de douze bouillons, en les remuant toujours avec la ſpatule ; de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu, vous les mettrez tout de ſuite dans les moules à pâte, pour les faire ſécher à l'étuve.

Pêches vertes. Vous prendrez des pêches dont le noyau ne ſoit point formé ; vous les paſſerez à la leſſive comme les amandes, pour leur ôter la bourre : il faut remarquer que la leſſive ne doit point être ſi forte, parce que la bourre n'eſt pas ſi difficile à ôter : enſuite vous les paſſerez à l'eau pour les faire blanchir & reverdir ; & vous les mettrez au ſucre clarifié, comme il eſt dit à l'article des *Amandes*, obſervant la même choſe pour les achever, ſoit pour le liquide ou pour le ſec : ſi la pêche eſt un peu forte, vous pouvez la peler comme les abricots verds, & obſerver la même choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pêche de bon acabit & mûre, eſt un fruit rafraîchiſſant, apéritif, fondant, facile à digérer, & nourriſſant, dont on peut manger beaucoup : ceux qui ont l'eſtomac froid & ne digerent pas aiſément la pêche crue, ne doivent pas, pour cela, ſe priver de ce fruit ſain ; ils le mangeront avec du ſucre, ou cuit dans l'eau.

PERCE-PIERRE *ou* SAXIFRAGE : plante ainſi nommée, parce qu'elle vient dans les fentes des

pierres. On fait, avec cette plante & le pourpier confit, des ſalades de Carême ; ou on l'emploie dans les ſalades comme les cornichons en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces eſpeces de ſalades ne conviennent qu'aux plus forts eſtomacs, & aux gens qui font beaucoup d'exercice ; tous les ingrédiens ſont âcres, irritans, échauffans & difficiles à digérer, mais d'ailleurs fort ſains.

PERCHE : poiſſon de mer & d'eau douce ; car il en eſt de deux eſpeces : on n'emploie point en cuiſine la perche de mer, parce qu'elle eſt coriace, viſqueuſe & de mauvais goût. Celle de riviere eſt d'un goût exquis, & très-recherchée.

Perches à la Pruſſienne. Ecaillez, vuidez & faites mariner, avec beurre, perſil, ciboules, ail, échalottes hachées, ſel & gros poivre. Panez-les & faites griller. Faites une ſauce comme pour celle (au coulis d'écreviſſe,) ſauf le coulis qu'il n'y faut pas.

Perches à la ſauce à la Hollandoiſe Cuites comme à l'article ci-deſſus, ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce aux Anchois. Etant cuites au court-bouillon & parées, dreſſez & ſervez deſſus une ſauce aux anchois. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce aux capres. Faites cuire comme les perches, pour rôt ; ôtez les écailles & ſervez avec une ſauce aux capres & anchois. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce blanche. Cuites au demi-court bouillon ; parez les & ſervez deſſus une ſauce blanche, à l'ordinaire. (Voyez *Sauce.*)

Perches à l'Italienne. Faites cuire dans un court-bouillon, où elles ne faſſent que frémir. Parez les & les ſervez avec une ſauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce.*)

Perches à l'orange. Faites cuire comme deſſus, & les ſervez avec une ſauce faites de jus d'orange

dans un coulis maigre, avec un peu de beurre & quelques zeſtes; liez aſſaiſonnez & ſervez: au défaut de coulis, faites une ſauce blanche à l'ordinaire, avec un jus d'orange & quelques zeſtes.

Perches aux concombres. Ecaillez & vuidez; faites frire & mitonner dans un ragoût de concombres. Dreſſez-les & jettez par-deſſus le ragoût. (Voyez *Concombres.*)

Perches aux ris de veau. Faites les cuire à une bonne braiſe, avec du vin blanc, à très-petit feu, & qu'elles ne faſſent que frémir. Parez les & les ſervez avec un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*)

Perches en ragoût. Habillez & mettez ſur le gril pour en ôter la peau. Paſſez au beurre où vous aurez fait frire une pincée de farine; mouillez d'un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de purée claire ou de bouillon maigre, mettez un oignon piqué de cloux, avec perſil haché, ſel & poivre. Quand cette ſauce aura bouilli, faites-y mitonner vos perches; ſervez-les chaudement, avec un ragoût de champignons ou d'écreviſſes.

Perches pour rôt. Choiſiſſez les plus belles. Otez les oüies & partie des œufs; faites cuire à petit feu, avec vin blanc, beurre, bouillon maigre, racines, oignons piqués de cloux, racines, bouquet, un zeſte d'orange, ail, ſel & poivre. Servez avec les écailles ſur une ſerviette à ſec, avec perſil frit.

On les ſert encore pour rôt, cuites au court-bouillon, ou à la ſauce verte, ou ſauce aux mouſſerons. (Voyez *Sauce.*)

Perches. (*Terrine de*) Habillez une belle perche & la coupez en quatre; dépouillez une anguille & la coupez par tronçons; beurrez une terrine; arrangez-y les morceaux entremêlés avec ſel, poivre, épices, bouquet, demi-verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc & bon beurre; lutez le couvercle de la terrine, pour que rien ne tranſpire. Faites cuire à très-petit feu; dégraiſſez enſuite la terrine & y aoûtez un ragoût de laitances de bon goût, pour

ſervir les terrines de *brochets* & *tanehes* farcies ſe font de même.

Perches en filet au blanc. Faites cuire des champignons paſſés au blanc, avec un peu de crême; mettez-y vos filets de perches, liés de trois jaunes d'œufs, avec perſil haché & muſcade; ſervez chaudement.

Perches (Potage) de au blanc. Faites-en griller pluſieurs; parez-les; réſervez la plus belle; deſoſſez les autres; pilez deux douzaines d'amandes douces, en les mouillant, de tems en tems, d'un peu d'eau. Mettez-y enſuite vos perches deſoſſées, quatre jaunes d'œufs durs, & pilez le tout; paſſez au beurre un oignon & quelques branches de racines ordinaires, ſans rouſſir, un brin de perſil, une ciboule entiere, mouillée de bouillon de poiſſon; delayez-y un peu de mie de pain, & ajoûtez quelques champignons coupés en tranches, avec un peu de baſilic. Faites mitonner le tout; ajoûtez y le coulis que vous avez fait dans le mortier; paſſez le tout à l'étamine & le conſervez. Paſſez enſuite des champignons au beurre, mouillés de bouillon de poiſſon, avec bouquet, ſel & poivre, & y mettez votre groſſe perche avec une douzaine de laitances blanchies. La ſauce ſe réduiſant, mettez-y de votre coulis. Mitonnez des croûtes dans un plat, avec du bouillon de poiſſon. Dreſſez votre groſſe perche ſur le potage; garniſſez de laitance; jettez le coulis par deſſus-&-ſervez chaudement.

Les potages de *brochet* & de *vives* ſe font de même.

Perches au court-bouillon. Voyez *Carpe*, pour la façon de les faire cuire. Parez; dreſſez-les & ſervez deſſus un ragoût, ou ſimplement un coulis d'écreviſſes.

Perches au coulis d'écreviſſes. Faites cuire au court-bouillon; laiſſez-les refroidir; parez-les, dreſſez-les dans un plat & les tenez chaudement. Faites une ſauce avec un anchois haché, beure frai, ſel, poivre & muſcade, un peu de farine, d'eau & de vinaigre

vinaigre ; liez la ſauce avec un coulis d'écreviſſes ; jettez ſur les perches.

Perches. (*Tourte de*) Faites-les griller ; parez-les ; levez les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée ; mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaiſſe pareille ; dorez ; mettez au four : étant cuite, découvrez & y mettez un peu de coulis ; ſervez chaudement.

PERDREAUX *à la broche.* Piquez de menu lard ; enveloppez d'une feuille de papier, ou d'une barde avec des feuilles de vigne. Mettez à la broche ; faites cuire à petit feu. Etant preſque cuits, ôtez le papier ; faites prendre couleur : on peut les ſervir avec verjus, ſel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreaux à la Polonoiſe. Mettez-leur du beurre dans le corps ; faites cuire à la broche ; enveloppez de lard & de papier : étant cuits, levez une cuiſſe ſans la détacher ; mettez dans le ventre une pincée de gingembre rapé, autant d'échalottes hachées & de perſil, de ſel & un peu de beurre frais. Ecraſez les deux ailes entre deux aſſiettes ; mettez-y quelques zeſtes d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain par-deſſus, & les mettez quelque tems ſur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir un tour & ſervez chaudement. On peut ſervir de même toutes ſortes de volaille.

Nous parlerons d'abord des perdreaux, & enſuite des perdrix.

Perdreaux, (*Autre maniere de faire les*) *à la Polonoiſe.* Vos perdreaux étant vuidés, épluchés & flambés, coupez-les en quatre ; paſſez-les au lard fondu, & les mouillez d'un verre d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu. Quand l'eau de vie ſera éteinte naturellement, ajoûtez des ris de veau blanchis, avec champignons & bouquet ; mouillez de bon bouillon & d'un peu de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu. Dégraiſſez-le ; mettez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauce.

Perdreaux à la Polonnoiſe. (*Bigoche ou Galimafrée de*) Faites cuire à la broche, & coupez par membre, comme pour une fricaſſée de poulets. Paſſez à la caſſerole avec un peu de bouillon, une pincée de ciboules hachées, autant d'échalottes & de perſil; rocamboles, mie de pain fine, zeſtes & jus d'orange, ſel & poivre; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Prévalaie. Farciſſez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie, & faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Dégraiſſez-les, & les mettez dans une ſauce au beurre, faite avec un peu de réduction, ſel & gros poivre, jus de citron; faites lier cette ſauce ſur le feu; mettez dedans les perdreaux, & ſervez chaudement.

Perdreaux à la ſauce à la carpe. Farciſſez-les de leur foie, & les faites cuire à la broche; ſervez-les avec une ſauce à la carpe. (Voyez *Sauce.*)

Perdreaux à l'eau-de-vie. Fendez-les ſur le dos; farciſſez-les d'un hachis de leur foie, avec lard rapé; & faites cuire avec des tranches de lard, veau & jambon, bien aſſaiſonnées à moitié de la cuiſſon; mettez dans le ragoût un poiſſon d'eau-de-vie : étant cuits, paſſez leur ſauce; ajoûtez y une cuillerée d'eſſence, un peu de beurre. Servez à ſauce courte, avec un jus d'orange & un peu de gros poivre.

Perdreaux à l'orange. Farcis comme deſſus, mais ſans fenouil, faites cuire comme deſſus; ſervez avec une bonne eſſence dans laquelle vous exprimerez le jus de deux oranges, & où vous aurez mis quelque zeſtes du même fruit.

Perdreaux au coulis de leur foie Farciſſez-les de fines herbes, avec beurre, ſel & gros poivre; enveloppez de lard & papier; pilez les foies, & faites-les bouillir avec un peu de réduction & de coulis, demi-verre de vin de Champagne; paſſez cette ſauce au tamis; paſſez-y un jus de citron, & ſervez ſous les perdreaux rôtis.

Perdreaux au fenouil. Flambez-les, & les far-

ciſſez de leur foie haché, avec perſil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, lard rapé, ſel & poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; ficelez, faites refaire à la graiſſe; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier. Faites blanchir le fenouil; étant égoutté; mettez-en ſur l'eſtomac de vos perdreaux; & ſervez avec une bonne eſſence.

Perdreaux au Parmeſan. (*Potage de*) Coupez en filets deux perdreaux froids cuits à la broche. Faites un hachis des carcaſſes, & pilez-les pour en faire un coulis que vous mouillez de bouillon; paſſez ce coulis à l'étamine; farciſſez un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, paſſez-le au beurre. Foncez un plat à potage, de Parmeſan rapé; mettez deſſus un lit de pain; ſur ce pain, du Parmeſan, enſuite du pain; ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment. Faites mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettez au milieu le pain farci, & ſur le tout le coulis. Servez chaudement.

Perdreaux au roux. (*Potage de*) Faites cuire avec bouillon & fines herbes; mettez enſuite dans ce ragoût des truffes & petits champignons. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dreſſez les perdreaux ſur le potage; le ragoût autour, le coulis par-deſſus, comme il eſt dit au premier article de *Potage de perdreaux.* Servez chaudement.

Perdreaux aux truffes. Farciſſez-les de leurs foies hachés avec des truffes. Faites-les revenir au beurre; faites-les cuire à la broche, enveloppés de papier. Servez deſſous un ragoût de truffes, quand ils ſont cuits.

Perdreaux aux truffes. (*Tourte de*) Faites de même que la précédente; mais au lieu de coulis de perdrix, vous y mettrez un ragoût de truffes; & ſervez chaudement. (Voyez *Truffes.*)

Perdreaux en biberot. (*Salmi de*) Paſſez à la caſſerole une tranche de jambon, avec un bouquet de champignons, un peu de réduction & de bouillon; faites bouillir une demi-heure, & paſſez

cette ſauce au tamis. Pilez deux perdreaux froids, cuits à la broche, en les arroſant de la ſauce ci-deſſus ; preſſez & exprimez-en le coulis, à force de bras, en les mouillant du reſte de la ſauce ; aſſaiſonnez ce coulis, & le tenez chaudement ſur le feu, en lui donnant la conſiſtance d'un hachis ; & ſervez dans un plat avec une garniture de croûtons frits.

Perdreaux en papillottes. Flambez les ; applatiſſez, & faites mariner avec ſel & poivre, huile, perſil & ciboules, champignons & ail ; le tout haché, enveloppez-les de papier avec cet aſſaiſonnement ; faites griller à feu doux & ſervez dans le papier.

Perdreaux en profiterole. (*Potage de*) Faites cuire les perdreaux à la braiſe ; faites d'autre côté un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichauts ; paſſez au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix ; aſſaiſonnez de bon goût, & y mettez enſuite vos perdreaux ; vuidez des pains à l'ordinaire ; farciſſez-les chacun d'un perdreau, avec du ragoût ; mitonnez-les avec jus de veau. Mitonnez d'autre part des croûtes, avec moitié jus de bouillon ; mettez les pains deſſus, le plus gros au milieu des culs d'artichauts, entre & autour des crêtes, & ris de veau, ou des petits champignons farcis ; jettez par-deſſus le reſte du ragoût, & ſervez chaudement. Les profiteroles de cailles, pigeonneaux & tourterelles ſe font de la même maniere.

Perdreaux en ragoût. Faites-les rôtir ; depecez-les, & les mettez dans un bon jus de bœuf, avec du vin, champignons, truffes & culs d'artichauts, bouquet, ſel & poivre ; laiſſez mitonner ; ſervez avec un jus de citron.

Perdreaux. (*Pâté chaud de*) trouſſez, vuidez, faites refaire ; dreſſez le pâté ; foncez-le des foies hachés avec lard rapé ; faites blanchir un chou coupé en quatre, avec quelques tranches de petit lard ; mettez à l'eau fraîche ; égouttez ; ôtez les groſſes côtes, & le mettez dans le pâté, avec les

perdreaux & le petit lard ; nourriſſez de bon beurre ; finiſſez à l'ordinaire ; & pour ſervir, mettez une bonne eſſence de jambon.

Perdreaux. (*Potage de*) Farciſſez-les avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, & jaunes d'œufs cruds, avec ſel & poivre blanc, & muſcade : faites cuire dans un pot avec de bon bouillon, & bouquet de fines herbes. Etant cuites, tenez les chaudement. Faites un coulis de veau & jambons, oignons & racines; faites ſuer, & attacher; mouillez de moitié jus de veau & de bouillon avec croûtes, champignons, truffes, perſil, ciboules, baſilic & deux ou trois cloux. Pilez un perdreau : le coulis étant fait, ôtez le jambon & le veau ; delayez-y le perdreau pilé ; paſſez le tout à l'étamine ; tenez le chaudement. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; dreſſez les perdreaux ſur le potage avec un petit pain farci ; jettez par-deſſus le coulis de bon goût, & ſervez chaudement.

Perdreaux. (*Tourte de*) Farciſſez de leurs foies ; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte briſée, avec lard rapé, ſel & poivre, fines herbes & épices ; dreſſez les perdreaux avec quelques truffes vertes, & petits champignons; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de veau, & bardes de lard ; finiſſez à l'ordinaire ; mettez au four, ou ſous un couvercle ; dégraiſſez pour ſervir, & y mettez un coulis de perdrix au roux ; recouvrez, & ſervez chaudement.

PERDRIX : on en diſtingue de trois ſortes, de *rouges*, de *griſes* & de *blanches*. Les perdrix griſes ſont très-communes dans toute la France. Les perdrix rouges le ſont moins ; les blanches ne ſe trouvent que dans les Alpes & les Pyrénées, ou les hautes montagnes couvertes de neige, où elles ſe plaiſent. La meilleure eſpece eſt celle des perdrix rouges ; les perdrix blanches ſont bonnes auſſi. La moindre eſpece & la plus commune eſt celle des perdrix griſes. Cependant elles ont leur mérite, & ſont encore un très-bon manger, ſur-tout

dans certains pays où elles ont plus de fumet qu'elles n'en ont dans ce pays-ci ; il faut les choisir, autant qu'il est possible, jeunes, tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles, elles sont coriaces, d'une digestion plus difficile ; & elles sont beaucoup moins agréables au goût.

Il ne faut pas les manger si fraîchement tuées. Il faut les laisser quelque tems à l'air qui y excite une legere fermentation qui rend leur chair plus tendre, plus délicate, & qui développe davantage leur fumet, & les rend d'un goût plus agréable.

Les jeunes perdrix se nomment *perdreaux*. Ils commencent à être bons à manger au mois d'Août ; il est facile de les distinguer des vieilles perdrix, en ce qu'ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir, & les pates plus noires que les vieilles. Les perdreaux rouges se distinguent de même, par la premiere plume de l'aîle, qui est pointue aussi, & où ils ont un peu de blanc.

Perdrix à la braise, avec différens ragoûts. Plumez, vuidez, & retroussez les pattes dans le corps ; faites refaire, & piquez de gros lard ; assaisonnez de fines herbes, persil & ciboules hachés, sel, poivre & épices ; foncez une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf, racines, oignons, & même assaisonnement que dessus ; mettez-y vos perdrix sur l'estomac ; couvrez & assaisonnez comme dessous ; faites cuire, feu dessus & dessous ; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, & crêtes, avec champignons & truffes, & un bouquet ; faites-les mitonner ; dégraissez ensuite ; mettez y, selon la saison, ou des pointes d'asperges, ou des culs d'artichauts blanchis ; liez d'un coulis de veau & jambon : les perdrix étant cuites, égouttez ; faites mitonner un peu dans le ragoût ; dressez le ragoût dessus, & servez chaudement pour entrée.

Vous pouvez les servir aussi avec un ragoût de concombre, ou de chicorée, ou avec une sauce hachée. (Voyez *Concombres*, *Chicorée* & *Sauce hachée*.)

Perdrix à la Czarine. Deſoſſez trois perdrix de bon fumet, laiſſant les aîles & les cuiſſes ſans y toucher; bourrez-les d'un papier, pour ſoutenir les chairs en leur état naturel; faites-les blanchir, & les piquez de menu lard; ôtez enſuite le papier, & les rempliſſez de petits oignons cuits à la braiſe, avec de bon beurre, fines herbes & épices; ficelez & faites cuire à une bonne braiſe, à petit feu. Etant cuites, ôtez la viande de la braiſe; faites-en cuire le jus au caramel; glacez vos perdrix comme des fricandeaux; mouillez le jus de deux verres de vin de Champagne, & d'un peu de coulis, pour le détacher; dégraiſſez; faites reduire à moitié, & ſervez ſous les perdrix.

Perdrix à la daube. Lardez-les de lard moyen, bien aſſaiſonné; mettez-les dans une ſerviette, & de-là dans une marmite, avec du bouillon & vin blanc; laiſſez mitonner, juſqu'à ce que le bouillon ſoit preſque conſommé; laiſſez-les refroidir à demi dans leur cuiſſon; & ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche, pour entremets.

Perdrix à la Provençale. Faites cuire à la broche, à l'ordinaire; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, perſil & ciboules hachées, ſel & poivre, lard & farine, un verre de vin, capres, anchois & olives deſoſſées, bouquet de fines herbes, coulis de bœuf; ſervez ce ragoût ſur les perdrix, avec un jus de citron.

Perdrix à la ſauce à la carpe. Farciſſez-les, ainſi que nous venons de dire plus haut; faites cuire à la broche, & les ſervez avec une ſauce à la carpe. (Voyez *Sauce.*)

Perdrix. (*Potage de*) *à la reine.* Piquez-les de gros lard aſſaiſonné; faites cuire à la broche comme les précédentes; retirez & achevez de les faire cuire à petit feu, dans une marmite, avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine, ainſi qu'on l'a dit à l'article *Coulis.* Mitonnez des croûtes avec le même bouillon où ont cuit vos perdrix; dreſſez les per-

drix sur le potage, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Perdrix (*Paté de*) *à la Triboulet.* Lardez de gros lard; assaisonnez comme il a été dit, & lardez autant de morceaux de veau; dressez le pâté à l'ordinaire; foncez l'abaisse de lard pilé, & de foies gras hachés; dressez-y vos perdrix & le veau, assaisonnés dessus comme dessous d'épices; mêlez fines herbes, persil, ciboules, champignons & truffes; finissez à l'ordinaire; faites cuire; & par le soupirail, mettez-y, avant d'enfourner, un poisson d'eau-de-vie; servez froid pour entremets.

Perdrix au jambon. Faites cuire à la braise, comme il a été dit ci-dessus, ou à la broche, farcies de leurs foies. Pilez avec lard rapé, persil, ciboules, truffes hachées, épices & fines herbes enveloppées de lard. Foncez une casserole de tranches de maigre de jambon; faites suer & attacher; mettez une pincée de farine; mouillez de jus avec un bouquet: faites mitonner; dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon. Otez les bardes; dressez les perdrix, le jambon autour, & le jus par-dessus. On peut aussi les servir avec les ragoûts de concombres & chicorée.

Perdrix, (*Potage de*) *aux choux.* Piquez de gros lard bien assaisonné, & faites cuire à demi à la broche, avec moitié d'une éclanche bien dégraissée; mettez ensuite au pot avec du jambon, racines, oignons, un paquet de choux blanchis, & ficelez; mouillez de bouillon; faites cuire; finissez le potage avec du jus de veau; mitonnez des croûtes de ce bouillon; dressez les perdrix dessus, & faites une bordure de choux; passez le reste du bouillon au tamis, & jettez sur le potage: si vous voulez servir le potage lié, mettez-y un coulis de veau & jambon.

Perdrix, (*Potage de*) *aux croûtes & au coulis de perdrix.* Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bouillon & moitié jus de veau, &

les laiſſez attacher; jettez ſur ce potage un coulis de perdrix au roux, aſſaiſonné de bon goût, & ſervez chaudement. (Voyez ci-deſſus la maniere de faire le coulis de *perdrix au roux.*) Les chapons, poulardes, poulets, beccaſſes, dindons, peuvent ſe ſervir de même.

Perdrix (Potage de) aux lentilles, garni de cervelas. Faites-le comme le précédent; ſi ce n'eſt qu'on ajoûte à la marmite, dès que l'on a empoté les perdrix, un gros cervelas qu'on y fait cuire, qu'on laiſſe refroidir enſuite, & qu'on coupe enfin par tranches pour garnir le potage, comme on doit faire du chou, dans l'article ci-deſſus.

Perdrix (Potage de) aux marrons. Faites cuire les perdrix comme les précédentes; empotez-les enſuite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & de bon bouillon; prenez des marrons; ôtez-leur leur premiere peau; paſſez-les enſuite à la poêle aux marrons, pour détacher la ſeconde, ſans les faire riſſoler. Vos marrons étant bien épluchés, mettez-les cuire une demi-heure dans la même marmite où cuiſent les perdrix; mitonnez des croûtes avec votre bouillon; faites un cordon autour du potage avec vos marrons; dreſſez-les perdrix dans le milieu, & le reſte de votre bouillon; paſſez au tamis par deſſus le potage.

Perdrix à l'Eſpagnole. Faites refaire, & mettez à la broche; pilez-en une avec les foies des autres, & délayez, dans un coulis clair de veau & jambon, une demi-cuillerée d'eſſence, & autant de jus de veau; faites mitonner à petit feu, ſans bouillir, & paſſez à l'étamine; faites réduire deux verres de vin de Champagne, avec un peu d'oignons & de rocambole à moitié; paſſez au tamis; dépecez vos perdrix; mettez-les avec le vin & le coulis ci-deſſus, & deux ou trois cuillerées d'huile; faites mitonner, ſans bouillir; dreſſez & mettez deux jus d'oranges dans la ſauce que vous jetterez ſur les perdrix; ſervez chaudement pour entrée.

Perdrix à l'étouffade. Lardez de gros lard, &

paſſez au lard fondu ; mouillez de bouillon ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines herbes, champignons, truffes, culs d'artichauts ; laiſſez mitonner ce ragoût : étant cuit, mettez-y du coulis de bœuf ; & ſervez avec un jus de citron pour entrée.

Perdrix à maître Lucas. Faites un godiveau de cuiſſe de veau, moëlle, lard blanchi, champignons, truffes, ciboules, perſil, mie de pain, imbibée de jus, ſel & poivre, & deux jaunes d'œufs pour liaiſon ; foncez une tourtiere de bardes de lard ; arrangez-y votre godiveau, de ſorte qu'il y ait au millieu de quoi placer la perdrix ; dépécez-la & la paſſez au lard avec perſil, ciboules, une pincée de farine, champignons, truffes & ris de veau, bon jus de bœuf, aſſaiſonné de bon goût ; faites mitonner le godiveau : étant cuit, dreſſez-y votre perdrix, & mettez au four, pour faire prendre couleur ; dégraiſſez, & faites paſſer ce godiveau ſur un plat, ſans y mettre le lard ; mettez-y du coulis de champignons : & ſervez avec un jus de citron. Les poulardes, poulets, chapons & pigeonneaux ſe ſervent de même.

Perdrix aux lentilles, au petit lard. Faites cuire à la braiſe blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant ſa couenne ; faites cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles ; mettez dans une caſſerole du coulis de veau & jambon, avec du jus, & racines coupées en tranches ; mouillez de bouillon ; paſſez vos lentilles à l'étamine ; mouillez d'un coulis clair ; dreſſez les perdrix, le lard au tour, les lentilles par-deſſus.

Perdrix. (*Potage de*) *aux lentilles.* Piquez & faites cuire comme les précédentes. Empotez-les avec des lentilles du petit lard, & bon bouillon. Faites un coulis de veau & jambon, avec des racines. Les lentilles étant cuites, mettez les avec de ce coulis ; mitonnez un moment, & paſſez le tout à l'étamine ; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon ; bardez le plat de petit lard ; verſez de votre

bouillon de lentilles ; dreſſez les perdrix, & par-deſſus le coulis.

Perdrix. (*Terrine de*) *auu lentilles.* Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites cuire à la braiſe ; dreſſez dans une terrine, & ſervez avec un bon coulis de lentilles. Les terrines aux canards, ſarcelles aux lentilles, ſe font de même.

Perdrix aux marrons. Lardez les de gros lard ; faites cuire à la braiſe ; paſſez deux douzaines de marrons, à la poële à marrons, dont vous aurez ôté la premiere peau ; ne les faites pas riſſoler ; épluchez-les & les faites cuire avec un demi-ſeptier de vin blanc, du coulis, & un bouquet ; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez ſur les perdrix.

Perdrix aux montans. Faites-les cuire à la braiſe ; faites blanchir des montans de cardes, & les faites cuire dans un blanc de farine avec du bouillon ; faites le ragoût comme il eſt dit au mot *Carde* ; ſervez autour des perdrix.

Perdrix aux mouſſerons & champignons. Farciſſez-les, entre la chair & la peau, de lard rapé, perſil, truffes, le tout mêlé. Mettez à la broche bien enveloppés de lard. Faites un ragoût de mouſſerons & champignons, & les ſervez ſur les perdrix.

Les perdrix aux truffes vertes, s'accommodent de même, & ſe ſervent avec un ragoût de truffes.

Perdrix aux olives. Farciſſez comme deſſus ; & cuites de même, ſervez-les avec un ragoût d'olives. (Voyez *Ragoûts.*)

Perdrix. (*Coulis de*) Pilez deux perdrix rôties avec le lard qui les enveloppoit ; quelques truffes vertes, & autant de champignons cuits au lard fondu, fines herbes, ciboules, baſilic, marjolaine ; ajoûtez-y de la viande pilée ; deux cuillerées de jus de veau ; faites mitonner, & paſſez à l'étamine.

Perdrix (*Autre coulis de*) *au roux.* Pilez, comme deſſus, deux perdrix ; foncez une caſſerole de deux livres de rouelle de veau, tranches de jambon,

oignons & quelques carottes ; faites cuire & attacher ; mettez une pincée de farine ; mouillez de moitié jus & bouillon ; ajoûtez champignons, truffes, mouſſerons, ciboules entieres, perſil, deux ou trois cloux, baſilic, croûtes de pain ; faites mitonner une demi-heure au plus ; délayez dedans vos deux perdrix pilées, & les y laiſſez mitonner un tour ; paſſez à l'étamine, pour vous en ſervir au beſoin.

Perdrix en filets. Faites cuire à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair en filets. Paſſez des champignons ou mouſſerons au lard fondu ; mouillez de jus de veau ; faites mitonner ſur le fourneau, à petit feu. Dégraiſſez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Faites-y chauffer les filets ; mettez ſel & poivre ; ſervez pour hors-d'œuvre.

On ſert auſſi ces filets, avec ragoût de concombres, chicorée & au jambon. (Voyez à leurs articles, la maniere de faire cuire ces ragoûts ; & au ſuivant, la maniere de les ſervir au jambon.)

Perdrix marinées. Faites mariner avec verjus, jus de citron, ſel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos perdrix ; faites frire au ſain-doux ; ſervez garnies de perſil frit, pour entremets ou garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent ſe ſervir de même.

Perdrix. (*Pâté chaud de*) Retrouſſez & les battez ſur l'eſtomac. Piquez de gros lard ; fendez-les par le dos & les farciſſez d'un hachis de leurs foies, lard rapé, champignons, truffes, ciboules, perſil, ſel & poivre, fines herbes & épices. Sur une abaiſſe de pâte fine mettez du lard rapé ; placez vos perdrix ; ajoûtez truffes, champignons, laurier ; couvrez de bardes de lard ; finiſſez & dorez ; mettez au four : étant cuit, dégraiſſez ; ajoûtez un bon coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes ; recouvrez & ſervez pour entrée.

Perdrix (*Autre pâté chaud de*) Faites comme deſſus ; & le pâté étant cuit, jettez dedans un bon ragoût de truffes ; liez d'un coulis de veau & jambon ; ou un ragoûtde ris de veau & foies gras, ou enfin une ſauce à la carpe.

Perdrix. (*Pâté froid de*) Accommodez & piquez comme les précédentes ; farciſſez de même. Faites une abaiſſe de pâte commune ; arrangez vos perdrix ſur une couche de lard pilé, avec ſel, poivre, fines herbes & épices, laurier & truffes vertes, dans les intervalles ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; ajoûtez du lard pilé & beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire. Percez par-deſſus, pour qu'il ne creve pas en cuiſan t : étant cuit, laiſſez refroidir & ſervez pour entremets.

Perdrix. (*Autre pâté froid de*) Caſſez les os ; piquez de gros lard & de jambon ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines herbes, perſil, ciboules & truffes, & épices. Rangez ſur une abaiſſe de pâte commune, avec laurier, beurre frais, lard pilé, ſel & poivre, fines herbes & épices. Finiſſez à l'ordinaire & mettez au four ; ſervez froid pour entremets.

Perdrix. (*Terrine de*) Faites une farce avec lard rapé, ſel & poivre, perſil, ciboules & un champignon hachés ; farciſſez-en les perdrix ſur l'eſtomac entre cuir & chair ; faites-les cuire à une bonne braiſe. Blanchiſſez un choux pommé, coupé en deux ; mettez-le à l'eau froide enſuite, & le faites égoutter. Ficelez-le ; mettez-le dans une marmite avec les perdrix, du jambon & petit lard, bœuf & veau en tranches ; bardez de lard au fond & autant deſſus ; couvrez & faites cuire entre deux feux. Les perdrix étant cuites, dreſſez-les dans une terrine, avec le petit lard & les choux coupés en filets ; mettez-y un peu d'eſſence de jambon. Faites mitonner ſur des cendres chaudes ; dégraiſſez, & ajoûtez du coulis de perdrix au roux. Les terrines de pigeons & de ramiers ſe font de même.

Perdrix. (*Tourte de blanc de*) Faites-les rôtir

à la broche; ôtez la peau; levez la chair & la hachez; pilez un quarteron d'amandes, en les arrosant peu-à-peu de lait. Mettez-y la chair des perdrix avec moëlle de bœuf, écorce de citron confis; pilez le tout; délayez une cuillerée de farine de riz dans une caſſerole, avec du lait, un peu de ſel, quatre jaunes d'œufs frais, demi-ſeptier de crême, cannelle en bâton & du ſucre. Faites cuire; ôtez la cannelle; mettez-y la farce de perdrix & laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere de pâte feuilletée. Mettez deſſus cette crême de perdrix; faites-y quelques deſſeins, avec des bandes de feuilletage, & mettez au four, ſaupoudrez enſuite de ſucre, & glacez avec la pelle rouge. Les tourtes de blanc de chapons & de faiſans ſe font de même; & toutes ſe ſervent pour entremets

OBSERVATION MÉDECINALE.

La perdrix attendue, autant qu'elle doit l'être, & cuite à propos, eſt un aliment ſavoureux, délicat, nourriſſant, ſain, & aſſez facile à digérer. On peut la permettre aux perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, ſur-tout quand elle eſt rôtie ou bouillie, & qu'ils en mangent les aîles & la chair de l'eſtomac. La chair de perdreau eſt plus fine, plus legere, plus facile à digérer; elle convient aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcens, dès qu'on leur permet la viande; ils préféreront le perdreau rôti, comme l'apprêt le plus ſain.

PERSIL: plante potagere du plus grand uſage en cuiſine pour l'aſſaiſonnement, à cauſe de ſon odeur agréable, & aromatique; on l'emploie avant qu'il monte en graine. On emploie ſes racines parmi les alimens; il faut les choiſir, longues, groſſes, blanches & tendres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le perſil eſt un aſſaiſonnement legérement aperitif, échauffant & ſtomachique, qui donne plus de ſaveur aux mets où il entre, & les rend plus ſains.

PIEDS : extrémités des animaux, compoſées de nerfs, de tendons, membranes, cartilages, qui produiſent un aliment doux, glutineux, rafraîchiſſant, mais par-là même, de difficile digeſtion ; auſſi on n'emploie les pieds que des jeunes animaux, autant qu'il eſt poſſible,

On ſert, en cuiſine, les pieds d'agneaux, les pieds de cochon, les pieds de mouton, & les pieds de veau, de différentes manieres ; nous allons donner les principales.

Pieds d'agneaux à la Marianne. Echaudés & blanchis, mettez-les dans une bonne braiſe ; faites cuire de petits oignons blanchis avec ſel & poivre. Mettez dans un plat une farce de foies gras ; liez de deux jaunes d'œufs, & aſſaiſonnez de bon goût. Faites attacher cette farce ſur un feu doux ; dégraiſſez. Servez les pieds ſur le gratin, & les oignons autour ; & ſur le tout, une ſauce claire au coulis de jambon, avec jus de citron.

Pieds d'agneaux au gratin. Echaudez, & faites cuire dans un blanc ; fendez en deux. Paſſez-les avec une tranche de jambon, beurre, bouquet, champignons, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis & de bon bouillon. Faites mitonner ; dégraiſſez & aſſaiſonnez de bon goût Etant cuit, mettez la moitié de cette ſauce dans un plat. Faites-la attacher. Servez ſur ce gratin votre ragoût à courte ſauce.

Pieds d'agneaux farcis. Echaudez à l'eau bouillante, & faites-les cuire ; ôtez l'os du milieu ; farciſſez à la place d'une farce fine ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez & faites cuire comme des croquets. Servez garnis de perſil frit ; on peut les ſervir pour hors-d'œuvre, pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehoult. Fendez-les en deux, & ficelez enſemble les deux moitiés. Foncez une marmite de bardes de lard ; mettez deſſus des pieds avec fines herbes hachées ; autre lit

de bardes & de pieds ſucceſſivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettez de l'eſprit-de-vin, un peu d'anis, de coriandre, de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure crud; ſur le tout, des bardes de lard: couvrez la marmite, & lutez avec de la pâte & du papier. Faites cuire dans cette eſpece de braiſe dix ou douze heures. Etant cuits & refroidis, panez-les & faites griller. Servez pour entremets.

On peut encore les accommoder à moins de frais, en les faiſant cuire avec eau & vin blanc, panne de porc coupée en dés, & un bon aſſaiſonnement.

Pieds de moutons. Echaudez à l'eau bouillante, & mettez-les à l'eau fraîche. Paſſez-les enſuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, & bouillon. La ſauce étant ſuffiſamment réduite, liez-la avec de la crême & jaunes d'œufs; ſervez avec un filet de verjus ou vinaigre.

Pieds de mouton à la Ravigotte. Faites comme ci-deſſus; mettez dans la ſauce que vous faites avec du bouillon & un peu de coulis, avec même aſſaiſonnement qu'à l'article précédent. Faites réduire à courte ſauce; & en ſervant, mettez-y une ſauce à la ravigotte. (Voyez *Ravigotte.*) Servez pour hors-d'œuvre; on peut les ſervir de même avec les ſauces à *la Hollandoiſe*, ou à *l'Eſpagnole*, ou *hachée.* (Voyez *Sauces*)

Pieds de mouton à la Sainte-Menehoult. Etant cuits à l'eau, ôtez l'os de la jambe. Paſſez-les avec bon beurre, perſil, ciboules & ail, ſel & poivre; faites réduire la ſauce, ſans laiſſer attacher. Etant froids, panez-les; faites griller & ſervez à ſec, ou bien avec une ſauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ſauce-robert. Faites cuire de l'oignon coupé en filets, à moitié, avec de bon beurre; mettez y vos pieds coupés en trois; mouillez enſuite de bon bouillon, un peu de coulis, avec ſel & poivre: le ragoût étant cuit, mettez-y de la moutarde & un filet de vinaigre. Servez à courte ſauce, pour hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux concombres. Etant cuits à l'eau,

l'eau, coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec ſel & poivre, vinaigre, oignon piqué de girofle; égouttez & les paſſez au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis; mettez mitonner les pieds avec ſel & gros poivre, & ſervez à courte ſauce.

Pieds de mouton farcis. Faites-les cuire avec de bon bouillon, perſil & ciboules. Otez le pied; prenez la jambe, ôtez-en l'os; étendez cette chair & la farciſſez d'une farce à croquet, ou autre; roulez, arroſez de graiſſe. Panez, & faites prendre couleur au four. Egouttez la graiſſe. Jettez par-deſſus un bon ragoût ou coulis de champignons; ſervez pour entree.

Pieds de veau à la Sainte-Menehoult. Echaudez; fendez par le milieu, & faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire avec une chopine de vin blanc, ſel, poivre & bouquet, bardes de lard & bon bouillon. Cuits & froids, trempez-les dans le lard fondu; panez; faites griller de belle couleur. Servez à ſec, avec une remoulade dans une ſauciere.

Pieds de veau au blanc. Echaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine, avec ſel & poivre, oignons, racines, ail & bouquet. Laiſſez refroidir, & les coupez en filets. Paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet, champignons en filets, ſel & poivre, pincée de farine, verre de vin de Champagne & bon bouillon; la ſauce étant réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crême, ſans bouillir; ſervez avec un jus de citron.

Pieds de veau marinés. Faites cuire comme ceux au blanc. Coupez par moitié, & faites mariner avec ſel & eau, & un quart de vinaigre, morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, perſil, ciboules, ail, échalottes, girofles & laurier. Faites tiédir cette marinade. Etant marinés, égouttez-les, ſaupoudrez de farine; faites frire, & ſervez garnis de perſil frit.

PIGEON : oiſeau dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, qu'on peut réduire aux deux claſſes de *domeſtiques* & *ſauvages* Les uns & les autres doivent être choiſis jeunes, charnus & gras : on les apprête d'une infinité de manieres; nous donnerons ici les plus uſitées.

Pigeons à la bourgeoiſe. Epluchez & échaudez, poudrez de farine. Paſſez au lard fondu, ou avec bon beurre. Faites-leur prendre un beau roux; mouillez de bon bouillon avec ſel & poivre, champignons, culs d'artichauts, bouquets & ris de veau. Laiſſez mitonner & lier la ſauce. Dreſſez & ſervez garnis de champignons frits, ou de fricandeaux, ou de tranches de citron.

Pigeons à la braiſe. Retrouſſez de gros pigeons; piquez-les de gros lard bien aſſaiſonné; farciſſez les d'une farce de leurs foies, comme nous avons dit ci-deſſus, & faites cuire dans une bonne braiſe à l'ordinaire; & pour ſervir, jettez deſſus un ragout de truffes ou de ris de veau.

Pigeons à la cendre. Bien appropriés, farciſſez-les d'une farce fine ſur l'eſtomac, entre la chair & la peau; mettez ſur des feuilles de papier, des bardes de lard, tranches minces de veau & de jambon, avec fines herbes, ſel & poivre, mettez un pigeon ſur chaque feuille; même aſſaiſonnement deſſus que deſſous: couvrez de feuilles de papier mouillées; ficelez, & mettez dans la cendre chaude, que vous entretiendrez telle, en mettant de tems à autre du feu deſſus; laiſſez les trois heures; dreſſez-les enſuite, & les ſervez avec une eſſence de jambon.

Pigeons à la dauphine. Faites-en cuire cinq petits à la braiſe; piquez de ris de veau blanchis; & les faites cuire dans une glace faite de veau & bouillon. Les pigeons tirés; degraiſſez-les dans un peu de jus; dreſſez avec des ris de veau entre. Mettez un peu de coulis avec la glace de ces ris, pour détacher ce qui en reſte. Faites faire un boul-

lon ; paſſez au tamis ; ſervez ſur les pigeons avec un jus de citron.

Pigeons à la Fleuri. Faites-en une compote à courte ſauce, que vous laiſſerez refroidir. Faites blanchir des choux fleurs ; & quand ils ſeront égouttés, mettez-les ſur une étamine au fond d'une poupetonniere, la fleur en-deſſous ; mettez par-deſſus un bon godiveau bien lié ; le ragoût de pigeons par-deſſus, & couvrez de godiveau. Ajoûtez du bouillon avec aſſaiſonnement, & faites cuire à petit feu. Etant cuits, dreſſez-les, ſans rien déranger ; & ſervez ſur le tout une ſauce au coulis avec du beurre, que vous ferez lier ſans bouillir : ſervez chaudement pour entrée.

Pigeons à la Gardi. Farciſſez ſur l'eſtomac entre cuir & chair, & dans le corps avec une farce de lard, jambon cuit & autres ingrédiens dont il a été parlé ci-deſſus ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ; ficelez, & faites rôtir. Servez pour entrée avec un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, fines herbes ; aſſaiſonnez de bon goût.

Pigeons à la Gobert. Piquez-les de menu lard ; paſſez-les à un beau roux avec truffes, culs d'artichauts, pointes d'aſperges ; aſſaiſonnez de bon goût. Servez pour entrée, garnis de ris de veau ; paſſez au blanc, & frits, & perſil frit mêlé.

Pigeons à la Hollandoiſe. Faites les cuire avec du bouillon, & un peu de réduction ; un verre de vin de Champagne, tranches de jambon, ris de veau blanchis : coupez en quatre un morceau de beurre, champignons, petits oignons blanchis ; faites cuire à petit feu. A moitié cuiſſon, degraiſſez ; mettez une cuillerée de coulis. Etant cuits, dreſſez les pigeons, la garniture du ragoût autour, & par-deſſus une pincée de perſil blanchi.

Pigeons à la lune. Faites-en une compote avec moitié bouillon, & jus & coulis de veau ; ou faites cuire à la braiſe, & préparez un ſalpicon

Laiſſez refroidir les pigeons & le ſalpicon. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée. Dreſſez les pigeons dans un plat avec le ſalpicon par-deſſus ; mettez ſur le tout l'abaiſſe , & faites paſſer les têtes à travers ; dorez , & mettez au four pour faire cuire cette croûte ; & ſervez chaud.

Pigeons à la Luxembourg. Preparez des pigeons comme à la crapaudine ; faites-les mariner dans l'huile avec les ingrédiens & aſſaiſonnemens ordinaires. Faites frire à l'huile , ou au ſain doux , ou au beurre ; ſervez à ſec avec gros ſel : on peut ſervir les poulets de même.

Pigeons à la moëlle. Farciſſez d'une farce de moëlle , bon beurre , deux anchois , perſil & ciboules hachés avec un peu d'eſtragon , rocambole , ſel & poivre : mettez à la broche ; arroſez-les de leur dégout : faites une ſauce avec vin , un peu de conſommé , rocamboles , jus & coulis , bandes de citron & bon beurre. Faites bouillir , & ſervez ſur les pigeons.

Pigeons à la poële. Accommodez de même que les pigeons en hâtelettes. Faites réduire leur ſauce ; & quand elle commence à s'attacher , & que vos pigeons ſont de belle couleur , dreſſez-les ; dégraiſſez la ſauce : mouillez de jus & bouillon ce qui reſte , avec un peu de poivre ; paſſez au tamis , & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Pigeons à la poële , garnis d'écreviſſes. Apprêtez comme les précedens : faites cuire dans une bonne braiſe avec ſept belles écreviſſes , que vous retirerez une demi-heure avant les pigeons , & que vous remettrez chauffer avec eux un inſtant avant de ſervir.

Pigeons à la princeſſe. Fendez-les en deux , & les faites cuire à la braiſe. Panez-les , & les faites frire dans le ſain-doux. Servez-les avec une remoulade. On peut auſſi les faire griller de belle couleur & les ſervir de même. On ſert auſſi toutes ſortes de volailles de la même façon ; ſi on ne

veut pas les faire cuire à la braiſe ; on les fait cuire dans un court-bouillon bien aſſaiſonné ; on les pane & on leur donne belle couleur avec la pelle rouge.

Pigeons à la Royale. Farciſſez-les d'une farce fine, & les faites revenir au lard fondu. Piquez de petit lard, & faites rôtir. Servez-les avec un jus de veau, ou un coulis d'écreviſſes.

Pigeons à la Staniſlas. Faites-les cuire à une braiſe blanche avec des crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, jambon : mouillez d'un verre de vin de Champagne, & deux cueillerées de coulis. Tirez les pigeons & les crêtes ; faites mitonner dans le ragoût. Faites cuire des culs d'artichauts dans votre blanc de pigeons. Dreſſez ces artichauts, & ſur chacun un pigeon, une crête ſur l'eſtomac, le ragoût entre, & la ſauce ſur le tout.

Pigeons à l'eau-de-vie. Faites cuire dans une caſſerole aſſaiſonnée comme pour une braiſe ; donnez petit feu pour faire ſuer. Pouſſez enſuite le feu, pour leur faire prendre le gratin. Otez de la caſſerole le lard & le jambon ; degraiſſez : mettez les pigeons l'eſtomac en-deſſous ; mettez une chopine d'eau-de-vie, & comme une noix de ſucre ; faites bouillir juſqu'au caramel ; mettez-y du jus de veau ; mettez un peu d'eſſence dans un plat & de la ſauce des pigeons. Dreſſez-les ; & ſervez chaudement pour entrée.

Pigeons à l'étouffade à la Provençale. Fendez-les ſur le dos ; paſſez-les avec huile fine, & toutes ſortes de fines herbes hachées ; moitié d'un citron en tranches. Faites cuire enſuite avec bardes de lard & tranches de veau & jambon, l'eſtomac en-deſſous, & par-deſſus l'aſſaiſonnement, où ils ont déja paſſé, couvrez-les de bardes de lard : faites cuire ſur la cendre chaude ; à moitié cuiſſon, mettez un demi-verre de vin de Champagne. Dreſſez ; paſſez leur ſauce au tamis, pour la dé-

graiſſer ; ſervez ſur les pigeons, & par-deſſus du perſil groſſiérement haché.

Pigeons à l'in-promptu. Paſſez de petits pigeons avec lard fondu, bon beurre, demi-verre d'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, quatre gouſſes d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en dés, & les blanchiſſez à l'eau bouillante. Paſſez au grand feu, & remuez toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez enſuite deſſus des bardes de lard, & faites mitonner comme à la braiſe ; égouttez ; dreſſez, & ſervez par-deſſus une bonne ſauce.

Pigeons à l'Italienne. Faites blanchir toutes ſortes de racines. Faites-les cuire à la braiſe avec les pigeons ; paſſez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet mouillé de coulis & d'un verre de vin de Champagne ; faites faire quelques bouillons, & dégraiſſez la ſauce. Dreſſez vos pigeons, les racines autour, la ſauce par-deſſus.

Pigeons à maître Lucas. (Voyez *perdrix.*) Apprêtez de même, & ſervez avec un coulis de champignons.

Pigeons au baſilic. Faites blanchir & les fendez ſur le dos, afin de les remplir d'une farce de leurs foies, lard, perſil, baſilic & ciboules, ſel & poivre. Faites-les cuire dans du bon bouillon avec oignons piqués de cloux, verjus & ſel. Etant cuits & égouttés, trempez-les dans l'œuf battu ; panez ; faites frire au ſain-doux. Servez pour entrée, garnis de perſil frit. Les cailles ſe ſervent de même.

On les farcit comme deſſus, & on les fait cuire encore à la braiſe, & frire de même que les précédens, quand ils ſont refroidis & égouttés.

Pigeons au beurre. Faites une farce de leurs foies, avec moitié beurre & moitié lard, ciboules, perſil, champignons, ſel & poivre ; deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans leurs corps ; cou-

ſez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & papier. Servez deſſus une eſſence, où vous mettrez de l'échalotte hachée très-fine, de bon beurre & jus de citron, que vous ferez lier à petit feu.

Pigeons au gratin. Faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, avec bouillon, & moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau & champignons, coupés par moitié, bouquet & beurre ; pour mouiller moitié jus & bouillon ; le ragoût preſque cuit, liez de coulis ; mettez-y les pigeons, & qu'ils y achevent de cuire avec culs d'artichauts, & petits œufs cuits à part, ſi l'on en a : aſſaiſonnez de bon goût. Prenez de la ſauce & la mettez dans le plat, où vous devez ſervir. Faites prendre en gratin. Dreſſez le ragoût ; faites-le attacher un peu & ſervez deſſus le reſte de la ſauce.

Pigeons au gratin, aux truffes entieres. Faites cuire comme deſſus ; pelez ſix truffes ; faites les cuire avec bouillon & vin de Champagne, bouquet & tranches de jambon : étant preſque cuites, liez d'un coulis ; hachez deux foies de volaille avec perſil, ciboules champignons, & lard rapé : liez de deux jaunes d'œufs ; étendez une farce dans le plat où vous devez ſervir ; faites-la attacher ſur des cendres chaudes & dégraiſſez. Quand le ragoût de truffes eſt en état, faites-y faire un tour à vos pigeons ; & dreſſez ce ragoût ſur le gratin.

Pigeons au jambon. Faites-les blanchir, & coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons : aſſaiſonnez les de perſil & ciboules hachées ; detachez la peau de deſſus l'eſtomac, & faites-y entrer une tranche de jambon. Blanchiſſez-les devant le feu : enveloppez de bardes de lard ; mettez à la broche : étant cuits, ôtez les bardes ; dreſſez-les, & les ſervez avec une eſſence de jambon.

Si ce ſont de gros pigeons, on peut les piquer de lard & jambon, les faire rôtir, & les ſervir

avec un ragoût de jambon, où vous mettez un filet de verjus ou de vinaigre.

Pigeons au Parmesan. Farcissez d'une farce de leurs foies, comme les pigeons en hâtelettes, sans sel, & faites cuire de même; dégraissez la sauce, & y mettez un peu de coulis, après un bouillon; passez au tamis, mettez de cette farce dans un plat, avec du Parmesan rapé, vos pigeons dessus, & sur les pigeons le reste de la sauce; sur le tout, du Parmesan; glacez avec la pelle rouge.

Pigeons au point du jour. Farcissez avec truffes, champignons, lard rapé, fines herbes, sel & gros poivre; cousez; enveloppez de lard & papier, & mettez à la broche; faites de petits fricandeaux d'une noix de veau; piquez de petit lard, & garnissez-en vos plgeons, la sauce dessus.

Pigeons au salpicon. Faites-les cuire avec bonne braise; faites un ragoût ordinaire de ris de veau, jambon, & champignons coupés en dés; liez d'un coulis; sur la fin, mettez y des cornichons blanchis, & servez sur les pigeons.

Pigeons au fenouil à la broche. Apprêtez comme les précédens, & mettez dans la farce du fenouil verd; finissez-les de même, & servez avec un bon ragoût, ou une bonne essence, & du fenouil sur l'estomac.

Pigeons au soleil. Prenez des pigeons naissans; faites-les cuire à uue bonne braise; égouttez; enveloppez chacun d'eux, d'un godiveau de farce fine de toute sorte de volailles; faites passer la tête; trempez les dans l'œuf battu: panez & saupoudrez de farine; faites-les frire de belle couleur; servez à sec sur une serviette, comme les pigeons au basilic.

Pigeons aux capres, rôtis. Farcissez & faites cuire comme les pigeons aux anchois; mettez dans de l'essence de jambon une petite poignée de capres fines; servez cette sauce sur les pigeons.

Pigeons aux cardes. Faites-les cuire à la braise; faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon,

avec farine, tranche de citron, graiſſe de bœuf: étant cuites & bien eſſuyées, paſſez-les dans une bonne eſſence, & les ſervez au tour de vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs. Faites-les cuire à la braiſe; faites blanchir des choux-fleurs dans un blanc de farine; dreſſez vos pigeons, les choux-fleurs autour; mettez de bon beurre dans une eſſence; faites lier cette ſauce, & la ſervez ſur les choux-fleurs, avec du gros poivre.

Pigeons aux cornichons. Faites cuire dans une bonne braiſe; ratiſſez des cornichons; coupez-en quelques-uns de gros; faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez; mettez-y une bonne eſſence; faites un peu mitonner, & ſervez ſur les pigeons.

Pigeons aux culs d'artichauts à la broche. Farciſſez-les d'une farce fine; bardez & faites rôtir; ayez des culs d'artichauts bien tournés, & les faites cuire au blanc; mettez mitonner enſuite dans une eſſence de jambon, avec quelques queues d'écreviſſes & leurs œufs; dreſſez-les dans un plat, les pigeons deſſus, & par-deſſus l'eſſence; ſervez avec un jus de citron pour entrée.

Pigeons aux écreviſſes. Faites cuire comme ceux en compôte; dégraiſſez enſuite; & dans le ragoût; mettez des queues d'écreviſſes, & le liez d'un coulis d'écreviſſes; faites chauffer ſans bouillir; dreſſez les garnitures dans les intervalles, la ſauce par-deſſus; ſervez pour entrée.

Pigeons aux anchois. Farciſſez-les ſur l'eſtomac, entre cuir & chair, avec lard rapé, perſil & ciboules, deux anchois, ſel & poivre, le tout haché, & mêlez; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier; faites une ſauce avec deux anchois lavés, & dont on ôtera la tête; hachez-les & les délayez dans un coulis clair de jambon; mettez cette ſauce ſur des cendres chaudes, & ſervez ſur les pigeons pour entrée, & hors-d'œuvre. Les chapons, poulets, poulardes, cailles, perdreaux,

ramiers, filets de bœuf, veau & mouton aux anchois, ſe ſervent de même.

Pigeons en fricandeaux. Piquez-les de menu lard; paſſez les à la caſſerole, le lard en deſſous avec du bouillon & deux ciboules entieres. Couvrez & laiſſez mitonner. Pouſſez-les enſuite juſqu'à ce que la ſauce ſoit preſque réduite. Etant de belle couleur, dreſſez-les; dégraiſſez leur ſauce; mettez-y un peu de jus de veau & bouillon, pour détacher en chauffant ce qui ſera attaché; paſſez ce jus au tamis; jettez ſur les pigeons; ſervez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons aux haricots verds. Faites-les cuire dans une bonne braiſe. Coupez des haricots verds, & faites cuire avec eau & ſel. Etant cuits & égouttés, paſſez-les avec bon beurre, ciboules & perſil hachés; mouillez de jus & de bouillon; liez de coulis. avec ſel & poivre. Servez avec les pigeons pour entrée à courte ſauce.

Pigeons aux pois. Faites-les blanchir & cuire plus qu'à moitié dans un blanc; paſſez des pois au beurre, & mouillez de jus & bouillon; liez d'un coulis. Etant preſque cuits, faites-y mitonner les pigeons. Ajoûtez un peu de ſucre, & ſervez chaudement.

Pigeons aux tortues. Paſſez-les à la caſſerole, avec du lard fondu, des crêtes, ris de veau, petits champignons, truffes en tranches, bouquet, ſel & poivre. Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec bouquet, un peu de citron, quelques oignons, ſel & poivre, & bardes de lard; mettez-y deux tortues dont vous couperez la tête & les pattes, & le bout de la queue; quand elles ſont blanchies, tirez-les de leurs écailles; coupez-les comme pour une fricaſſée de poulets; ôtez-en l'amer. Paſſez ces morceaux dans le ragoût de pigeons; mouillez de jus de veau & faites mitonner. Dreſſez les pigeons, garniſſez des cuiſſes de tortue, le ragoût par-deſſus.

On les ſert encore apprêtés de même avec un coulis d'écreviſſes.

Pigeons aux truffes. Farciſſez-les à l'ordinaire. Faites un ragoût de truffes. Vos pigeons étant rôtis, ôtez les bardes; dreſſez-les, & le ragoût de truffes par-deſſus.

Les pigeons aux champignons & mouſſerons ſe font de même.

Pigeons en beignets. Faites blanchir, & cuire à une bonne braiſe avec perſil, champignons, ciboules, ail, fines herbes; laiſſez les refroidr dans leur cuiſſon; égouttez-les. Faites une pâte avec farine, vin blanc, huile & ſel; trempez-les dedans; faites frire de belle couleur, & ſervez garnis de perſil frit.

Pigeons en compôte. Paſſez-les à la caſſerole au lard fondu, & leur faites prendre couleur. Faites-les cuire avec bon bouillon & un verre de vin blanc, champignons, fines herbes & aſſaiſonnement ordinaire; laiſſez mitonner; liez d'un coulis de veau, & ſervez garnis d'andouillettes.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Piquez-les de gros lard & jambon. Faites cuire dans une braiſe legere; faites un ragoût de crêtes & foies gras; liez d'un coulis de jambon. Faites-y mitonner vos pigeons égouttés de leur braiſe.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Lardez de gros lard, & les paſſez au lard fondu. Faites cuire avec bon bouillon, verre de vin blanc, ſel, poivre & muſcade, girofle, champignons, truffes & citron verd. Liez la ſauce d'un coulis blanc, ou roux; & ſervez pour entrée comme les autres.

Pigeons en concombre. Vuidez des concombres moyens; parez-les; faites blanchir & mettez à l'eau fraîche. Echaudez des pigeons naiſſans; faites blanchir; coupez les aîles & laiſſez les têtes que vous ferez paſſer hors des concombres. Rempliſſez les vuides d'un ſalpicon, de lard, jambon & champignons. Bouchez le trou avec de la farce; faites cuire dans une braiſe bien nourrie & de bon goût; retirez avec précaution pour ne pas caſſer les concombres; ſervez deſſus une bonne ſauce au coulis clair.

Pigeons en fricaſſée au blanc. Coupez-les en

quatre, & les paſſez au lard tondu avec bouquet, oignon piqué de cloux, poivre & ſel, perſil & champignons, truffes, crêtes & ris de veau. Mouillez de bouillon ſans jus; laiſſez mitonner; liez d'un coulis blanc, ou avec trois jaunes d'œufs, de la crême & perſil haché, ſervez pour entrée.

Pigeons en fricaſſée au roux. Paſſez avec les mêmes ingrédiens que deſſus. Mettez une pincée de farine; mouillez de jus & faites mitonner. Liez d'un coulis de veau & jambon; ſervez pour entrée.

Pigeons en fricaſſée au ſang. Saignez les, & gardez le ſang; mettez-y un peu de jus de citron pour l'empêcher de ſe figer. Fricaſſez comme deſſus; liez d'un coulis de veau & jambon; paſſez le ſang au tamis: délayez-y un jaune d'œuf; mettez-y du perſil haché. Avant de ſervir, mettez le ſang, & faites chauffer ſans bouillir, ſervez chaudement pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons en hâtelettes. Farciſſez les d'une farce de leurs foies avec les aſſaiſonnemens & ingrédiens qu'il a été dit ci-deſſus. Faites cuire dans une caſſerole foncée de bardes de lard, avec ſel, poivre & fines épices, l'eſtomac en-deſſous; aſſaiſonnez comme deſſus; couvrez de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, enſuite d'une aſſiette, & par-deſſus d'une ſerviette en bourrelets, pour empêcher toute évaporation. Faites cuire, pendant deux heures, ſur un feu très-doux. Etant cuits, panez-les, & les embrochez dans des hâtelettes; trempez-les dans la graiſſe, & les repanez. Faites-les griller de belle couleur. Achevez la ſauce; dégraiſſez-la, & détachez ce qui l'eſt avec du jus; paſſez au tamis; ſervez la ſauce un peu claire ſous les pigeons.

Pigeons en navets. Prenez de gros navets; pelez-les & les creuſez, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez & y mettez des pigeons, la tête paſſant. Rempliſſez les vuides d'un ſalpicon, ou lard rapé, fines herbes, champignons, truffes. Faites cuire dans une bonne braiſe, avec vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraiſſez le jus de la braiſe.

Faites réduire la ſauce; liez d'un coulis, & ſervez ſur les navets avec jus de citron.

Pigeons en pain. Dreſſez; farciſſez-les de ris de veau blanchis & coupés en dés, petits champignons, & jambon de même, perſil, ciboules & pointe d'ail, lard rapé, ſel & gros poivre bien mêlé. Trouſſez vos pigeons en pain: faites cuire à une bonne braiſe, & ſervez-les avec une eſſence; dans chacun vous pourrez mettre des piſtaches.

Pigeons en redingote. Farciſſez, & mettez à la broche; coupez deux moyennes anguilles, ou une groſſe en tronçons bien égaux; ouvrez-les d'un côté, pour en ôter l'arrête; piquez-les de menu lard en dedans. Glacez un tronçon comme des fricandeaux; dreſſez vos pigeons, & ſur chacun mettez un tronçon d'anguilles; glacez ſur le tout; jettez la ſauce ou coulis où ont cuit ces tronçons, avec un jus de citron.

Pigeons en ſurpriſe. Faites cuire à la braiſe; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons; faites blanchir & égoutter. Otez-en les cœurs; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau & de coulis froid. Ficelez les laitues & les mettez cuire dans la braiſe où ont cuit les pigeons. Etant cuites & égouttées, faites-les mitonner dans une eſſence de jambon; ſervez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en ſurtout. Farciſſez les, & les faites refaire dans la graiſſe. Coupez une noix de veau en tranches minces. Piquez les tranches; bardez-en vos pigeons; enveloppez de papier, & les faites rôtir. Etant cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre couleur; ſervez avec une eſſence.

Pigeons en taupes. Trouſſez & lardez de truffes le plus près qu'il ſe pourra; faites cuire à la braiſe. Dreſſez & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne, & tranches de citron pour entrée.

Pigeons en tymbales. Faites cuire dans un blanc; paſſez des champignons & ris de veau coupés en dés, & faites le ragoût comme la compôte de

pigeons, & laiſſez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, de ſain-doux & quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaiſſes que vous avez de pigeons. Mettez ces abaiſſes dans des tymbales, du ragoût deſſus, un pigeon & du ragoût ſur le pigeon. Couvrez de même pâte ; ſoudez les deux abaiſſes ; faites cuire au four, & ſervez avec une eſſence claire.

Pigeons & pigeonneaux à la broche. Faites-les refaire ſur la braiſe ; piquez de menu lard, & les faites cuire enveloppés de papier. Etant cuits, ôtez le papier ; faites-leur prendre couleur, & ſervez. On les ſert auſſi rôtis, & bardés au jus de veau.

Pigeons farcis à la broche. Farciſſez d'une farce fine ſur l'eſtomac, comme on a dit ci-deſſus ; entourez-les de tranches de veau & de bardes de lard bien minces, & d'une feuille de papier. Etant cuits, ſervez-les avec un coulis clair de veau & jambon.

Pigeons frais levés aux petits œufs. Farciſſez de petits pigeons, & les faites rôtir. Etant cuits, faites fondre du beurre ; délayez-y des jaunes d'œufs ; trempez-y vos pigeons & les panez ; donnez-leur couleur, & ſervez-les avec la ſauce ſuivante. Faites ſuer deux tranches de veau que vous mouillerez de bouillon ; ajoûtez un oignon, bouquet, quelques champignons ; faites bouillir la ſauce ; faites paſſer au tamis ; mettez dedans ſix jaunes d'œufs durs, beurre manié de farine ; faites lier ; mettez-y des petits œufs blanchis, & ſervez avec un jus de citron.

Pigeons glacés aux choux-fleurs. Piquez & faites blanchir. Faites ſuer du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Quand le jus eſt rendu, mettez-le dans une caſſerole avec les pigeons, avec un bouquet. Les pigeons cuits, glacez-les comme un fricandeau. Dreſſez-les, & les garniſſez de choux-fleurs cuits dans un blanc. Mettez dans la caſſerole des pigeons, un peu de coulis, pour détacher ce qui reſte. Liez la ſauce avec de bon beurre ; aſſaiſon-

nez de bon goût, & ſervez ſur les choux-fleurs.

Pigeons glacés aux concombres farcis. Faites glacer comme deſſus; parez cinq à ſix petits concombres legérement du côté de la queue, & mettez les à l'eau fraîche. Vuidez-les le mieux qu'il ſe pourra par le gros bout; faites blanchir & égoutter enſuite; farciſſez d'une farce fine trempée dans l'œuf battu; & enſuite dans la farine; faites cuire dans une braiſe à petit feu. Mettez-les enſuite dans du jus, pour les dégraiſſer. Servez-les autour des pigeons, & la ſauce, où on cuit les pigeons, par-deſſus.

Pigeons glacés aux laitues farcies. Faites glacer comme deſſus; farciſſez des laitues, comme on a dit à l'article *Laitues*. Faites-les cuire à la braiſe: étant ficelées, ſervez comme il a été dit ci-deſſus des concombres.

Pigeons glacés aux montans. Glacez comme deſſus; faites cuire des montans de cardes dans un blanc de farine; apprêtez-les comme les choux-fleurs ci-deſſus, & ſervez de même.

Pigeons marinés. Faites mariner avec verjus, jus de citron, ſel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures; faites une pâte claire; trempez-y vos pigeons; faites frire au ſain-doux; ſervez garnis de perſil frit, pour entremets, ou garnitures d'entrées.

Pigeons ou pigeonneaux. (*Pâté de*) Faites une abaiſſe de pâte fine; mettez deſſus vos pigeonneaux; garniſſez de ris de veau, champignons, crêtes, moëlle de bœuf, lard pilé; aſſaiſonnez; couvrez; finiſſez à l'ordinaire, & faites cuire une heure & demie, & ſervez le avec jus de veau & de citron chaudement pour entrée.

Pigeons piqués de perſil à la broche. Farciſſez-les d'une farce fine. Faites les refaire dans la graiſſe; piquez par-tout ſur l'eſtomac de grand perſil; de ſorte qu'ils en ſoient couverts. Mettez à la broche; arroſez le perſil de ſain-doux, & les ſervez avec une eſſence.

Pigeons ſoufflés. Deſoſſez-les; farciſſez-les d'un ſalpicon; couvrez de lard & papier; faites cuire à

petit feu à la broche ; ſervez-les avec une bonne eſſence.

Pigeons. (*Biſque de*) Echaudés & blanchis, trouſſez-les proprement ; faites-les cuire dans de bon bouillon, avec bardes de lard, oignons piqués de cloux & tranches de citron. Faites un bon ragoût de ris de veau pour mettre ſur votre potage. (Voyez *Ris de veau.*) On peut encore, pour enrichir ce potage, le garnir de crêtes cuites à la braiſe. Les pigeons, ragoût & crêtes étant prêts, mitonnez des croûtes de pain chapelé, avec le meilleur bouillon ; & quand votre potage eſt mitonné & commence à s'attacher, dreſſez les pigeons deſſus un beau cul d'artichaut au milieu ; le ragoût entre, les crêtes ſur les pigeons, arroſez le tout d'un jus de veau de belle couleur ; & ſervez chaudement.

Pigeonneaux. (*Autre biſque de*) Arrangez-les, comme nous avons dit des pigeons ; bardez-les de petit lard, & les faites cuire avec de bon bouillon, girofle, poivre & ſel, oignons blancs & bouquets : étant cuits, faites-les mitonner dans du jus de bœuf & de mouton, avec du citron. Faites mitonner des croûtes avec le meilleur bouillon ; dreſſez vos pigeonnaux ſur le potage & ſervez chaudement.

Pigeons (*Autre biſque de*) *au blanc.* Le tout comme deſſus, au lieu de jus de veau ; mettez par-deſſus un coulis blanc & clair. (Voyez *Coulis.*)

Pigeons (*Autre façon de*) *au ſoleil.* Prenez des pigeons à la cuillere. Echaudez-les ; fendez-les ſur le dos ; faites blanchir & les mettez dans l'eau fraîche. Eſſuyez-les bien & les faites cuire dans une braiſe blanche. Faites une pâte à beignet claire ; trempez-y vos pigeons ; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Pigeons, (*Coquilles de*) *au Parmeſan.* Paſſez au beurre, avec bouquet, ris de veau blanchis, truffes & champignons, jambon, le tout en dés ; mouillez de bon bouillon, d'un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, cuillerée de coulis, peu de ſel ; faites mitonner & dégraiſſez ; la ſauce étant réduite,

réduite, laissez réfroidir. Prenez des coquilles de mer ; faites-y un bord de pâte ; dorez, & faites cuire cette pâte au four. Mettez ensuite dans ces coquilles, du Parmesan rapé, sur ce fromage un pigeon, & autour du salpicon ; couvrez de parmesan rapé. Faites glacer au four, de belle ; couleur & servez sur un plat.

Pigeons. (*Coulis de*) Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez. Hachez trois anchois, une pincée de capres, quelques truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, ciboules & persil. Mêlez le tout avec la chair des pigeons. Mettez dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez à l'étamine, & tenez chaudement pour le besoin.

Pigeons. (*Godiveau farcis de*) Voyez au mot *Godiveau.*

Pigeons (*Potage de*) *à la Julienne.* Faites cuire des herbes, comme oseille, cerfeuil, laitues, avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez-y un jarret de veau, pendant deux heures ; faites cuire des pigeons dans la marmite au potage ; mitonnez des croûtes avec ce bouillon ; garnissez d'un cordon de racines, les pigeons au milieu, le bouillon d'herbes par-dessus.

Pigeon. (*Potage de*) *à la reine.* (Voyez *Potage de perdrix à la reine.*) Il se fait de même.

Pigeon. (*Potage de*) *au coulis, clair garni d'artichauts.* Faites blanchir, bardez & les mettez cuire dans une marmite. Parez, & faites blanchir huit ou dix artichauts ; faites-en cuire à un blanc de farine, avec sel & un peu de beurre. Mitonnez votre potage avec de bon bouillon ; servez les pigeons sur le potage ; jettez le coulis par-dessus ; garnissez avec les culs d'artichauts coupés par moitié.

Pigeons (*Potage de*) *au roux.* On les fait cuire avec de bon bouillon ; on fait un ragoût de truffes & champignons ; on sert les pigeons sur le potage, le ragoût autour, & un coulis sur le tout.

Pigeon (Potage d'un gros) aux navets. Faites blanchir, & bardez un gros pigeon, & le mettez dans la marmite. Finiſſez votre potage, comme celui de canard aux navets. (*Canard.*)

Pigeons (Potage de) aux oignons. Lavez-les en pluſieurs eaux tiedes ; faites-les blanchir ; mettez dans l'eau froide ; eſſuyez ; bardez & ficelez ; faites cuire dans un pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes ; garniſſez les bords du potage d'oignons, dont on aura ôté la premiere peau ; ôtez la barde des pigeons ; dreſſez ſur le potage, & ſur le tout un bon jus de veau.

Les potages de poulets aux oignons, diffèrent ſeulement en ce qu'au lieu de jus, on met un coulis blanc. Ceux de chapons, poulardes, dindonneaux, canetons ſe font de même que celui de pigeons. On peut auſſi les ſervir avec une purée verte, en les garniſſant toujours d'un cordon d'oignons.

Pigeons (Potage de) farcis. Farciſſez de blancs de chapon haché, avec moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, ſel, muſcade & poivre blanc ; faites cuire dans de bon bouillon avec un bouquet ; mitonnez des croûtes ; mettez un pain farci au milieu, & autour du pain vos pigeons ; ſur le tout un coulis. On fait de même les potages de perdreaux, faiſandeaux & cailles.

Pigeons (Terrine de) aux écreviſſes. Faites-les cuire comme en compotes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes, à l'ordinaire. Liez-le d'un fort coulis d'écreviſſes ; dreſſez les pigeons dans la terrine, & le ragoût par-deſſus.

La terrine de poulets aux écreviſſes, ſe fait de la même maniere que celle-ci.

Pigeons. (Terrine de) Farciſſez ſur l'eſtomac entre cuir & chair, comme ceux à la cendre ; faites cuire à la braiſe avec les ingrédiens ordinaires & racines. Faites blanchir un chou pommé ; coupez en deux. Mettez-le à l'eau froid & l'égouttez. Ficellez-le ; mettez ces pigeons dans une

marmite avec le chou, jambon & petit lard ; faites cuire entre deux feux : étant cuit, dreſſez dans la terrine avec le petit lard, & les choux coupés en filets. Servez avec une eſſence, & ſur le tout un coulis de perdrix.

Pigeons & pigeonneaux. (*Tourte de*) Faites une abaiſſe de pâte fine, foncez-en une tourtiere; arrangez-y vos pigeons ; apprêtez comme les perdrix en tourte ; couvrez de tranches de veau ; bardez de lard, beurre frais ; recouvrez d'une abaiſſe de feuilletage ou de même pâte ; finiſſez à l'ordinaire ; dorez ; mettez au four : étant cuits, dégraiſſez ; ôtez le veau, lard, bouquet, oignons ; jettez-y un coulis clair de veau, & jambon, & ſervez chaud.

Pigeons (*Autre tourte de*) *au blanc.* Dans la même tourte, au lieu du coulis précédent, mettez-y un coulis blanc.

Il eſt encore pluſieurs manieres d'accommoder les pigeons ; mais on en a dit aſſez pour que ceux qui auront pratiqué quelques-uns des procédés ci-deſſus, viennent facilement à bout des autres, & de trouver même d'autres manieres de les apprêter.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pigeon eſt un aliment aſſez ſavoureux & nourriſſant ; la plus grande partie de ſa chair eſt ferme, & elle devient plutôt molle & fibreuſe que tendre par la cuiſſon. Celle du pigeonneau a moins de goût, mais eſt plus tendre, & d'aſſez facile digeſtion. Les perſonnes delicates ; celles dont l'eſtomac eſt foible, feront prudemment de s'abſtenir de l'un & de l'autre, mais ſur-tout du pigeon.

PIMPRENELLE : herbe dont on fait beaucoup d'uſage dans les ſalades. Il faut la choiſir petite & tendre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pimprenelle eſt un aſſaiſonnement ſtomachique, un peu échauffant & ſain ; il favoriſe la

digeſtion, & releve le goût des ſubſtances trop inſipides.

PISTACHE : fruit d'un arbre qui eſt commun dans l'Orient. Il faut les choiſir peſantes, pleines, nouvelles, d'une odeur & d'un goût agréable.

Piſtaches. (*Créme de*) Echaudez vos piſtaches, & pilez-les avec de l'écorce de citron confit & de citron verd; délayez deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & du ſucre à proportion. Verſez deſſus peu-à-peu, une chopine au moins de bon lait; mettez-y vos piſtaches; paſſez le tout deux ou trois fois à l'étamine; & faites cuire comme les autres crêmes. Dreſſez celle-ci dans un plat, & ſervez-la froide. On peut la ſervir chaude, en y faiſant une glace blanche qu'on fait ſécher au four.

Piſtaches (*Créme de*) *grillées.* Faites-la comme la précédente; & faites-la riſſoler; lorſqu'elle commencera à s'attacher, remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris conſiſtance. Dreſſez-la dans un plat, & uniſſez-la bien. Faites-la riſſoler à petit feu, & laiſſez s'attacher au fond du plat; rapez du ſucre par-deſſus. Glacez-la avec la pelle rouge; & ſervez chaudement.

Piſtaches à la fleur d'orange. Faites tremper deux gros de gomme adraganth, avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & un demi-verre d'eau; lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans un linge, en la preſſant fort; vous avez un quarteron de piſtaches échaudées; & pilées très-fin dans un mortier; lorſqu'elles ſont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du ſucre fin; pilez le tout enſemble, en y ajoûtant du ſucre fin, juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez ſur une table, pour en prendre de petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains; & vous en formez des eſpeces d'amandes, que vous mettez à meſure ſur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Piſtaches. (*Biſcuits de*) Prenez une demi-livre de piſtaches bien vertes, & deux douzaines d'amandes

douces ; échaudez-les, & paſſez-les à l'eau fraîche ; tirez les ſur une ſerviette, pour les eſſuyer, & pilez-les dans un mortier, avec un morceau d'écorce de citron verd & une rapure de citron ; fouettez huit blancs d'œufs en neige ; mettez-y trois jaunes d'œufs, une demi-livre de ſucre en poudre & une petite cuillerée de farine : jettez le tout dans un mortier ; & après l'avoir bien délayé, dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier quarré ; glacez-les, & faites-les cuire de même que ceux d'amandes.

Piſtaches. (*Conſerve de*) Echaudez une once de piſtaches, de la même façon que les amandes ; lorſque vous les aurez égouttées, pilez-les très-fin, & paſſez-les au tamis, pour les mettre dans une demi-livre de ſucre cuit à la petite plume ; après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble ; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier : quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Piſtaches. (*Diablotins aux*) Vous les faites comme les diablotins au chocolat, avec cette différence que vous mettez dans le milieu une piſtache entiere, émondée de ſa peau ; roulez les diablotins dans les mains, pour leur donner la figure d'une petite olive ; enſuite il faut les rouler dans de la nompareille blanche, & les faire ſécher à l'étuve.

Piſtaches. (*Dragées de*) Echaudez des piſtaches, que vous faites enſuite ſécher à l'étuve ; ſi vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une poële à proviſion, avec un ſucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique, fondue avec très-peu d'eau, que vous mêlez avec du ſucre cuit à liſſé ; faites aller votre poële ſur un moyen feu, en la remuant toujours, pour que les piſtaches prennent ſucre également ; lorſqu'elles commenceront à ſécher, vous remettrez un peu de ce même ſucre, pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon : enſuite vous continuez toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq

ou ſix couches avec un autre ſucre au liſſé, où il n'y a point de gomme, juſqu'à ce que vous voyiez qu'elles en aient aſſez : à la derniere couche, vous les ôterez de la poële, pour les bien eſſuyer ; remettez-y les piſtaches avec du ſucre au liſſé ; vous les remuez fortement ſur la fin, ſans les faire ſauter ; lorſqu'elles ſeront bien liſſées, vous acheverez de les ſécher à l'étuve.

Piſtaches en olives. Prenez des piſtaches que vous émondez ; jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; retirez-les, & eſſuyez-les, pour les piler très-fin dans un mortier ; mettez-les dans une poële, avec la moitié peſant de ſucre en poudre de ce que vous avez de piſtaches ; faites-les deſſécher au feu, juſqu'à ce que la pâte ne ſe colle plus après les doigts ; enſuite vous les retirez de la poële, pour les mettre ſur du papier avec du ſucre en poudre ; vous en prendrez de petits morceaux, que vous roulerez dans vos mains, pour leur donner la forme d'olives ; mettez à chacune un petit bâton, pour pouvoir les tremper dans un ſucre au caramel ; vous les dreſſez ſur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air ; & vous les dreſſerez ſur une aſſiette de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

Piſtaches en ſurtout. Prenez la quantité de piſtaches qu'il vous plaira ; caſſez-les, & mettez-les a la praline ; c'eſt-à-dire, lorſque le ſucre eſt cuit à la plume, vous les jettez dedans ; & quand elles auront été un moment ſur le feu, vous les retirerez & vous les remuerez bien avec la gâche, juſqu'à ce que les piſtaches ſoient toutes couvertes : il ne les faut pas mettre ſur le feu ; mais vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillere, & vous y mettrez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous tremperez vos piſtaches ; enſuite vous les ôterez, & vous les jetterez dans le ſucre en poudre bien ſec ; puis vous les rangerez ſur du papier blanc ; vous mettrez au four, & vous les ferez cuire lentement avec peu

de feu deſſous & un peu plus deſſus. Quand elles ſeront aſſez cuites, & qu'elles auront aſſez de couleur, vous les tirerez du four ; & vous les mettrez à l'étuve, pour qu'elles s'entretiennent ſéches.

Piſtaches filées. Echaudez un demi-quarteron de piſtaches, que vous couperez par petits filets ; eſſuyez-les avec un linge ; & ſemez les ſur des feuilles de cuivre frottées legérement de bonne huile d'olives ; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, pour qu'il ne ſe prenne pas ; prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à meſure ſur tous les filets de piſtaches, en laiſſant des vuides entre. Vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frottée d'huile, pour en faire autant qu'au côté précédent, en prenant garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Piſtaches. (*Fromage de*) Pour une pinte de crême qui doit aller ſur le feu, prenez ſix onces de piſtaches, que vous échaudez & émondez. Il faut les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis, à pluſieurs repriſes, afin de n'en point perdre. Vous les délayerez dans la crême, après que vous lui aurez donné un bouillon ; vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons ; vous y mettrez environ une bonne demi-livre de ſucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace ; & vous le finirez de la même façon que celui à la crême.

Piſtaches. (*Gâteau de*) On prend une livre de ſucre en poudre, une demi-livre de piſtaches mondées ; pour deux ſols de gomme adraganth fondue dans de l'eau ; pilez bien le tout enſemble ; & ajoûtez-y quelques gouttes d'eau odoriférante : quand le tout eſt bien pilé, maniez la pâte ſur une table ; formez en vos gâteaux de telle maniere & de telle figure qu'il vous plaira ; dreſſez-les ſur une feuille de papier ; & faites-les cuire au four.

Piſtaches. (*Lait de*) Echaudez un quarteron de

piſtaches que vous pilez très-fin, en les arroſant de tems en tems, avec une cuillerée de lait & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait, & environ un quarteron de ſucre. Laiſſez réduire à un tiers; enſuite vous l'ôtez du feu, pour y délayer les piſtaches que vous paſſez à pluſieurs fois dans une ſervierte. Dreſſez dans ce que vous devez ſervir.

Piſtaches. (*Maſſepains de*) Echaudez une livre de piſtaches; jettez-les dans de l'eau fraîche; égouttez-les; & vous les pilerez bien dans un mortier: faites cuire trois quarterons de ſucre à la plume, & mettez-y vos piſtaches. Deſſéchez la pâte à petit feu; tirez-la de la poële, & faites-la refroidir ſur une planche. Mettez un peu de ſucre en poudre par-deſſus; & quand elle ſera froide, vous en ferez une abaiſſe avec un rouleau; vous la découperez avec des moules de fer-blanc façonnés, ou unis; & vous ne les ferez cuire que d'un côté à petit feu. Quand ils ſeront cuits d'un côté, vous les laiſſerez refroidir: vous ferez une glace royale d'un blanc d'œuf frais, & de l'eau de fleurs d'orange; vous les glacerez du côté qu'ils ne ſont pas cuits, & vous les ferez cuire à petit feu.

Piſtaches (*Maſſepains de*) *en joyaux* Echaudez une demi-livre de piſtaches, que vous mettez dans un mortier, & que vous pilez très-fin, en les arroſant avec un peu d'eaude fleurs d'orange. Mettez-les dans une poële avec ſix onces de ſucre en poudre; faites-les deſſécher ſur un très-petit feu, juſqu'à ce qu'elles ne ſe collent point après les doigts; vous les mettez ſur une feuille de papier avec du ſucre fin deſſous; à meſure que vous l'abbatrez avec le rouleau, vous y jettez un peu de ſucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne ſe colle point après le papier; coupez-en des filets de longueur d'un demi-doigt, pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir enſemble; lorſque vous avez formé tous ces cercles, ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de

confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf; mettez-les à meſure dans du ſucre fin pour les rouler dedans ; & dreſſez-les à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour lesmettre cuire dans un four doux.

Piſtaches. (*Meringues de*) Prenez une poignée ou deux de piſtaches; pelez-les dans de l'eau fraîche ; & quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs, comme aux autres meringues, & que vous y aurez mis & battu enſemble votre ſucre en poudre, mettez-y vos piſtaches bien égouttées & eſſuyées de leur eau ; enſuite avec une cuillere, formez vos meringues de la groſſeur que vous voudrez leur donner, & glacez-les; ſi vous ne voulez pas les glacer, elles reſteront blanches comme du papier : il faut que, dans chaque meringue, il s'y trouve une piſtache. Elles vous ſerviront à garnir des tourtes croquantes, & à en former des pyramides ſur des porcelaines, pour votre deſſert.

Piſtaches. (*Orgeat de*) Vous prenez un quarteron de piſtaches que vous échaudez. Mettez-les dans un mortier, avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon; pilez le tout enſemble, en l'arroſant de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Enſuite vous les retirez dans une terrine, pour les délayer avec trois chopines d'eau; paſſez-les pluſieurs fois dans une étamine, en bourrant avec une cuillere; lorſqu'elles ſeront paſſées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de ſucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout enſemble, & repaſſez-le dans une ſerviette, avant que de mettre rafraîchir.

OBSERVATION MEDÉCINALE.

La piſtache eſt une amande qui contient une ſubſtance rafraîchiſſante, adouciſſante, nourriſſante & ſaine. Mais elle ne convient qu'aux très bons eſtomacs, aux perſonnes qui ont des ſucs ; digeſtifs fort actifs, ou qui prennent de l'exercice encore faut il qu'ils l'ayent bien broyée avant de l'avaller ; les perſonnes délicates peuvent manger

des alimens où il n'eſt entré que le lait des piſtaches, où même la piſtache reduite en pâte très-broyée.

PISSEMLIT *ou* DENT DE LION : eſpece de chicorée ſauvage à fleurs jaunes, dont on fait des ſalades au printems, lorſqu'il commence à ſortir de terre, & que les feuilles qu'il pouſſe ſont encore blanches & tendres.

PLIE : poiſſon de mer & d'eau douce ; on en diſtingue de deux ſortes, la *grande* & la *petite*. Cette derniere eſt connue ſous le nom de *quarrelet*. Elle eſt parſemée de taches rouſſâtres ; l'une & l'autre eſpece a la chair mollaſſe. On en prend beaucoup en eau douce ; celles qui ſont pêchées en mer, valent infiniment mieux.

Ce poiſſon eſt plus ſain rôti, & avec une ſauce blanche, que frit, parce qu'il boit beaucoup de friture : comme il eſt viſqueux, on en corrige la mauvaiſe qualité, en le faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & des fines herbes.

Les plies de la Loire ſont plus eſtimées que celles que l'on prend dans les autres rivieres.

Voyez, pour les différens apprêts, les articles *Limandes*, *Soles*, *Quarrelets*.

PLISSON. Il faut prendre deux pintes de bon lait, & une chopine de crême douce, que vous mettrez dans une poële aſſez grande, ſur le feu ; quand il viendra à bouillir, vous l'ôterez & vous le laiſſerez repoſer à demi-froid, pour lever avec l'écumoire, les peaux qui ſe forment deſſus, & que vous mettrez à meſure dans un plat ; enſuite vous remettrez la poële ſur le feu, & vous la ferez bouillir de nouveau, pour en tirer pareillement le pliſſon, comme ci-devant, continuant toujors ainſi, juſqu'à ce que votre lait ne produiſe plus de crême ; cela fait, & votre pliſſon étant proprement dreſſé & égoutté, poudrez-le de ſucre en poudre par-deſſus ; paſſez-y la pelle rouge, pour lui donner de la couleur, & ſervez-le.

Pliſſon de Poitou. Vous aurez deux pintes de lait & une chopine de crême, que vous mettrez

dans une terrine de terre forte : il faut la paſſer ſur un petit feu ſur lequel vous la laiſſerez, juſqu'à ce que votre lait ſoit prêt à bouillir ; vous l'ôtez doucement, & le laiſſez devenir tiéde ; puis vous le rapportez ſur le feu, pour le faire de nouveau chauffer juſqu'à deux ou trois fois : alors vous le laiſſez repoſer pendant deux ou trois heures ; après quoi, vous le paſſez pareillement au même dégré ; enſuite l'ayant laiſſé refroidir, & le pliſſon étant formé environ de l'épaiſſeur de deux doigts, vous le levez avec une aſſiette que vous gliſſez adroitement par-deſſous : étant égoutté, il faut le poudrer de ſucre en poudre, lui donner de la couleur avec une pelle rouge, & le ſervir.

PLONGEON : oiſeau de mer & de riviere, de la figure du canard, mais d'un plumage différent, & beaucoup plus petit. On l'apprête & on le ſert comme le canard. (Voyez *Cauard.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du plongeon, tendre & bien cuite, a du goût, & ſe digere aſſez bien ; mais elle eſt huileuſe, & fournit un chyle groſſier ; ce qui la rend nuiſible aux perſonnes délicates, ſédentaires, & aux eſtomacs foibles ; quand elle eſt dure, elle ſe digere difficilement, & ne convient à perſonne : cet aliment eſt plus ſain, apprêté de façon qu'il ait perdu une partie de ſa graiſſe huileuſe.

PLUVIER : oiſeau de la groſſeur d'un pigeon, qui habite d'ordinaire près des rivieres, des étangs, & dans les lieux humides. On en connoît de deux eſpeces, le *gris cendré* & le *jaune*, qu'on appelle *pluvier doré.* Ces deux eſpeces ſont un aſſez bon aliment. Cet oiſeau étant preſque toujours dans un grand mouvement, les principes qui le compoſent s'exaltent & ſe volatiliſent. Ainſi ſa chair eſt de facile digeſtion, mais produit un aliment peu ſolide pour les perſonnes qui font un grand exercice.

Pluvier à la braiſe. Faites cuire comme les pigeons & autres volailles à la braiſe. Mettez du coulis dans

leur cuiſſon. Dégraiſſez la ſauce; paſſez-la au tamis, & la ſervez ſous les pluviers.

Pluviers à la poële au gratin. Vuidez-les; faites-les cuire à la braiſe; faites une ſauce de leur vuidange, comme ci-deſſus. Mettez cette ſauce au fond d'un plat; faites-la attacher ſur un petit feu; égouttez-en la graiſſe; mettez les pluviers. Faites faire quelques bouillons à cette ſauce; paſſez-la au tamis; mettez-y un jus de bigarade, & ſervez ſur les pluviers.

Pluviers à la broche. Piquez-les ſans les vuider. Faites-les cuire à la broche avec des rôties deſſous. Servez-les ſur les rôties. On les farcit auſſi avec ce qu'ils ont dans le corps, ſauf le geſier, en hachant le tout avec lard rapé, perſil, ciboules, beurre & ſel: on les coud, on les fait rôtir, & on les ſert avec tel ragoût qu'on veut, ou avec les ſauces à la carpe, à l'Eſpagnole, à la Sultane & autres. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pluvier, jeune, tendre, & cuit à props, eſt un mets fin, ſavoureux, facile à digérer, & ſain: il n'y a preſque perſonne à qui il ne convienne; on peut le permettre aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcens, dès qu'ils peuvent manger de la viande, à moins que les ſubſtances un peu graſſes ne les incommodent.

POIREAU: plante potagere d'un grand uſage dans la cuiſine, on n'eſt d'accord que ſur le goût qu'il donne aux alimens dans la préparation deſquels on l'emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le poireau eſt un aſſaiſonnement ſain, qui a les qualités de l'ail, mais à un leger degré, ſans en avoir le déſagréable; il échauffe un peu; favoriſe l'écoulement des urines; corrige; dépure les humeurs; previent leur putridité ou y remédie.

Poirée. (Voyez *Bette.*)

POIRES: c'eſt ici le fruit dont il y a un plus grand nombre d'eſpeces; on n'en confit ordinaire-

ment que fort peu, ſçavoir, les muſcadilles, les blanquettes, le gros muſcat, l'orange, le certeau & principalement le rouſſelet : la plûpart des autres ſont des fruits trop fondans ou trop fermes pour cela ; & ſi on ne les mange cruds, on n'en fait que des pâtes, des marmelades, & des compôtes.

Poires à la cardinale. (*Compôte de*) Prenez quatre groſſes poires à cuire ; coupez-les par quartiers & les pelez proprement ; ôtez-en les cœurs ; mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de ſucre, un verre d'eau, deux cloux de girofle, un petit morceaux de cannelle ; faites cuire votre compôte à petit feu, ſeulement entourée de cendre chaude, pour qu'elle bouille très-doucement ; à moitié de de la cuiſſon, vous y mettrez un verre de bon vin rouge ; achevez de les faire cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts ; vous les dreſſerez dans le compotier, & le ſyrop par-deſſus pour les ſervir chaudement. Il faut peu de ſyrop à cette compote ; s'il y en avoit trop, il faut le faire reduire ſur le feu, pour qu'il n'en reſte ſeulement que pour arroſer les poires. Si vous voulez faire des compôtes de poires entieres avec leur peau, vous en prendrez de moyenne groſſeur, que vous ferez cuire de la même façon.

Poires à la cloche. Il y a certaines poires, comme le certeau, les poires de livres, & quelques autres, dont on peut faire une compôte, en les faiſant cuire à la cloche. Pour cet effet, ayant pelé & mis vos poires par quartiers, vous les faites cuire dans un vaiſſeau de terre ou de cuivre rouge propre à cela, avec de l'eau, du ſucre, de la cannelle & du girofle, ſi on le juge à propos : un quarteron de ſucre, ou un peu plus, doit ſuffire pour une livre de fruits ; à l'égard de l'eau, il n'en faut que pour les faire baigner. Vous les faites cuire à petit feu ; & vers le milieu de la cuiſſon, vous y ajoûtez un demi-verre de vin

rouge. Il faut tenir votre pot bouché, & remuer votre fruit de tems en tems, de peur qu'il ne s'attache au fond. Etant cuit, vous en dreſſez votre compôte, & vous verſez le ſyrop par-deſſus, s'il n'y en a que ce qu'il faut ; ſinon achevez de le faire cuire & conſommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

Poires à la Provençale. (*Compôte de*) Mettez griller ſur un bon fourneau des poires à cuire, & jettez-les à meſure dans de l'eau, pour leur ôter la peau ; après les avoir bien lavées, & fait égoutter, coupez-les en deux ; ôtez-en le cœur ; mettez-les dans un poële avec de l'eau, du ſucre & deux zeſtes de citron ; couvrez la poële, pour les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; quand elles ſeront cuites & le ſyrop aſſez reduit, ôtez les zeſtes de citron ; & ſervez votre compôte chaudement dans un compôtier.

Poires au caramel. Mettez égoutter des poires confites à l'eau-de-vie ; faites-les ſécher à l'étuve. Vous ferez cuire du ſucre au caramel, & vous le tiendrez chaudement ſur un très-petit feu, ſeulement pour empêcher qu'il ne prenne ; trempez-y une à une les poires que vous avez fait ſécher à l'étuve ; il faut mettre à chaque poire un petit bâton, après les avoir retournées dans le ſucre ; vous les mettez à meſure ſur un clayon, & vous les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air ; lorſqu'elles ſeront ſéches, vous ôterez les petits bâtons, & vous dreſſerez les poires à votre volonté.

Poires blanquettes. Comme ce fruit eſt plus hâtif que le rouſſelet, & qu'il eſt aſſez eſtimé, on en confit pour la nouveauté ; on le tire au ſec ſur le champ. On le fait blanchir à l'eau ſur le feu, après l'avoir piqué par la tête ; empêchant que l'eau ne bouille ; & quand vos poires ſont aſſez mollettes, à force de chaleur ſeulement, vous les

tirez pour les faire rafraichir & les peler, les jettant à meſure dans d'autre eau fraîche; on les met enſuite au ſucre clarifié, & on les acheve de la même façon que les rouſſelets : il faut poudrer les unes & les autres de ſucre fin avec la poudrette, quand on les met à l'étuve ou qu'on les retourne : en quoi on n'a qu'à ſuivre ce qui eſt marqué pour les autres fruits, comme les abricots, prunes, & le reſte.

Poires. (*Clarequets de*) Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles ſoient bonnes ; il faut les peler & les couper par morceaux, pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zeſtes de citron, & deux verres d'eau. Faites-les bouillir ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade ; alors vous les mettrez ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; mettez-y le jus des poires, pour le faire bouillir juſqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire. Vous la verſerez dans les moules à clarequets ; vous la mettrez à l'étuve avec un feu modéré, juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe. Si vous voulez en faire de la rouge, il ne faut mettre qu'un verre d'eau pour faire la décoction des poires ; & vous y ajoûterez un verre de cochenille préparée.

Poires confites au liquide. Les poires que l'on prend pour confire au liquide, doivent être d'une eſpece qui ne ſoit ni trop fondante, ni trop dure à cuire. Celles qui ſont les meilleures & ſe ſoutiennent le mieux, ſont le rouſſelet & le blanquet : il faut préferer le premier pour la bonté de ſon goût ; & le dernier qui eſt le plus hatif, eſt préféré pour ſa blancheur ; celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête juſqu'au cœur, & les mettre enſuite dans de l'eau bouillante, pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commençent un peu à fléchir ſous les doigts. Alors vous les mettez dans l'eau fraîche, pour les peler proprement ; & vous

les jettez à meſure dans d'autre eau ; prenez autant peſant de ſucre que vous avez de poires ; faites-le clarifier ; & mettez-y votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons. Otez-les du feu, pour les mettre dans une terrine, pour les y laiſſer vingt quatre heures ; enſuite vous les mettez égoutter ſur un tamis pour faire cuire le ſucre au liſſé ; remettez les poires dans le ſyrop, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons ; & laiſſez-les encore dans le ſucre. Le lendemain vous les remettrez égoutter ; & vous ferez recuire le ſucre juſqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le ſucre, pour leur donner deux bouillons. Vous réitérez la même choſe juſqu'au lendemain, que vous les achevez. Il faut les retirer de leur ſyrop, pour le faire cuire au grand perlé. Remettez-y les poires, pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit au grand perlé ; quand elles ſeront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires ſe mettent au tirage, & on en fait des compôtes pour l'hyver, en leur faiſant un petit ſyrop.

Poires confites au ſec. Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire de la même façon que les précédentes ; quand elles ſeront finies, vous les laiſſerez dans leur ſyrop juſqu'au lendemain que vous les retirez ſur des feuilles, pour les faire égoutter : poudrez-les partout avec du ſucre fin paſſé au tambour ; faites-les ſécher à l'étuve : lorſque le deſſus ſera ſec, mettez-les ſur un tamis, du côté qu'elles ſeront ſéchées, pour le repoudrer de la même façon de l'autre côté ; & vous acheverez de les faire ſécher. Quand elles ſeront froides, vous les ſerrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, avec des morceaux de papier entre les poires, pour les conſerver. Il faut les tenir dans un endroit ſec. Vous mettez des poires au ſec, de la même façon que celles que vous conſervez liquides dans des pots.

Poires d'automne. Prenez des poires de beurré, qui ne ſoit pas trop mûr ; faites les blanchir, & mettez-les dans de l'eau fraîche ; vous ferez une eau de citron, pour les mettre dedans. Quand on n'a pas de citron, on prend du verjus ; il faut les parer proprement, c'eſt ce qui fait la beauté d'une compôte. Vous les mettrez dans du ſucre clarifié, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts ; vous les écumez bien, & vous les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc, juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compôtier. La poire de doyenné ſe fait de même, avec cette différence qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Poires de bon-chrétien. (*Compôte de*) Ayez de belles poires de bon chrétien ; coupez-les en deux, & mettez-les dans une poële d'eau bouillante ; paſſez-les à grand feu ; & quand elles ſeront mollettes, vous les tirerez de l'eau, & vous les mettrez dans de l'eau fraîche. Enſuite pelez-les proprement ; & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche : vous en peſerez quatre livres ; & vous ferez cuire trois livres de ſucre à la plume ; vous y mettrez vos poires que vous ferez cuire dix ou douze bouillons : on peut y faire cuire en même tems deux ou trois tranches de citron, & les dreſſer dans un compôtier.

Poires de doyenné ſéchées. Comme les poires de doyenné, qui ſont d'automne, ne ſe conſervent pas long-tems, & qu'elles ſont auſſi très bonnes, quand elles ſont ſéchées, on en prépare pour les conſerver. Il faut leur couper le bout de la queue & les peler de la queue en en-bas, pour les mettre à meſure dans l'eau ; ſi elles ſont tout-à-fait dans leur maturité, vous ne les ferez point blanchir ; ſinon vous leur donnerez deux ou trois bouillons, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts. Alors vous les remettrez dans de l'eau fraîche, & enſuite vous les égoutterez. Sur deux pintes d'eau, vous mettrez une

livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, vous y jetterez les poires ; & vous obſerverez la même façon pour les faire ſécher, que pour les poires précédentes.

Poires de Martin-ſec. (*Compôte de*) Coupez la queue à moitié, & ratiſſez-la à des poires de Martin-ſec ; ôtez-en la tête ; & lavez les bien. Il faut les mettre dans de l'eau & du ſucre, avec un peu de cannelle. Mettez-les ſur le feu, & couvrez-les ; elles en cuiront mieux. Vous aurez ſoin d'y regarder de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup ſous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Poires de Rouſſelet. Vous prendrez de ces poires que vous piquerez par la tête bien avant, avec un piquoir ; puis vous les mettrez dans de l'eau, ſur le feu. Il faut prendre garde que l'eau ne bouille pas ; mais quand elle voudra bouillir, vous y verſerez de tems en tems de l'eau fraîche. Lorſque vos poires ſeront un peu mollettes, vous les rafraîchirez ; puis vous les pelerez ; & à meſure vous les jetterez dans de l'eau. Vous les mettrez enſuite au ſucre clarifié, les ayant égouttées ; & vous leur ferez prendre quarante à cinquante bouillons. Il faut enſuite les laiſſer repoſer juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez ; & vous ferez cuire le ſyrop à liſſé ; quand il ſera cuit, jettez-y votre fruit ; & faites-lui prendre un ou deux bouillons. Le jour ſuivant, vous ferez cuire votre ſyrop entre liſſé & perlé ; le lendemain à perlé, pour achever vos poires, auxquelles vous donnerez pour lors dix ou douze bouillons couverts ; & vous les deſcendrez enſuite. Vos poires étant refroidies, vous les empoterez ; & vous les conſerverez de la ſorte, pour les tirer au ſec, quand vous en aurez beſoin. Voici de quelle maniere cela ſe fait. Vous faites chauffer & bouillir de l'eau dans une poële, dans laquelle vous mettez votre pot ; & par cette eſpece de bain-marie, votre ſyrop ſe liquéfie ; & vous tirez votre fruit que vous mettez égoutter, puis ſécher à l'étuve, ſur des

ardoiſes ou des planches, l'ayant poudré de ſucre. On en tire auſſi au ſec ſur le champ; & elles ſe conſervent fort bien. Il faut avoir ſoin de les retourner, de les changer, & de les ſerrer dans des boëtes ou coffrets, avec du papier à chaque rang.

Poires de Rouſſelet à l'eau-de-vie. Il faut choiſir des poires qui ne ſoient point tout-à-fait mûres; avoir de l'eau qui bouille dans une grande poële ſur le feu; piquez vos poires avec une groſſe épingle; quand elles le ſeront toutes, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir; ce que vous connoîtrez quand elles ſeront un peu mollettes. Vous les mettrez dans de l'eau fraîche, & vous les pelerez proprement; & à meſure vous les jetterez dans une autre eau, où vous aurez prêts deux jus de citron pour les entretenir blanches; enſuite tirez-les de l'eau, & mettez-les au ſucre clarifié, où vous leur ferez prendre ſept ou huit bouillons couverts. Il faut les ôter enſuite de deſſus le feu, les écumer & les jetter dans une terrine; les laiſſer juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troiſieme jour, vous égouttez le ſucre; & vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons; vous coulerez votre fruit & vous lui donnerez encore cinq ou ſix bouillons; vous les ôterez dedeſſus le feu; vous les écumerez vous les laiſſerez réfroidir; & vous les mettrez dans des bouteilles, avec moitié ſyrop & moitié eau-de-vie; & vous les boucherez bien. Vous vous en ſervirez à quel uſage il vous plaira. On ne dit point la quantité de ſucre, parce qu'il faut ſe régler ſur la quantité de fruit que l'on a à confire; il faut que le fruit baigne dans le ſucre pour être bien nourri.

Poires de Rouſſelet glacées en fruits. Faites blanchir des poires de rouſſelet avec leur peau, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts. Vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez-en la chair que vous paſſez dans un tamis, en la preſſant fort avec une ſpatule. Mettez cette

marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher ſur le feu ; faites clarifier autant de ſucre que vous avez peſant de marmelade. Vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez les poires dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble ; lorſque la marmelade eſt bien incorporée avec le ſucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace ; enſuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb, qui ont la figure des poire de rouſſelet. Vous les enveloppez de papier, & vous les mettez à la glace. Pour la couleur, il faut prendre un peu de cochenille avec une plume ; vous tâcherez d'imiter le côté qui a été au ſoleil ; & pour le reſte, vous employez de la couleur verte, comme celle qui eſt expliquée. (Voyez *Couleur verte.*) On mitige ces deux couleurs, de façon qu'elles puiſſent imiter le naturel.

Poires de rouſſelet. (*Marmelade de*) Vous paſſez vos poires à l'eau ſur le feu ; & quand elles ſont bien mollettes, vous les tirez & vous les mettez dans de l'eau fraîche. Il faut les peler & en prendre la chair. Vous les paſſez enſuite au tamis ; & vous faites cuire du ſucre à la grande plume ; pour une livre de fruit, vous employez trois quarterons de ſucre. Vous l'incorporez dans votre pâte qu'il faut faire bien deſſécher ; & l'ayant fait frémir, vous la poudrez de ſucre, & vous l'empotez.

Poires de rouſſelet ſéchées. Prenez un cent, plus ou moins, de bonnes poires de rouſſelet preſque mûres ; coupez un peu le bout de la queue ; & ratiſſez legérement ce qui en reſte. Pelez les poires de la queue en bas, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau, & vous y mettez les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts. Alors vous les jettez dans de l'eau fraîche, & vous les faites égoutter. Mettez quatre pintes d'eau dans un vaiſſeau, avec deux livres de ſucre. Le ſucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires

pour les y laiſſer une heure. Vous les retirez pour les ranger, la queue en haut, ſur des clayons, pour les faire paſſer la nuit dans un four, d'une chaleur douce, comme quand on vient de tirer le pain. Le lendemain, vous retirez les poires pour les remettre une demi-heure dans cette eau ſucrée; vous les retirez enſuite, pour les remettre ſur des clayons; & vous les faites ſécher au four, comme le jour précédent. Vous continuez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatrieme fois, vous ne les retirerez point du four, qu'elles ne ſoient tout-à-fait ſéches; enſuite vous les mettrez dans des boëtes, pour les conſerver dans un endroit ſec.

Poires d'été. (*Compôtes de*) Paſſez ces ſortes de poires à l'eau ſur le feu, pour les faire blanchir; qu'elles ſoient un peu mollettes; vous les pouvez piquer par la tête, avec un piquoir, & cette piqûre doit pénétrer juſqu'au cœur. Etant blanchies, rafraîchiſſez-les, & pelez les, en les jettant à meſure dans de l'eau. Vous clarifierez du ſucre, ſi vous n'en avez pas de tout clarifié, pour y mettre vos poires, y ayant ajoûté un peu d'eau pour le décuire: ſi elles ſont groſſes, vous les pouvez couper par la moitié, ou par quartiers: vous les ferez frémir dans ce ſucre; puis vous leur laiſſerez jetter leur eau; après quoi, vous les ferez bouillir, juſqu'à ce qu'elles n'écument plus; & votre compôte ſera faite. Il n'y aura qu'à laiſſer conſommer encore un peu leur ſyrop, s'il y en a trop; & vous le verſerez enſuite ſur votre fruit. De cette maniere vous pouvez faire des compôtes de poires blanquettes, de rouſſelet & autres. On peut s'exempter de clarifier le ſucre, & en mettre ſeulement un morceau d'une groſſeur raiſonnable, avec l'eau où on les veut faire cuire, ayant ſoin de bien écumer le tout. Un bon quarteron de ſucre peut ſuffire pour une ſemblable compôte.

Poires d'hiver. (*Compôte de*) Prenez des poires de bon-chrétien d'hiver, ou de la virgouleuſe; elles

ſe font toutes les deux de même. Il faut les faire blanchir, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts. Alors vous les retirez à l'eau fraîche, pour les mettre à meſure dans une eau de citron; vous les ferez cuire dans un ſucre clarifié, comme les précédentes.

Poires. (*Gelée de*) Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles eſpeces, pourvu qu'elles ſoient bonnes; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux, & vous les mettez dans une poële, avec un peu d'eau pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade. Mettez-les ſur un tamis fin, pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé; mettez-y le jus des poires, pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre. Vous connoîtrez que votre gelée eſt faite, lorſqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe. Otez-la du feu, pour la mettre dans les pots; vous ne les couvrirez que quand ils ſeront tout-à-fait froids: ordinairement les gelées de poires ſont fort peu d'uſage.

Poires grillées au caramel. Quand on a des compôtes blanches qui ſont faites depuis long-tems, il faut les faire griller dans leur ſyrop, c'eſt-à-dire, les réduire au caramel. Vous les mettez dans une poële avec leur ſyrop, pour les faire bouillir; quand le ſyrop eſt aſſez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poële ſur le feu, pour leur donner également une couleur de caramel grillé. Vous aurez ſoin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'eſt-à-dire, que le caramel ne ſoit pas trop brûlé; enſuite vous les ôtez du feu, & vous les retirez une à une, en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre ſur aſſiette. Quand vous voyez que votre caramel ſe refroidit, il faut le remettre ſur le feu, juſqu'à ce que vous ayez ôté

les poires de la poële ; enſuite vous mettez l'aſſiette ſur le feu, pour faire détacher les poires qui ſont collées ſur l'aſſiette. Vous prendrez les poires avec une fourchette, pour les dreſſer dans le compôtier, comme l'on dreſſe une compôte à l'ordinaire. Les vieilles compôtes de pommes blanches ſe font de la même façon, excepté qu'il faut prendre une aſſiette qui entre dans la poële ; enôtant les pommes de deſſus le feu, vous les retournez ſur l'aſſiette, comme ſi vous retourniez une omelette. Enſuite vous mettrez un peu d'eau ſur l'aſſiette, pour la mettre ſur le feu, & faire détacher la compôte que vous gliſſerez dans le compôtier ; s'il eſt d'argent, il faut le mettre ſur de la cendre chaude, juſqu'à ce que vous ſerviez ; & s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Poires grillées. (*Compôte de*) Prenez des poires de bon-chrétien, de franc-réal, ou autres ; ayez un fourneau bien allumé, & jettez-y vos poires, en les remuant de tems en tems, pour les faire griller également par-tout ; enſuite tirez-les, & faites-les cuire dans une cendre chaude, pendant une demi heure ou trois quarts d'heure. Vous les retirerez, & les éplucherez bien proprement ; & vous les mettrez au petit ſucre, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons. Si les poires ſont groſſes, on peut les couper proprement par la moitié, en leur ôtant les cœurs ; ſi votre fruit n'étoit pas aſſez cuit, vous pouvez le couvrir d'un plat, & le laiſſer bouillir à petit feu, juſqu'à ce que vos poires ſoient bien mollettes ; enſuite ôtez-les du feu, & écumez-les pour les dreſſer dans des compôtiers. Ces ſortes de compôtes ſe ſervent chaudes.

Poires. (*Marmelade de*) Faites blanchir des poires de rouſſelet dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts. Enſuite vous les retirez à l'eau fraîche, pour leur ôter la peau. Prenez en la chair que vous mettez ſur un tamis, pour la paſſer au travers, en la preſſant fort avec une ſpatule,

Quand elle ſera toute paſſée, mettez-la dans une poële, pour la faire deſſécher ſur le feu. Faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſéchées; mettez votre marmelade dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble; enſuite vous la remettrez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours avec la ſpatule. Otez-la du feu; lorſqu'elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots, & vous jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus; il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Poires. (*Pâte de pommes & de*) Paſſez tous ces fruits à l'eau ſur le feu; & quand ils ſont mollets, vous les tirez & les faites égoutter; vous les paſſez au tamis, & vous les deſſéchez enſuite ſur le feu, les remuant avec la ſpatule au fond & autour, crainte qu'ils ne brûlent. Lorſque votre pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de deſſus le feu, & vous faites cuire du ſucre à la grande plume, ou à caſſé; vous y incorporez une livre de fruit pour une livre de ſucre. Etant bien mêlés, remettez votre pâte ſur le feu, pour la faire frémir; & dreſſez-la comme les autres, avec une cuillere, ſur des feuilles de fer-blanc, des ardoiſes, ou dans des moules que vous mettez à l'étuve pour les ſécher.

Poires. (*Syorp de*) Ayez des poires bien fondantes & de bon goût; vous les pelerez & vous les couperez par morceaux. Mettez-les dans une poële avec un peu d'eau; & faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade. Mettez-les ſur un tamis pour les faire égoutter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre; mettez-y le jus des poires, pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, ſi, en prenant du ſyrop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt point; vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles quand il ſera preſque froid: de cette façon, vous

le conſerverez longtems ; ſi vous ne le voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de ſucre.

Poires tapées. Il faut prendre de bonnes poires, de celles qui ont une eau ſucrée, que l'on met ſur des claies, pour les faire ſécher au four ; quand elles ſont à demi-ſéches, on les applatit avec la main ; & on les remet au four, pour achever de les ſécher. On les conſerve de cette façon très-longtems ; & elles ſont propres à tranſporter au loin. Cette maniere eſt très-commune ; la meilleure, pour être ſervie ſur les bonnes tables, eſt de les confire comme celles que l'on tire au ſec ; avant que de les mettre ſécher à l'étuve, vous les tapez pour les rendre plates.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les poires de bon acabit, qui ont du goût & le degré de maturité qui leur convient, ſont humectantes, rafraîchiſſantes, apéritives, faciles à digérer, nourriſſantes, legérement fondantes & laxatives : leur uſage convient aux perſonnes bilieuſes, ſujettes aux maladies putrides, à la conſtipation, aux engorgemens du foie ; il y a des eſtomacs froids & pareſſeux, qui ne digerent pas facilement ce fruit aqueux : en pareil cas, ſi on veut profiter du bien que peut faire l'uſage de poires, on les mangera avec du ſucre, elles ſe digéreront mieux alors, ou ſeulement à moitié cuites dans l'eau, & trempées dans le ſucre : les poires en compôte ont perdu une grande partie de leurs qualités ſalutaires, ſans cependant en avoir acquis de nuiſibles ; c'eſt au reſte un aliment ſain, léger, qui convient au plus mauvais eſtomacs.

POIS : légume très-connu. On en diſtingue de trois ſortes ; la premiere a des ſiliques qui ne ſont pas bonnes à manger ; ceux de la ſeconde eſpece ſe mangent étant verds avec leurs gouſſes ; la troiſieme eſpece qu'on appelle *pois chiches* eſt de peu d'uſage dans les cuiſines. Les pois de la premiere & de la ſeconde eſpece ſe mangent verds & ſecs ;

mais, quand ils ſont ſecs, ils ont perdu de ce goût agréable qu'ils ont, quand on les mange verds. Ils fourniſſent un aliment aſſez ſolide, étant ſecs; mais ils ſont venteux : ſi on les emploie verds, il faut les choiſir petits & frais cueillis.

Pois verd à la crême. Choiſiſſez-les bien tendres. Paſſez-les au beurre, & les faites cuire à petit feu avec un bouquet de perſil, & ciboules, peu de ſel : étant preſque cuits, mettez-y de la crême & du ſucre.

Pois verds à la demi-bourgeoiſe. Faites cuire à petit feu avec un bouquet comme deſſus, une laitue pommée coupée en quatre ; mettez-y du ſucre, peu de ſel, deux jaunes d'œufs & de la crême.

Pois verds à la Flamande. Faites cuire dans l'eau bouillante juſqu'à ce qu'ils ſoient moëlleux. Paſſez-les enſuite au beurre, avec du ſucre & un peu de ſel.

Pois verds à la Rambouillet. Lavez-les à l'eau chaude ; & les faites égoutter. Paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet : mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de reduction, à moitié cuiſſon ; mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de ſucre & de ſel à la fin. Garniſſez de croûtons frits.

Pois verds au lard. Coupez du petit lard en tranches ; faites ſuer ſur un petit feu ; mettez-y vos pois avec du beurre ; mouillez d'eau bouillante ; ſervez à courte ſauce ; & garniſſez de croûtons frits.

Pois. (*Potage de croûtes à la purée verte de*) Mitonnez des croûtes de jus de veau, & les laiſſez un peu attacher. Garniſſez dune bordure de petit lard ; jettez deſſus une purée verte.

Pois verds (*Potage aux*) *en gras.* Paſſez des gros pois au lard fondu, perſil & ciboules. Pilez-les ; delayez-les dans un coulis de veau, & jambon : paſſez d'autre côté des petits pois au petit lard avec bouquet ; mouillez de bouillon ;

étant cuits, ôtez le bouquet; mettez-y la purée. Mitonnez des croûtes de bon bouillon. Dreſſez une volaille préparée à cet effet ſur le potage; garniſſez les bords de petit ſalé; verſez la purée ſur le tout.

Les potages de têtes d'agneaux, canards, oiſons, poulets farcis, dindons, & autres, ſe font de même, & ſe garniſſent de pointes d'aſperges, ou de laitues farcies, ou de concombres.

Pois verds. (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire comme les pois à la crême, ſans lier: poudrez d'un peu de farine; mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau, & moitié bouillon; liez vos pois de jaunes d'œufs; délayez dans la crême, & les jettez ſur le potage.

Pois (*Potage aux*) *en maigre.* L'article ci-deſſus doit régler pour le potage aux pois en maigre, qu'on paſſe un beurre blanc, en faiſant mitonner des croûtes avec du bouillon aux herbes.

Pois (*Purée verte de*) *en gras.* Prenez un litron de gros pois verds; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec du baſilic nouveau, ciboules & ſarriette. Faites blanchir à part un peu d'épinars; faites égoutter le tout; paſſez enſuite à la caſſerole, juſqu'à ce que les pois cedent à la preſſion du doigt; pilez les pois & les épinars; paſſez un coulis comme celui d'écreviſſes. Faites bouillir otre purée; paſſez-la au tamis, & ſervez vous en pour les potages ou entrées.

Pois (*Purée verte de*) *en maigre.* Celle-ci ſe fait de même que la précedente, ſi ce n'eſt qu'au lieu de bouillon gras pour mouiller la purée, on mouille celui-ci de bouillon maigre.

Au défaut de pois nouveaux, on ſe ſert de pois ſecs, qu'on fait cuire à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien tendres, & on finit la purée, comme on l'a dit aux articles précedens.

Pois verds ſans crême. Paſſez au beurre avec ſel & poivre; couvrez; & laiſſez mitonner, ſur la fin

de la cuiſſon ; mettez une pincée de farine ; mouillez d'un verre d'eau chaude, & faites faire quelques bouillons ; & laiſſez mitonner ; quand l'eau ſera reduite ſuffiſamment, mettez-y un peu de ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pois vers d'un bon acabit, fraîchement cueillis & bien cuits, ſont un aliment ſavoureux, nourriſſant, leger & de facile digeſtion pour les gens d'un bon teémprament ; ils leur tiennent le ventre libre, contribuent à épurer les humeurs, & favoriſent la fécrétion des urines. L'abus de ce mets, ainſi que celui de tous les autres, eſt dangereux ; & comme la ſaveur de cet aliment excite à en manger plus qu'il ne faudroit, les indigeſtions graves qui en réſultent, le font craindre & regarder comme nuiſible ; mais ſi on n'en mange que proportionnément à ſon appétit, à ſes forces, & qu'ils ſoient bien cuits, on n'éprouvera d'autre inconvénient qu'un peu de flatuoſites ; ce qui eſt commun aux légumes, & ſur-tout aux ſemences. Les perſonnes delicates & dont l'eſtomac eſt foible en mangeront peu à chaque repas, & y mettront du ſucre.

POISSON : le poiſſon eſt un aliment plus ſubſtantiel que les légumes, mais fort au deſſous de la chair des quadrupedes & des oiſeaux, dont nous uſons. Le poiſſonde mer eſt meilleur, & plus ſain, que celui de riviere, parce que la ſalure de la mer corrige ſa viſcoſité. Parmi ceux de mer, les *ſaxatiles*, ou ceux qui ſe nourriſſent dans les lieux pleins de rochers, doivent être préférés comme on préfere le mâle à la femelle, à cauſe de ſes laitances, qui ſont un manger délicat.

On mange le poiſſon frit, ou rôti, ou bouilli ; il eſt conſtant que le poiſſon frit eſt le moins ſain de tous, à cauſe de la qualité âcre que l'huile & le beurre chauds contractent par l'action du feu. Celui qui eſt rôti ſur le gril ou à la broche, convient mieux à l'eſtomac. Le poiſſon bouilli, ou au court-

bouillon, ou à l'étuvée, eſt plus propre encore aux tempérament délicats, pourvu que l'aſſaiſonnement n'y domine pas; il vaut encore mieux cuit au vin qu'à l'eau, & mieux encore au vin blanc qu'au vin rouge.

On verra aux articles particuliers, ce qui regarde chaque poiſſon, de ceux dont il eſt parlé en cet ouvrage.

Poiſſon. (*Biſque de*) Deſoſſez une carpe laitée; faites-en un hachis, avec dix champignons blanchis; paſſez avec beurre, ſel & poivre, fines herbes, & bouillon de poiſſon; faites à part un ragoût de laitances de carpes, foies de brochets, pates d'écreviſſes; mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon; garniſſez le potage du hachis & du ragoût. On peut le garnir de hachis ſeul, ſans le ragoût; & ſervez chaudement.

Poiſſon. (*Bouillon de*) Faites dégorger des tanches; habillez des anguilles, brochets & carpes; ôtez leur les ouies; coupez-les par tronçons; empâtez-les avec eau, beurre, ſel, bouquet de fines herbes, oignons piqués de cloux; faites bouillir une bonne heure & demie; paſſez ce bouillon, & le ſéparez en trois vaſes particuliers;

Dans un, mettez les épluchures des champignons, faites cuire, & paſſez à l'étamine, avec du coulis: farine frite, un peu de citron verd; ce mêlange ſert pour les potages bruns, entrées ou entremêts.

Dans le ſecond, paſſez des amandes pilées, & des jaunes d'œufs durs, pour les potages blancs & ragoûts.

Dans le dernier, vous pouvez faire cuire le poiſſon de tous vos potages, tant blancs que bruns, entrées & entremêts, & même pour les gelées.

Poiſſon. (*Farce de*) Deſoſſez des carpes, brochets, & autres poiſſons; hachez-en les chairs; faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite; hachez-y des champignons, truffes & perſil, ciboules; mettez le tout ſur la farce, bien haché & bien aſſaiſonné; mettez-y une mie de pain trempée dans

le lait, beurre & quelques jaunes d'œufs, pour lier; cette farce ſert pour farcir des ſoles, carpes, pour faire des andouilletes, pour farcir des choux; former de petits croquets, des pigeons, des poiſſons & autre choſe.

Poiſſon. (*Hachis de*) Otez la peau d'une carpe; deſoſſez-la; hachez la chair, & faites-la deſſécher dans une caſſerole, juſqu'à ce qu'elle devienne blanche; hachez-la avec perſil & ciboules, beurre frais, champignons, truffes vertes; faites un petit roux; mettez y ce hachis avec ſel & poivre, une tranche de citron; mouillez de bouillon de poiſſon. Liez de quelques cuillerées de coulis d'écreviſſes, ou de coulis de poiſſon; ſervez pour entrée les hachis de ſaumon, truites, poiſſon blanc & barbeaux. On faitauſſi des riſſoles, & des petits pâtés avec ce hachis.

Poiſſon. (*Jambon de*) Faites une farce comme ci-deſſus, où vous ajoûtez du ſaumon frais & des laitances de carpes. Formez de cette farce une ſorte de jambon ſur des peaux de carpes. Enveloppez le tout d'un linge neuf bien couſu; faites cuire avec moitié eau & vin, cloux, laurier, poivre; laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, & le ſervez avec du laurier & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme un jambon ordinaire. On peut en former des figures d'éclanches, épaules, poulets, pigeons.

Poiſſon. (*Pâté de*) Faites un godiveau comme nous avont dit de la farce, excepté l'omelette & les jaunes d'œufs qu'on peut n'y pas mettre; dreſſez un pâté à l'ordinaire; foncez-le de ce godiveau, avec truffes, culs d'artichauts, champignons, morilles, filets de poiſſon crud; couvrez de godiveau, aſſaiſonnez. Finiſſez à l'ordinaire. Etant cuit, mettez-y un coulis de champignons, ou coulis blanc, ou quelque ragoût analogue; & ſervez chaud.

Poiſſon. (*Petits pâtés de*) Prenez du godiveau ci-deſſus, avec autant de beurre frais que de hachis. Finiſſez vos petits pâtés, à l'ordinaire. Servez hauds.

Poiſſon. (*Tourte de*) Prenez du hachis de carpe comme ci-deſſus. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée; mettez dedans votre hachis. Finiſſez à l'ordinaire. Etant cuite, ſervez chaudement.

POITRINE: la poitrine & le trendron de la poitrine, ſont après la culotte de bœuf, les pieces qu'on ſert le plus à table. Elle s'accommode comme la culotte.

Poitrine (*de bœuf*) *à l'Angloiſe.* Prenez une piéce de bœuf de poitrine du gros bout; coupez-la en quarrés. Faites-la écumer & cuire à moitié à l'eau bouillante. Retirez-la. Deſoſſez-la; ficelez bien. Mettez dans une caſſerole bardes de lard, trois ou quatre livres de bœuf coupées en tranches minces; faites ſuer comme pour un jus. Etant attachées, mettez y du du lard fondu, deux poignées de farine que vous ferez bien rouſſir. Mouillez du bouillon où a cuit la piéce de bœuf; mettez-y la piéce avec ſel, poivre, fines herbes, tranches de toutes ſortes de racines, perſil, oignons & ciboules, une bouteille de vin blanc. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou cailles, ou ortolans, avec des crêtes, de l'eſtragon; liez-le d'un coulis de veau & jambon; laiſſez refroidir. Ayez une ſauce fine de blanc de volailles. Dreſſez la poitrine; parez-la bien; faites au milieu un trou quarré, ne laiſſant qu'un pouce de tour; levez la piéce legérement; ôtez de la chair de deſſous; arrangez de la farce dans ce trou, & par-deſſus le ragoût froid. Formez une tranche mince de l'épaiſſeur du petit doigt; de la piece levée, couvrez-en le ragoût, & garniſſez de farce, de ſorte qu'on n'apperçoive pas la coupure. Couvrez la piéce de bœuf de bardes de lard très-minces; panez la; mettez-la au four pour lui faire prendre couleur. Servez-la avec une couronne de hâtelettes, ou de ris de veau, ou foies gras. Garniſſez d'une marinade de poulet & perſil frit. Servez chaudement pour grande entrée.

Poitrine de mouton. On la fait cuire au pot, &

on la fait griller. On la fait cuire à la braiſe, entiere, ou coupée par morceaux; & on la ſert avec un ragoût de navets, ou on en fait un hochepot.

Poitrine (Potage de) de veau. Farciſſez un pain d'un bon godiveau bien aſſaiſonné de moëlle de bœuf, culs d'artichauts, champignons, ris de veau & autres ingrédiens. Le pain doit être placé au milieu du potage. Dreſſez le potage à l'ordinaire, & le mouillez de bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec la viande ordinaire. Nourriſſez ce potage d'un bon jus de veau, & ſervez chaudement.

PORC. (Voyez *Cochon.*)

Porc. (Tête de) à la Piémontoiſe. Faites cuire une tête de porc bien fraîche avec les pieds, juſqu'à ce que le tout ſe deſoſſe facilement. Coupez les oreilles en filets, ainſi que les pieds. Etendez la tête ſur un gros linge; mettez par-deſſus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout de ſel & épices mêlangées, de toute eſpece, avec un peu d'orange rapée. Roulez le tout dans ce linge; mettez-le chaudement ſous la preſſe, & l'y laiſſez l'eſpace de cinq à ſix heures, juſqu'à ce que le tout ſoit refroidi : cette tête peut ſe conſerver ainſi trois mois. Pour cela, on ôte le linge; on la met dans un pot de terre, neuf & bien verni, qu'on couvre de ſon couvercle. On en ſert par tranches avec du vinaigre roſat, & du ſucre, ſi l'on veut.

POIVRADE : ſe dit, en cuiſine, de ce qui ſe mange avec poivre & ſel ſeulement, comme les artichauts & autres choſes de même nature.

Poivrade liée. Mettez dans une caſſerole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons avec tranche de jambon, un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre. Mettez un bouquet, perſil & ciboules, cloux, ail, ſel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure. Dégraiſſez la ſauce; paſſez-la au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

POIVRE : baie d'un arbre commun dans plu-

ſieurs

ſieurs endroits de l'Aſie, dont la qualité eſt aromatique, chaude & ſéche : il eſt d'un grand uſage pour l'aſſaiſonnement de la plûpart des alimens.

POMMES : dans le choix que l'on fait des pommes pour l'office, il faut obſerver qu'elles ſoient aſſez mûres, d'un goût doux, & bien colorées

Pommes. (*Clarequets de*) Prenez douze pommes de reinette ; coupez-les par rouelles dans une poële ; mettez-y un demi-ſeptier d'eau ; faites-les cuire en marmelade ; paſſez votre décoction à travers une ſerviette mouillée : ſur un demi-ſeptier de décoction, vous raperez la moitié d'une écorce d'orange de Portugal ; & après que cette décoction en aura pris le goût, vous la paſſerez dans un tamis fin. Mettez une chopine de ſucre clarifié dans une poële ; & faites-le cuire à caſſé. Retirez votre poële du feu ; verſez-y votre décoction ; enſuite modérez un peu le feu de votre fourneau ; remettez votre poële, & faites fondre votre ſucre doucement, en donnant quelques tours de cuillere dans votre poële ; & lorſqu'il eſt fondu, & qu'il commence à frémir, retirez votre poële ; & verſez votre compoſition avec une autre cuillere dans des moules de verre, que vous ne remplirez pas tout-à-fait ; mettez-les à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours, que la premiere glace eſt faite, il faut, avec la pointe d'un canif, les décerner proprement, & les verſer ſur des ardoiſes très-nettes ; les mettre à l'étuve avec le même feu ; & lorſque la ſeconde glace ſera parfaitement faite, vous les arrangerez ſur des tamis, avec du papier blanc deſſous : s'ils ont beſoin de reſter à l'étuve, vous pouvez les laiſſer, ſinon les mettre dans un lieu ſec, & vous en ſervir au beſoin. Ils ſe peuvent faire auſſi dans des moules à pâte, en laiſſant refroidir la compoſition. Si vous en voulez faire des rouges, ayez recours à la cochenille préparée..

Pommes. (*Clarequets de*) *& de fleurs d'orange.* Il faut prendre trente pommes de reinette, des plus belles, les bien eſſuyer avec un linge

blanc, les couper par tranches dans une poële ; vous y mettrez trois chopines d'eau, & deux citrons coupés par tranches ; vous ferez bouillir le tout, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade : après, vous les verſerez dans un tamis ſur une terrine ; vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la forte plume ; & vous y mettrez deux livres de décoction & un quarteron de marmelade de fleurs d'orange ; vous remuerez le tout enſemble ; vous le verſerez tout chaud dans des moules de verre, & vous les mettrez à l'étuve : ils ſe finiſſent comme ceux de pommes.

Pommes. (*Compôte de*) *à la cloche.* Otez les cœurs à ſept ou huit pommes de reinette, en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc, que vous paſſez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau. Il faut prendre garde de les caſſer. Enſuite vous mettez les pommes ſur un compôtier d'argent, ou ſur une aſſiette, avec du ſucre fin deſſus & deſſous. Mettez le compôtier ſur un très-petit feu ; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, avec du feu deſſus ; faites-les cuire à petit feu : lorſqu'elles fléchiront ſous les doigts, & qu'elles ſeront bien glacées, vous les ſervirez chaudement. Si vous voulez les ſervir dans un compôtier de porcelaine, vous les gliſſerez dedans, & vous les tiendrez chaudement à l'étuve, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Pommes. (*Compôte de*) *calville, de rambour & autres.* Vous faites des compôtes de pommes de rambour, de calville & autres, de la même façon que celles de reinette, avec cette différence, qu'il ne faut point les peler, parce que ces pommes n'ont point aſſez de conſiſtance pour ſe ſoutenir ſans leur peau, & ſe mettent tout de ſuite en marmelade. Il faut peu de tems pour les cuire : elles ſe mettent en compôte grillée, en compôte à la bourgeoiſe, & en compôteà la cloche.

Pommes de reinette (*Compôte de*) *à la bourgeoiſe.* Coupez par la moitié ſept ou huit pommes, dont vous ôtez les cœurs ; piquez dans pluſieurs en-

droits le deſſus de la peau avec la pointe du couteau ; après les avoir miſes un moment dans l'eau, vous les mettez dans une poële ſur un petit feu, avec environ un quarteron de ſucre & deux verres d'eau. Faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts. Vous les retirez enſuite, pour les dreſſer dans le compôtier ; donnez encore quelques bouillons à votre ſyrop, que vous paſſerez au tamis ſur les pommes que vous coupez par la moitié ; ôtez-en les cœurs ; & pelez-les proprement, pour les mettre à meſure dans de l'eau ; puis vous les mettez dans une poële avec deux verres d'eau, deux ou trois tranches de citron, un quarteron de ſucre ; faites cuire à petit feu, juſqu'à ce que les pommes fléchiſſent beaucoup ſous les doigts. Alors vous les dreſſerez dans le compôtier ; paſſez le ſyrop au tamis ; & faites-le réduire ſur le feu, juſqu'à ce que le ſucre vienne au grand liſſé ; & vous le verſez ſur les pommes.

Pommes de reinette (Compôte de) à la Portugaiſe. Il faut prendre des pommes de reinette, les couper par la moitié, & en ôter le dédans. Mettez-les ſur une aſſiette d'argent, ou dans une tourtiere ; jettez du ſucre en poudre deſſus & deſſous ; mettez-les enſuite ſur le feu ; & couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, ſur lequel vous mettrez du feu ; & vous les ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien roux & au caramel. Il faut pourtant bien prendre garde de ne le pas laiſſer brûler. Vous les ſervirez les plus chaudes qu'il vous ſera poſſible. Si vous les faites dans une tourtiere, vous les leverez & les mettrez toutes chaudes ſur une aſſiette d'argent, à cauſe de l'étain qui eſt dans la tourtiere.

Pommes de reinette (Compôte de) avec la peau. Vous prendrez une demi-douzaine de pommes de reinette ; vous les couperez en deux ; ôtez-en les cœurs ; mettez-les à meſure dans de l'eau, en les piquant avec la pointe d'un couteau : tirez les, & jettez-les dans une poële, avec un quarteron de ſucre, &

un demi-ſeptier d'eau ; mettez-les ſur le feu ; faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes, & dreſſez-les dans une porcelaine. Si votre ſyrop n'eſt point aſſez fort, donnez-lui encore un bouillon ou deux ; & jettez-le ſur votre fruit, en le paſſant par un tamis.

Pommes de reinette (Compote de) pelées. On prend des pommes ; on les pele ; on les coupe par moitié. Vous en ôtez les cœurs ; & vous les jettez à meſure dans de l'eau fraîche : enſuite prenez un bon quarteron de ſucre, ſi ce n'eſt que pour une compôte, ou davantage, à proportion ; ſi c'eſt pour pluſieurs ; vous les mettez dans une poële avec environ une pinte d'eau ou plus ; & vous faites bouillir le tout avec vos pommes. Lorſqu'elles ſont aſſez mollettes, & qu'elles ont bien pris le ſucre, vous les tirez & vous les rangez dans votre porcelaine ; & vous faites cuire & conſommer le reſte du ſyrop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; ce qui ſera, quand vous le verrez tomber à groſſes gouttes, & non pas couler par fil. Vous le verſerez alors ſur votre fruit ; & vous y exprimerez, ſi vous voulez, un jus de citron.

Pommes de reinette (Compote de) pelées, d'une autre maniere. Il faur prendre une douzaine de belles pommes, les eſſuyer avec un linge blanc ; les couper par tranches dans trois pintes d'eau, y mettre un citron auſſi coupé par tranches, & faire bouillir le tout enſemble ; quand vous verrez qu'elles ſeront cuites, vous verſerez le tour dans un tamis ſur une terrine ; vous aurez dix autres pommes que vous pelerez promptement, & que vous couperez par quartiers ; vous les mettrez cuire dans la décoction que vous avez tirée ; & vous y jetterez en même tems trois livres de ſucre clarifié, que vous ferez cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles cédent ſous les doigts : enſuite vous les tirerez proprement une à une ; & vous les rangerez dans des compôtiers ; vous paſſerez encore une fois le jus au tamis ; & vous le ferez cuire juſqu'à ce qu'il ſoit

en gelée : enſuite vous le verſerez dans une terrine ; & quand il ſera à moitié froid, vous le mettrez ſur vos pommes.

Pommes. (*Compôte de*) *en gelées.* Mettez dans une poële huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches & une pinte d'eau ; mettez-les ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'en marmelade, que vous les paſſez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de ſucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés, & pelées proprement ; faites bouillir les pommes, avec le ſucre clarifié & la décoction, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts ; enſuite vous les dreſſez dans le compôtier ; paſſez le ſyrop au tamis, & remettez-le ſur le feu, pour le faire réduire juſqu'à ce qu'en le prenant avec une cuillere, il tombe en nappe & quitte net. Otez-le du feu, pour le verſer ſur une aſſiette ; ce qui vous fournira une belle gelée ; quand elle ſera priſe, il faut mettre l'aſſiette ſur un feu doux, ſeulement pour faire détacher la gelée que vous gliſſerez ſur les pommes qui ſont dans le compôtier. Ordinairement ces pommes ſe mettent entieres, parce qu'elles en ſont plus belles.

Pommes (*Compôte de*) *& autres fruits.* Coupez des pommes de reinette par morceaux, que vous mettrez ſur le feu dans une poële, avec de l'eau, pour en faire une forte décoction, les faiſant bouillir juſqu'à ce qu'elle viennent en marmelade. Alors vous paſſerez votre décoction à travers un linge ou un tamis fin ; & pour une pinte, par exemple de jus ou de décoction, vous prendrez trois quarterons de ſucre que vous ferez cuire à caſſé, dans lequel vous jetterez votre décoction ; & vous ferez bouillir le tout legérement, entre liſſé & perlé, en l'écumant avec ſoin. Si vous vouliez rendre votre gelée rouge, il faudra la couvrir en la cuiſant, & y ajoûter du vin vermeil ou de la

cochenille préparée. Quand on la veut laiſſer blanche, comme pour les pommes de reinette, on n'y met rien ; & on ne les couvre pas.

Pommes (*Compôte de*) *farcies.* Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges & & citrons, que vous pilerez dans un mortier ; enſuite vous hacherez quelques pommes ; & vous mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricot, ou autre, telle que vous l'aurez ; puis vous prendrez des pommes, & vous percerez de la queue à la tête, ſans les peler, en y faiſant une ouverture pour y fourrer le pouce ; puis vous remplirez le trou de ladite marmelade ; & vous les ferez cuire doucement ſur une aſſiette d'argent au four ; ou bien vous mettrez du feu tout autour de ladite aſſiette ; & quand elles ſeront bien cuites, vous les mettrez dans un petit ſyrop comme d'autres.

Pommes. (*Compôte de*) *grillées.* Ayez dix pommes de reinette, que vous percez de queue en tête, & que vous pelez fort proprement ; & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche. Sur dix pommes, il faut environ une chopine d'eau & une demi-livre de ſucre. Mettez le tout ſur le feu, dans une poële couverte d'une aſſiette ; que le feu ne ſoit ni trop violent ni trop lent. Quand votre compôte eſt preſqu'au ſyrop, remuez votre poële pour faire griller vos pommes, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien grillées & bien blondes. Vous retournez votre compote ſur une aſſiette ; vous la gliſſez dans un compôtier, & vous la ſervez chaude.

Pommes (*Compôte de*) *grillées au caramel.* Lorſqu'on a de vieilles compôtes blanches, que l'on veut échanger, il faut les faire griller dans leur ſyrop, c'eſt à dire, les réduire au caramel. Vous tournez la poële doucement ſur le feu, pour leur donner une couleur de caramel grillé ; ayez ſoin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne ſoit pas trop coloré ; quand elles ſeront de belle couleur, mettez une aſſiette dans la poële ſur les pommes ;

renverſez-les deſſus de la même façon que ſi vous retourniez une omelette. Vous verſerez un peu d'eau ſur votre aſſiette, que vous tiendrez un moment ſur le feu, ſeulement pour faire détacher la compôte, que vous gliſſerez dans le compôtier; s'il eſt d'argent, vous le mettrez ſur des cendres chaudes; s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Pommes de reinette au ſec. Pelez & coupez par moitié, ou par quartier, un demi-cent de pommes de reinette; ôtez-leur les cœurs, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite ayez de l'eau bouillante ſur le feu; paſſez y votre fruit; ſur-tout qu'il ne faſſe que frémir: lorſque vos pommes ſont un peu mollettes, tirez-les pour les égoutter; & mettez-les en même tems au ſucre clarifié & cuit à perlé; vous leur faites prendre ſeulement quatre bouillons couverts. Il faudra enſuite les bien écumer, les mettre dans une terrine la nuit à l'étuve; le lendemain, donner un bouillon au ſyrop, & l'augmenter de ſucre, ſi votre fruit n'en a pas ſuffiſamment: jettez-le ſur vos pommes & continuez la même choſe, pendant trois ou quatre jours; à la derniere cuiſſon, vous donnez deux ou trois bouillons couverts à votre fruit: étant à demi-froid, vous les égouttez pour en mettre ſécher à l'étuve; vous les rangez ſur des ardoiſes ou des feuilles de fer-blanc, en les poudrant de ſucre fin; & vous les mettrez à l'étuve. Si vous voulez en conſerver au liquide, faites enſorte que le fruit baigne dans le ſyrop, en les empotant. On ne fait guères de cette confiture, qu'un peu avancé dans l'hiver, parce que ce fruit a plus de corps dans ce tems-là.

Pommes. (*Gelée blanche de*) Pelez les pommes que vous voulez employer, & coupez-les par petits morceaux, pour les mettre dans une poële, avec un peu d'eau & la moitié d'un citron en tranches; faites-les bouillir à petit feu, ſans les couvrir, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite

vous les paſſerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; & vous la finirez comme la précédente.

Pommes. (*Gelée rouge de*) Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; coupez-les en petites tranches minces; & mettez-les dans une poële, avec un peu d'eau & un verre de cochenille préparée. Couvrez la poële, & faites cuire les pommes, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite vous paſſez les pommes au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au gros boulet; mettez-y le jus des pommes; & faites-les bouillir, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe. Alors vous la retirez du feu, pour la mettre dans les pots.

Pommes (*Gelée de*) *de Rouen.* Ayez la quantité de pommes de reinette tendres, ſans être tachées, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée; pelez-les legérement; & coupez-les très-minces; enſuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la craſſe; mettez-les dans une poële avec de l'eau; & couvrez-les avec un rond de papier. Si vous avez un demi-cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites-les bouillir à grand feu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes ſur un tamis, avec une terrine deſſous, pour en recevoir le jus; enſuite vous paſſerez ce jus dans une ſerviette mouillée. Pour que votre décoction ſoit aſſez forte, il faut qu'elle ſoit gluante, en la tâtant avec les doigts; après l'avoir meſurée, vous la tiendrez ſur de la cendre chaude. Mettez dans une poële autant de ſucre clarifié, que vous avez de décoction; faites-le réduire au caſſé; mettez-y la décoction, que vous verſerez doucement, pour décuire le ſucre. Au premier bouillon, il faut l'écumer, & la remettre ſur le feu en lui faiſant faire deux ou trois bouillons couverts; trempez-y une cuillere d'argent:

ſi la gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt faite.

Pommes. (*Marmelade de*) Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos ; faites-les cuire, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts ; alors vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez-en la chair que vous mettrez ſur un tamis, pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une ſpatule ; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu, pour le faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade bien épaiſſe. Sur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien enſemble, juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre ; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours ; & vous la dreſſerez dans les pots ; quand elle ſera à moitié froide, vous jetterez un peu de ſucre en poudre deſſus ; & vous ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide.

Pommes. (*Pâte de*) Prenez des pommes de reinette ; faites-en de la marmelade ; laiſſez-la égoutter ſur un tamis ; enſuite paſſez-la au travers : faites cuire du ſucre à la forte plume ; mettez-y votre marmelade ; & faites-lui prendre quelques bouillons, juſqu'à ce qu'elle tombe en gelée : dreſſez-la dans des moules de fer-blanc, & mettez-la à l'étuve. Si on en veut faire de la rouge, il faut y mettre un peu de cochenille préparée.

Pommes (*Pâte de*) *& de poires grillees.* En tout tems on peut faire de ces ſortes de pâtes de poires ou pommes grillées, ſur-tout en hiver. Pour cela, vous les mettez à la braiſe ; & étant cuites, vous prenez ce qu'il y a de rouſſi & de plus cuit, que vous paſſez au tamis ; enſuite vous faites cuire du ſucre à caſſé, livre pour livre, & vous achevez vos pâtes comme toutes les autres.

Pommes. (Syrop de) Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez; mettez-les dans une poële, avec très-peu d'eau; faites-les cuire, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade; après, vous les paſſerez au tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit en ſyrop fort; verſez-le dans les bouteilles, quand il ſera preſque froid. Ce ſyrop peut ſe garder long-tems.

Pommes. (Syrop de) au clayon.) Pelez de bonnes pommes, de celles que vous voudrez; vous les couperez en petites tranches très-minces. Vous mettrez un clayon d'oſier ſur une terrine bien propre; arrangez-y deſſus une couche de tranches de pommes; mettez ſur les pommes du ſucre fin ſuffiſamment; vous remettrez enſuite une couche de pommes & une de ſucre fin; & vous continuerez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre; couvrez-les avec un plat, & portez-les à la cave juſqu'au lendemain, pour que l'humidité faſſe fondre le ſucre, & ſe mêle avec le ſucre des pommes, qui paſſera au travers du clayon, & dégouttera dans la terrine; vous en prendrez le ſyrop, pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos; il ne faut pas le garder, parce qu'il ne peut pas ſe conſerver.

Pommes (Syrop de) au bain-marie. Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché une douzaine de pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec une livre & demie de ſucre fin & deux cuillerées d'eau ſeulement, pour faire fondre le ſucre. Remuez bien le tout enſemble; bouchez le pot avec ſon couvercle; mettez de la pâte autour, faite avec de l'eau & de la farine; faites-le bouillir au bain-marie, l'eſpace de trois heures; puis vous le retirez; découvrez le pot, pour y preſſer le jus de la

moitié d'un citron ; remuez le ſyrop & recouvrez-le ; laiſſez-le refroidir ſans le remuer, pour que le citron faſſe tomber la craſſe au fond du pot ; enſuite vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le verſant doucement, pour ne le point troubler, & mettez-le dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Pommes tapeés. Pour faire des pommes tapées, il faut choiſir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette & ſans tache ; la ſaiſon eſt au mois de Janvier ; vous leur faites ſix inciſions legeres dans toute l'étendue de la pomme, d'égale diſtance ; mettez les au four ſur un plat d'argent, ou un plateau de cuiſine. Vous obſerverez que le four ne ſoit pas trop chaud, & qu'elles puiſſent cuire ſans être brûlées. Vous les ôtez du four ; & vous les applatiſſez de l'épaiſſeur de deux écus ; poudrez-les des deux côtés avec du ſucre fin paſſé au tambour ; remettez-les au four, pour les laiſſer paſſer le reſte de la nuit ou de la journée ; vous les retirez pour les poudrer encore de ſucre fin ; & vous les mettez à l'étuve pour les conſerver ſéches. Elles ſe ſervent ordinairemenr ſur des aſſiettes, avec un rond de papier découpé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pommes d'un bon acabit, & mûres, ſont un aliment rafraîchiſſant, laxatif & nourriſſant pour les bons eſtomacs ; mais il faut les avoir bien mâché, avant de les avaler, avoir des ſucs digeſtifs, fort actifs, & faire de l'exercice ; car s'il a paſſé de petites parties de pommes, ſans être broyées ; qu'on ait l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, & qu'on mene une vie ſédentaire, ce fruit fomente, & donne des aigreurs, des vents. Les pommes ont, en général, plus de goût ; ſont plus ſaines, étant cuites : elles conviennent alors à un plus grand nombre de perſonnes ; elles ſont laxatives, adouciſſantes, faciles à digerer, & nourriſſantes ; il y a cependant encore des gens qui ſont obligés de s'en abſtenir, parce qu'elles leur donnent des vents, des aigreurs : on

les permet à ceux qui ſont convaleſcents, ou au régime ; elles empêche quelquefois la digeſtion du laitage.

PONCIRES : ils ſe confiſent en bâtons ou par tranches. On ne vuide point, ſi l'on veut, ceux que l'on confit de cette derniere façon ; on les coupe ſeulement par rouelles, d'une épaiſſeur raiſonnable ; & on partage enſuite ces rouelles en deux ; mais l'autre maniere eſt la plus ordinaire ; & pour cela, après avoir tourné ou zeſté vos poncires, vous les coupez en travers ; & ayant partagé chaque moitié en quatre, vous n'en prenez que la chair, dont vous faites des tranches ou bâtons plus petits, que l'on peut encore couper dans leur épaiſſeur.

Poncires. (*Chair de*) Vous prenez vos poncires comme vous les avez coupés ; puis vous avez de l'eau ſur le feu, que vous faites bouillir, & vous les faites blanchir. On y met une poignée d'alun pilé. Quand vous verrez que votre fruit ſera mollet, vous le retirerez de l'eau bouillante, & vous le rafraîchirez dans l'eau fraîche ; puis vous le mettrez au ſucre clarifié. Vous lui ferez prendre ſept ou huit bouillons ; & vous le mettrez enſuite dans une terrine juſqu'au l'endemain, que vous égoutterez le ſyrop, ſans ôter le fruit de la terrine. Vous le ferez cuire au petit liſſé, en l'augmentant de ſucre ; puis vous le jettez ſur votre fruit. Le lendemain, vous ferez cuire le ſyrop à liſſé, & vous le jetterez de même ſur vos poncires. Vous égoutterez votre fruit ; vous le rangerez dans des pots ; & vous ferez cuire votre ſyrop à perlé, que vous jetterez par-deſſus.

Poncires. (*Pâte de*) Vous prendrez de la chair de poncire, que vous paſſerez à l'eau, & vous y mettrez quelques jus de citron, pour empêcher qu'elle ne noirciſſe. Il faut la faire bouillir, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien moëlleuſe ; la tirer & la mettre dans de l'eau fraîche, en la changeant deux ou trois fois. Vous la ferez enſuite égoutter ſur un tamis ;

vous la preſſerez dans une ſerviette blanche; vous la pilerez dans un mortier, & vous la paſſerez au tamis. Vous y mettrez de la marmelade de fleurs d'orange pour lui donner le goût, & deux jus de citron pour la blanchir : vous en peſerez deux livres; & vous ferez cuire deux livres de ſucre à la forte plume; vous y mettrez votre pâte qu'il faudra bien délayer, la dreſſer comme les autres, & la mettre à l'étuve. La pâte d'oranges, de Portugal & celle de citron ſe font de même, à l'exception que vous ne ferez cuire le ſucre qu'à la plume demi-forte, & que vous n'y mettrez point de marmelade.

POTAGE: jus des viandes cuites à l'eau bouillante, avec lequel on fait mitonner & tremper, ou des croûtes, ou du pain par tranches minces. On a déja vu pluſieurs potages, tant en gras qu'en maigre, ſous les noms de *biſques*, *juliennes*, *oils*, & pluſieurs articles particuliers. On a dit auſſi à l'article *Bouillon*, qui ſont le corps de tous les potages, & à l'article *Coulis* qui les nourrit, la majeure partie de ce qu'il y a à dire ſur cela. Voici quelques potages qu'on ne trouve point ſous les articles particuliers.

Potage à la Gendarme. Faites ſuer & attacher la viande deſtinée pour le potage, & la faites cuire enſuite comme pour tout autre bouillon avec racines, navets, poireaux, céleri. Piquez un quarré de mouton, & le faites glacer comme un fricandeau; paſſez-le bouillon; mitonnez-en des croûtes. Garniſſez le bord du plat de cervelas en tranches, le quarré au milieu, les racines en filets autour.

Potage à la Gendarme aux pois. Faites comme à l'article précédent. Lavez des feuilles d'oſeille entieres, mettez-les en paquets; faites-les cuire dans du bouillon, & faites cuire de même des petits pois; mitonnez vos croûtes, les petits pains par-deſſus, ſur le tout le carré, & autour, l'oſeille & les racines.

Potage à la Jacobine. Mettez dans un plat un lit

de Parmeſan rapé, par-deſſus des tranches de pain ſéchées au four, par-deſſus du Parmeſan, & ainſi de ſuite : vous finirez par le Parmeſan. Mouillez de bouillon où auront cuit des pigeons ; mettez les pigeons, & ſaupoudrez les de Parmeſan ; mettez au four pour donner couleur : avant de ſervir, mouillez d'un peu de bouillon ; garniſſez de tranches de cervelas.

Potage à la Princeſſe Il ſe fait comme celui à *la Reine*, ſi ce n'eſt qu'il eſt roux, qu'on met au milieu un pain farci, garni de crêtes & ris de veau en tranches, & d'un ragoût des mêmes choſes en dés.

Potage à la Turque au Parmeſan. Faites frire le pain en tranches bien minces. Mitonnez ce pain avec bouillon & jus de veau. Dreſſez deſſus une poularde. Saupoudrez ce potage de Parmeſan rapé.

Potage à l'Italienne. C'eſt une ſorte d'oil, compoſé de quatre potages différens, ſéparés par une double cloiſon de pâte en croix. A l'un des côtés, on met une biſque ; à l'autre un potage de petits poulets ; au troiſieme, un potage à la reine ; au dernier un potage de perdrix farcies. Le tout avec des bouillons analogues aux différens potages. On a cité ces potages-ci comme les plus riches ; mais on peut y en mettre d'autres de moindre apprêt.

Potage au Garbure. Faites blanchir des choux verds ; empotez-les avec de bon bouillon, peu ſalé, un morceau de petit lard, une poignée de pois ſecs, deux cuiſſes d'oie, du ſain-doux. Faites cuire le tout ; coupez en tranches legeres du pain de ſeigle ou pain bis ; faites-les ſécher au four. Mitonnez du bouillon ſuſdit ; dreſſez les cuiſſes d'oie ſur le potage, le petit lard au milieu, & ſervez chaudement.

Potage au Parmeſan. Ayez des petits pains de la groſſeur d'un oignon moyen, chapelez-les, & les trempez dans du lard fondu. Poudrez de Parmeſan. Faites-leur prendre couleur au four. Met-

tez-en un plus gros au milieu, des petits autour avec des croûtes déja mitonnées de bouillon, & jus de veau, ſur leſquelles il faut mettre un hachis de perdrix. Saupoudrez de Parmeſan ; faites prendre couleur, & ſervez.

Potage de chiffouade. Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau. Coupez en filets, chicorée, laitue, pourpier, oſeille, poireaux, ciboulettes & racines. Paſſez le tout enſemble au lard fondu : égouttez, empotez dans la marmite avec le bouillon ; mitonnez votre potage dans un plat, une poularde deſſus, & ſervez ; on peut garnir d'une bordure d'oignons blancs.

Potage de croûtes au blanc, en maigre. Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon, & les faites attacher au fond du plat. Mettez au milieu un petit pain farci, un coulis blanc par-deſſus ; ſervez chaudement.

Potage de croûtes au roux, en maigre. Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de ſaumon, que vous ferez riſſoler avec un peu de beurre ; pilez-les enſuite ; coupez un oignon & quelques panais & carottes par tranches ; faites rouſſir avec du beurre ; mouillez moitié jus d'oignons & bouillon de poiſſon. Ajoûtez champignons ; truffes, perſil & ciboules entieres, un peu de baſilic, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ; arroſez le ſaumon & l'anguille d'un peu de coulis d'écreviſſes ; délayez enſuite dans la caſſerole aux légumes ; paſſez à l'étamine, & tenez chaud ſur les cendres. Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon ; laiſſez attacher ; mettez au millieu un pain farci, & le coulis ſur le tout.

Potage de macaronis à l'Italienne. Echaudez à l'eau bouillante ; égouttez-les ; faites fondre du beurre frais dans un plat avec du Parmeſan rapé ; mettez dedans un lit de macaronis, enſuite du Parmeſan, enſuite du macaronis, & ainſi de ſuite ;

finiſſez par le Parmeſan ; faites prendre couleur avec la pelle chaude ; & ſervez comme un gratin liquide.

Potage de ſanté en gras. Empotez des chapons, poulardes, ou autres volailles, avec racines de perſil, carottes, panais, oignons, chicorée, céleri, oſeille, cerfeuil, pourpier en paquets. Faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes de ce bouillon. Dreſſez le chapon ou la poularde ſur ce potage, avec une garniture d'herbes ; jettez ſur le tout un bon jus de veau.

Potage de ſanté en maigre. Faites cuire deux litrons de pois, laiſſez repoſer ce bouillon ; paſſez-le au clair dans une marmite ; mettez y huit ou dix oignons, carottes, panais, racines de perſil, deux cuillerées du jus d'oignons, & ſel. Mettez, ſelon la ſaiſon, du céleris, chicorée ou laitues pommées ou romaines, oſeille, pourpier, cerfeuil. Mitonnez des croûtes de ce bouillon, & garniſſez de racines & herbages.

POTAGE.

POTAGE de chapon à la chicorée.
potage de chapons aux oignons.
potage de chapon aux racines.
potage de chapon au riz.
potage de choux au gras.
potage de choux au maigre.
potage de citrouille au lait.
potage d'épinars.
potage d'huitres.
potage, dit *Julienne.*
potage au lait.
potage aux lentilles.
potage de maquereaux.
potage de marrons.
potage de melons.
potage *ou* mitonnage en gras.
potage *ou* mitonnage en maigre.
potage de croûtes aux morilles en gras.
potage de croûtes aux morilles en maigre.
potage de moules.
potage de croûtes aux mouſſerons en gras.
potage de croûtes aux mouſſerons en maigre.
potage de navets en gras.
potage de navets en maigre.
potage aux oignons en gras.
potage aux oignons en maigre.
potage aux oignons au roux.
potage aux oignons de ſanté.
potage d'abbatis d'oiſon.
potage d'abbatis d'oiſon farcis.

potage d'orge mondé.
potage d'orge poiſſé.
potoge dit *ouille*, ou *oil*.
potage ou oil en gras.
potage ou oil en maigre.
potage de ramereaux.
potage de riz au blanc-manger.
potage de riz au blanc-manger en maigre.
potage de perches au blanc.
potage de perdreaux.
potage au Parmeſan.
potage en profiterolle.
potage au roux.
potage de perdrix aux lentilles.
potage de perdrix, garni de cervelas.
potage de perdrix aux marrons.
potage de perdrix à la reine.
potage aux croûtes & coulis de perdrix.
potage de pigeons au coulis clair, & garni de culs d'artichauts.
potage de pigeons farcis.
potage de pigeons à la Julienne,
potage d'un gros pigeon aux navets.
potage de pigeon aux oignons.
potage de pigeons à la reine.
potage de pigeons au roux.
potage de pois verds aux croûtes.
potage de pois verds à la purée verte.
potage de pois verds eu gras.
potage de pois verds en maigre.
potage ou biſque de poiſſon.
potage d'une poitrine de veau.
potage d'une poularde aux concombres.
potage d'une poularde aux écreviſſes.
potage d'une poularde aux oignons.
potage d'une poularde au riz.
potage de poulets.
potage aux riz.
potage de rougets.
potage aux truffes.
potage de croûtes en gras.
potage de croûtes en maigre.
potages de vives.

Potages particuliers.

potage de chiſtonuade.
potage de croûtes au blanc en maigre.
potage de croûtes au roux en maigre.
potage à la Garbure.
potage à la Gendarme.
potage à la Gendarme aux pois.
potage à la Jacobine,
potage à l'Italienne.
potage de macaronis à l'Italienne.
potage de macaronis au Parmeſan.
potage à la princeſſe.
potage de ſanté en gras.
potage de ſanté en maigre.
potage à la Turque au Parmeſan.

POUDIN : eſpece de pâtiſſerie faite de graiſſe, raiſins ſecs, œufs & ſucre.

Poudin bouilli. Faites-le comme le précédent ; plus ou moins fort. Beurrez ou farinez une ſerviette ; mettez deſſus le poudin, & le nouez. Faites le cuire, pendant trois heures, à l'eau bouillante. Egouttez, & le tirez de la ſerviette ; dreſſez & l'arroſez de beurre fondu avec beaucoup de ſucre en poudre, & ſervez de même, pour entremets.

Poudin cuit au four. Prenez quatre livres de graiſſe de bœuf, l'écorce de deux citrons confits que vous hacherez bien avec la graiſſe, une livre de raiſin de Corinthe, autant de raiſin d'Eſpagne. Otez en les pépins, quinze jaunes d'œufs crus, une demi-livre de mie de pain trempée dans du lait chaud, mais bien égouttée, une demi-livre de ſucre en poudre ; mêlez le tout, & le mettez dans une caſſerole bien beurrée ; faites cuire au four, pendant deux heures, ou avec un couvercle de tourtiere, entre deux feux. Dreſſez-le, en le renverſant ſur un plat ; poudrez de ſucre fin, & ſervez pour entremets.

POULARDE : jeune poule qu'on engraiſſe. Elle eſt plus délicate, plus ſucculente, plus nourriſſante & d'un goût plus fin que la poule & le poulet. On apprête les poulardes ainſi que les poulets, d'une infinité de façons, dont nous donnerons les principales.

Poularde à la Berri. Deſoſſez-la ; farciſſez d'un bon ſalpicon ; redonnez-lui la forme, & la ficelez ; faites cuire à la braiſe ſans mouiller, à petit feu ; dreſſez avec jus de citron & poivre concaſſé deſſus & deſſous, un jus d'orange.

Poularde à la Bourguignotte. Faites-la refaire au beurre ; mettez dans cette même caſſerole, en laiſſant le beurre, deux tranches de veau, une de lard, la poularde par-deſſus, l'eſtomac en deſſous, quelques oignons en tranches & racines ; mouillez ds bouillon & d'un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez de bardes de lard, ſel & gros poivre, & faites cuire à petit feu. Dreſſez enſuite dans un plat ; paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire ; ſi elle eſt trop longue, ſervez avec un jus de citron & une pincée de perſil blanchi & haché.

Poularde à la braiſe. Fendez-la ſur le dos juſqu'au croupion; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & fines herbes hachées menu; faites cuire à la braiſe; ajoûtez un morceau de jambon crud haché, un bouquet; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous : étant cuite, dreſſez dans un plat; paſſez du jus où elle a cuit; ſervez ſur la poularde avec un jus de citron.

Poularde à la broche Faites blanchir ſur la braiſe; enveloppez de bardes de lard. Ficelez; mettez à la la broche : lorſqu'elle eſt preſque cuite, panez-la, & lui faites prendre couleur. On peut la ſervir piquée & rôtie, avec un jus de citron, verjus, ſel & poivre blanc.

Poulardes à la broche accompagnées. Fendez-les ſur le dos; n'ôtez que les os de l'eſtomac. Faites une farce de blanc de volaille, jambon cuit, lard, tettine de veau, champignons, herbes & épices à l'ordinaire, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé; étendez cette farce ſur les poulardes. Faites un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédiens néceſſaires; mouillez de jus, & laiſſez mitonner; dégraiſſez, & le liez d'un coulis de veau & jambon. Etant froid, mettez-le ſur votre farce; couvrez legérement de la même farce. Refermez vos poulardes, & les couſez. Enveloppez-les de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, avec fines herbes, poivre & ſel; couvrez de feuilles de papier; ficelez; mettez à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez-les déficelées avec eſſence de jambon, ou ragoût de concombre, ſelon la ſaiſon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche, à la cardinale. Prenez la fraîche tuée & plumée; paſſez le doigt entre la peau & la chair. Faites cuire & pilez en coquilles une trentaine d'écreviſſes que vous paſſerez entre la chair & la peau par-tout, avec quelques queues que vous aurez paſſées au beurre avec fines herbes, épices, ſel & poivre, perſil & ciboules, & que vous aurez pilées; paſſez à l'étamine, & mêlez avec les écreviſſes pour lier la ſauce. Enveloppez votre

poularde de lard & papier. Mettez à la broche; étant cuite, ſervez-la avec une eſſence de jambon: on peut auſſi, au lieu de la barder, l'arroſer du beurre, d'écreviſſes dont on l'a farcie.

Poularde à la broche à la chia. Farciſſez-la d'une farce de ſon foie, avec les aſſaiſonnemens & ingrédiens d'uſage, & liée de jaunes d'œufs. Faites cuire à la broche comme deſſus; prenez de la chia, (légume confit, qui nous vient d'Italie;) coupez-la par tranches; faites-la chauffer ſans bouillir dans l'eau, & la mettez égoutter: avant de ſervir, mettez-la chauffer ſans bouillir dans une eſſence que vous ſervirez ſous la poularde. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche à la crême, farcie. Mettez cuire votre poularde à la broche. Etant cuite, deſoſſez l'eſtomac. Faites une farce de la chair, comme pour celle aux concombres, avec de la mie de pain cuite dans la crême. Farciſſez-en l'eſtomac de la poularde; uniſſez-la avec de l'œuf battu; panez de mie de pain; mettez au four dans une tourtiere; faites-lui prendre belle couleur, & ſervez à ſec.

Poulardes à la broche à la Jamaïque. Mettez-leur dans le corps un petit ragoût; enveloppez comme les poulardes accompagnées. Faites cuire à la broche, & les ſervez avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce*.)

Poulardes à la broche à l'Angloiſe. Faites une farce comme celle des poulardes accompagnées; farciſſez-les de même; arrêtez les deux bouts; enveloppez de bardes de lard: après les avoir fait refaire à la graiſſe, mettez-les à la broche; étant cuites, ſervez-les avec une ſauce hachée: liez de coulis & d'eſſence de jambon. *Les poulets gras à la broche ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche à la Ravigotte. Farciſſez comme les précédentes; faites cuire de même; faites blanchir du beurre, de l'eſtragon que vous hacherez avec de la civette & de la pimprenelle. Mettez le tout mitonner dans une bonne eſſence claire, avec

jus de citron & beurre. Faites lier la ſauce, & ſervez avec la poularde. Servez de même les poulets.

Poularde à la broche à la ſauce de brochet. Faites une ſauce comme pour la poularde accompagnée ; farciſſez & faites cuire de même. Faites un coulis de veau & jambon avec racines que vous faites ſuer : quand ils s'attachent, mettez une pincée de farine & du lard fondu ; remuez quelques tours ; mettez dedans un brochet par tronçons ; mouillez de moitié jus & bouillon, avec ſel & poivre, girofle, baſilic, laurier, perſil & ciboules entieres, champignons & truffes en tranches, croûtes de deſſus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant ; faites mitonner : le tout étant cuit à propos, paſſez-le à l'étamine, ſans le trop preſſer : ſi ce coulis n'étoit pas aſſez lié, mettez-y un peu de coulis de veau & jambon, & le tenez chaudement. Dreſſez la poularde, le coulis par-deſſus. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche à la Villeroi. Faites cuire ſimplement à la broche. Etant cuite, ficelez-la comme un canard. Ayez une bonne remoulade chaude, faite avec toutes ſortes de fines herbes, bon beurre & jus de citron ; ſervez avec votre poularde.

Poularde à la broche aux anchois. Faites une farce avec lard rapé, ſel & poivre, perſil & ciboules hachés avec deux anchois ; farciſſez vos poulardes ſur l'eſtomac ; faites cuire à la broche à petit feu ; enveloppez de lard & papier ; dreſſez enſuite, & ſervez avec un coulis d'anchois. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux capres. Farciſſez-les avec lard rapé, perſil, ciboules, fines berbes, ſel & poivre. Faites cuire à la broche comme les précédentes ; ſervez avec une ſauce aux capres & l'eſſence de jambon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche aux cerneaux. Faites une farce comme pour celle aux capres, où vous ajoûterez des cerneaux hachés, baſilic, laurier & thym en pou-

dre. Farciſſez le corps. Faites cuire à l'ordinaire. Faites ſuer une tranche de jambon ; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction & de coulis ; mettez un bouquet, & faites bouillir le tout une demi-heure. Paſſez cette ſauce au tamis. Faites blanchir des cerneaux & les faites égoutter, & chauffer dans la farce que vous ſervirez ſous la poularde.

Poularde à la broche aux concombres farcis. Détachez la peau de l'eſtomac ; ôtez l'os, & faites une farce de la chair avec lard blanchi, jambon, tettine de veau, & les aſſaiſonnemens ordinaires, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême ; le tout haché & pilé ; farciſſez-en la poularde. Gardez un peu de cette farce ; arrêtez les deux bouts ; faites-la refaire, & la faites cuire comme la poularde accompagnée, à petit feu. Apprêtez des concombres, pour les farcir de la farce qui reſte, & les faites cuire comme il eſt dit au mot *Concombre farci.* Faites-les mitonner dans du coulis & eſſence ; & les ſervez autour de la poularde, le coulis par-deſſus. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poulardes à la broche aux cornichons. Farciſſez comme celles aux capres, & faites cuire de même ; ratiſſez des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à l'eau fraîche. Faites-les blanchir un inſtant ; remettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les ; mettez-les dans une bonne eſſence, avec du beurre frais. Faites lier la ſauce, ſans bouillir. Dreſſez la poularde, la ſauce par-deſſus.

Poulardes à la broche aux écreviſſes. Faites une farce comme à la précédente, & arrangez-la de même, en faiſant un creux pour y mettre du ragoût d'écreviſſes, que vous recouvrez de même farce ; couſez les deux bouts ; faites refaire & cuire à la broche, enveloppées & cuites comme les poulardes accompagnées ; dreſſez & ſervez avec un ragoût d'écreviſſes par-deſſus. On peut auſſi les ſervir avec un coulis d'écreviſſes. Les poulets ſe ſervent de même.

Poulardes à la broche aux ſines herbes. Faites une farce ou vous mettrez de toutes ſortes de fines herbes. Farciſſez & arrangez comme les précédentes; ſervez avec une eſſence de jambon. *Les poulets s'accommodent de même.* On les apprête de même à l'ail; il n'y a de différence qu'à mettre de l'ail dans la farce, au lieu de ciboules, & de même pour les poulets.

Poulardes à la broche aux huitres. Farciſſez comme celles aux écreviſſes; & au lieu d'un ragoût d'écreviſſes, ſervez avec un ragoût d'huitres. *Les poulets aux huitres s'apprêtent de même*

Poularde à la broche au Jambon. Farciſſez-la comme celle aux fines herbes Faites cuire de même. Servez deſſus un ragoût de jambon. (Voyez *Jambon.*) Garniſſez la poularde des tranches, & jettez le ragoût par-deſſus. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux mouſſerons. Faites une farce, comme pour pluſieurs de celles dont nous avons parlé, où vous ferez entrer des mouſſerons; arrangez & faites cuire comme on a dit des précédentes; ſervez enfin avec un ragoût de mouſſerons. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche aux olives. Faites rôtir; & pendant qu'elles cuiſent, faites un ragoût de foies gras, ris de veau aſſaiſonnés de bon goût, où vous ajoûterez un anchois & des olives; deſoſſez votre poularde : étant cuite, coupez-lui les pattes; écraſez un peu l'eſtomac; faites mitonner un peu dans le ragoût, & la ſervez, le ragoût par-deſſus. *Les poulets ſe ſervent de même.*

On peut ajoûter dans ce ragoût quelques capres hachées & un peu d'huile fine, & le lier d'un bon coulis.

Poulardes à la broche aux petits œufs. Farciſſez d'une farce de foie à l'ordinaire, & faites cuire comme deſſus. Prenez quatre jaunes d'œufs durs; hachez-les, & les mettez dans une bonne eſſence,

avec du beurre fin, ſel & poivre. Faites lier cette farce, ſans bouillir; mettez-y un jus de citron, & ſervez ſous la poularde.

Poularde à la cendre. (Voyez *Pigeons à la cendre.*) Le procédé eſt exactement le même.

Poularde à la crême. Prenez-la cuite à la broche & froide; ôtez-en l'eſtomac, ſans toucher aux aîles ni aux cuiſſes. Faites-en une farce, avec veau & lard pilé, pain trempé de crême, jaunes d'œufs & aſſaiſonnement néceſſaire; rempliſſez de cette farce votre poularde; uniſſez avec de l'œuf battu pour la paner; enſuite faites-lui prendre couleur au four dans une tourtiere, avec bardes de de lard deſſous. Egouttez-la de ſa graiſſe, & ſervez avec une bonne eſſence.

Poularde à la crême frite en quatre. Coupez-la en quatre. Faites cuire au lait, avec de la coriandre, bouquet, ſel & poivre, laurier, beurre manié de farine; couvrez de bardes de lard. Etant cuite, tirez & laiſſez refroidir. Trempez-la dans ſon jus; panez; trempez de nouveau dans l'œuf battu; panez encore. Faites frire, & ſervez garnie de perſil frit.

Poularde à la daube. Lardez de moyen lard, avec ſel, poivre, girofle, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez dans une ſerviette; empotez avec bouillon & vin blanc; étant cuite, laiſſez refroidir à demi; ſervez à ſec pour entremets.

Poularde à la Flamande. Empotez-la avec des quartiers de choux blanchis & ficelés. Faites blanchir trois quarterons de petit lard; coupez par morceaux avec leur couenne, & mettez dans la même marmite. Mouillez de bon bouillon, avec ſel & gros poivre. Faites cuire à petit feu. Dreſſez la poularde, les choux autour, le petit lard par-deſſus. Mettez du beurre dans une ſauce au coulis; faites lier ſans bouillir, & ſervez ſur les choux.

Poularde à la minute. Coupez de l'oignon par tranches; foncez une caſſerolle de bardes de lard, avec les oignons, la poularde deſſus, l'eſtomac

en deſſous ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, bouquet, ciboules, ail & girofle ; mouillez de bouillon, & d'un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu. Dreſſez. Mettez une cuillerée de coulis dans le jus. Faites bouillir, pour dégraiſſer ; paſſez au tamis ; & ſervez ſous la poularde, avec, un jus de citron.

Poulardes à l'anguille. Fendez ſur le dos ; deſoſſez, en les étendant. Habillez & deſoſſez une anguille ; coupez-la en filets de la longueur des poulardes. Paſſez-les au lard fondu, perſil, ciboules, fines herbes, ſel & poivre. Rangez-les ſur les poulardes ; roulez & ficelez ; enveloppez de bardes de lard & étamine Faites cuire à la braiſe, que vous mouillerez de deux verres de vin blanc de Champagne. Retirez & égouttez ; dreſſez, & par-deſſus un ragoût de laitances & de truffes vertes au vin de Champagne. *Les poulets à l'anguille ſe ſervent de même.*

Poularde à la Provençale. C'eſt la même choſe que la poularde aux olives. En mettant un ragoût, capres, huile fine & de bon coulis pour le lier. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poulardes à la Tartare. Fendez deux poulardes ; étendez-les & les battez bien. Mettez-les dans une caſſerole, avec lard fondu, perſil, ciboules, fines herbes hachées, ſel & poivre, aſſaiſonnées deſſus comme deſſous. Laiſſez-leur prendre goût, pendant deux heures. Mettez enſuite cette caſſerole ſur les cendres chaudes. Panez de mie de pain ; faites griller à petit feu. Etant cuites, ſervez chaudement avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce.*) *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à l'étouffade. (Voyez *Perdrix à l'étouffade.*)

Poularde à l'étouffade au blanc. (Voyez *Perdrix à l'étouffade.* La ſeule différence eſt de faire réduire la ſauce & de la lier avec de la crême, des jaunes d'œufs, & de ſervir avec du jus de citron.

Poularde au blanc manger. Vuidez la & la desoſſez, ſans percer la peau. Faites un blanc-manger. (Voyez *Blanc-manger.*) Laiſſez refroidir; rempliſſez-en le corps de votre poularde; ficelez par les deux bouts; paſſez au lard, & la faite cuire dans une Sainte-Menehout bien blanche, à un feu modéré. Servez chaudement, & par-deſſus un coulis blanc à la reine. (Voyez *Coulis.*)

Poularde aux olives farcies. Farciſſez-la comme la poularde accompagnée, entre cuir & chair. Mettez dans le corps un ragoût quelconque. Ficelez & faites cuire à une braiſe bien nourrie, feu deſſus & deſſous. Servez avec un ragoût d'olives farcies, que vous aurez fait mitonner dans une bonne eſſence (Voyez *Olives.*)

Poulardes en ballon. Trouſſez-les comme pour bouillir; piquez de moyen lard; farciſſez d'un ragoût de mouſſerons, crêtes, ris de veau, truffes, morilles, champignons bien aſſaiſonnés. Mettez-les chacune dans une veſſie de bœuf; attachez-les à l'anſe du chaudron, & le faites cuire pendant quatre à cinq heures à l'eau bouillante, ſans qu'elles touchent au fond. Etant cuites, tirez-les des veſſies; dreſſez-les dans un plat, & ſervez leur jus deſſus.

Poularde en cannelons. Deſoſſez tout-à-fait & battez legérement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux; couvrez ces deux moitiés, de l'épaiſſeur d'un écu, de farce fine, de blanc de volaille; roulez chaque moitié dans une étamine, avec des bardes de lard; ficelez & faites cuire à une bonne braiſe; ſervez deſſus une eſſence, avec des piſtaches & jus d'orange.

Poularde en cannelons aux cardes. Faites de même, & ſervez avec un ragoût de cardes.

Poularde en crouſtade. Lardez-la de petit lard & jambon. Faites cuire à une braiſe blanche, avec un peu de lait. Laiſſez réfroidir. Faites une petite Sainte-Menehoud, avec beurre manié de farine, ſel & poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier; jettez ſur la poularde; panez-la;

faites prendre couleur au four ; ſervez avec une poivrade liée. (Voyez *Poivrade.*)

Poularde en fricandeau. Coupez en deux ; piquez chaque moitié de petit lard. Faites blanchir & cuire dans une caſſerole, avec du bon bouillon, tranches de jambon, un peu de veau coupés en dés ; bouquet, champignons entiers. Etant cuite, retirez-la ; paſſez le jus au tamis Finiſſez. la glace ; glacez la poularde & ſervez.

Poularde en hochepon. Coupez en quatre. Faites cuire à la braiſe à petit feu, avec racines ; mouillez de bouillon, avec ſel & poivre ; ôtez la poularde & les racines ; paſſez le jus au tamis ; dégraiſſez ; faites réduire, & ſervez ſur le hochepot.

Poularde en lapereau. Deſoſſez ; laiſſez les pattes & les aîles. Levez tous les filets d'un moyen lapereau ; aſſaiſonnez-les de ſel & gros poivre, perſil, ciboules, champignons, ail, échalottes ; hachez menu, & arroſez-les d'huile ; mêlez ces filets, & les arrangez dans le corps de la poularde ; de ſorte qu'elle conſerve ſa figure : couſez-la ; faites cuire à petit feu, dans une bonne braiſe ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon, avec bouquet, ſel & gros poivre. Dreſſez ; mettez une cuillerée de coulis dans la ſauce ; paſſez-la au tamis, & la ſervez ſous la poularde.

Poularde de deſſerte en ragoût. Faites blanchir & coupez un ris de veau en quatre ou ſix morceaux ; paſſez-les avec champignons en dés, beurre & bouquet ; mouillez moitié jus & bouillon. Dégraiſſez ; liez d'un coulis ; ſervez ſur la poularde, que vous ferez réchaffer dans du bouillon, ſans bouillir.

Poularde mainée. (Voyez *Perdrix marinée.* La ſeule différence eſt de laiſſer la poularde ſix heures au moins de ſa marinade. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde. (*Biſque de*) Faites-la blanchir à l'eau chaude ; faites bouillir enſuite dans un bouillon clair, avec des bardes de lard, oignons piqués de cloux, tranches de citron ; écumez-bien étant

cuite, tenez-la chaudement. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts de bon goût; liez-le d'un coulis de veau & jambon, avec du jus de veau. Mitonnez des croûtes de pain bien chapelé, avec de bon bouillon. Dreſſez votre poularde, & ſervez le ragoût autour.

Poularde (Filets de) au céleri. Faites cuire du céleri blanchi dans une bonne eſſence aſſaiſonnée; mettez-y chauffer les filets de poularde, ſans bouillir & ſervez.

Poularde (Filets de) en ragoût au blanc. Faites un ragoût de ris de veau à l'ordinaire, où vous mettrez une tranche de jambon. Mettez-y une poularde cuite à la broche coupée, en filets; faites chauffer ſans bouillir; liez de crême & jaunes d'œufs; ſervez avec jus de citron.

Poularde. (Hachis de) Faites une ſauce aux champignons de bon goût; mettez-y un hachis de poulardes froides. Faites chauffer ſans bouillir; après avoir lié ce hachis de quelques jaunes d'œufs & de crême, paſſez y un jus de citron, & ſervez garni de croûtons frits.

Poularde. (Pâté chaud de) Piquez-la de gros lard & de jambon, avec ſel & poivre, épices, fines herbes, perſil & ciboules hachées. Faites une farce de foie; farciſſez-en les poulardes; faites une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce. Mettez ſur une feuille de papier beurrée; foncez de lard pilé, & même aſſaiſonnement que deſſus; arrangez la poularde deſſus; aſſaiſonnez de même encore; couvrez de tranches de veau & bardes de lard; finiſſez à l'ordinaire, Etant cuit ôtez le lard & le veau; dégraiſſez & jettez dedans un ragoût de truffes; ſervez-le chaudement.

Poularde. (Pâté froid de) Arrangez & aſſaiſonnez comme deſſus; mettez dans le pâté, avec les autres ingrédiens, du beurre & du laurier. Finiſſez & faites cuire à l'ordinaire.

Poulardes (Potage de) aux concombres farcis. Farciſſez comme les poulardes accompagnées; faites cuire dans une marmite, avec bon bouillon; far-

ciſſez des concombres. (Voyez *Concombres.*) Empotez-les avec bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; dreſſez les poulardes ; couronnez le potage de tranches des concombres farcies ; & ſervez chaudement, avec un jus de veau. On peut ſervir la poularde au naturel, ſans la farcir.

Poularde (Potage de) aux écreviſſes. Faites-la cuire dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garniſſez d'écreviſſes cuites & épluchées autour de la poularde, & par-deſſus un ragoût d'écreviſſes.

Poularde (Potage de) aux oignons. (Voyez *Potage de pigeons aux oignons.*)

Poularde (Potage de) au riz. Faites cuire comme deſſus. Faites cuire du riz au gras à l'ordinaire. Mitonnez des croûtes ; dreſſez deſſus la poularde. Faites une bordure de riz autour du plat, & mettez deſſus un jus de veau pas trop coloré.

Poularde. (Ragoût de) Prenez-la mortifiée ; lardez-la de gros lard ; coupez-la en deux ; paſſez au roux, avec beurre ou lard, farine frite. Mouillez de bouillon, & aſſaiſonnez de bouquet, champignons, truffes, ſel & poivre ; le ragoût cuit & la ſauce liée, ſervez la poularde garnie de foies gras rôtis, & perſil frit. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde roulée aux crêtes. Fendez-la & la deſoſſez ; farciſſez de blanc de volailles, viande hachée, lard pilé, mie de pain trempée dans la crême, qu'on fait bouillir dans la crême, juſqu'à ce qu'elle ſoit à ſec & les aſſaiſonnemens ordinaires, avec ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Etendez cette farce ſur chaque moitié de poularde ; uniſſez avec de l'œuf battu. Roulez la poularde enveloppée de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez & faites cuire dans une bonne braiſe ; dégraiſſez & ſervez, avec un ragoût de crêtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La poularde, la poule, le poulet, le chapon, tendres & cuits à-propos ſont des alimens ſavoureux, fins, nourriſſans, faciles à digérer & fort ſains, que l'on peut donner aux perſonnes les plus

délicates & même aux convaleſcens, dès qu'ils ont la permiſſion de manger de la viande; ils prendront par préférence les aîles & ce qu'on appelle les blancs de l'eſtomac, comme les parties les plus tendres. On leur ſervira ces volailles bouillies ou rôties, ces deux manieres de les apprêter étant les plus ſaines.

POULE: femelle du coq, oiſeau domeſtique, d'un grand uſage parmi les alimens. Il faut les choiſir jeunes, tendres & bien nourries, qui n'ayent point encore pondu. On la mange d'ordinaire bouillie.

Poule d'Inde. (Voyez *Dindon.*)

Poule ou *poulette d'eau*: oiſeau aquatique; on l'accommode comme le plongeon.

POULET: c'eſt le petit du coq & de la poule; ſa chair eſt plus délicate & plus ſucculente que celle de poule, lorſqu'on choiſit les poulets jeunes, tendres & bien nourris; auſſi l'on mange la poule bouillie, & le poulet rôti.

Poulets à la Caracalaca. Deſoſſez des poulets gras; farciſſez de truffes, foies gras & petits oignons cuits, paſſés à l'huile & au citron. Faites griller dans une caiſſe de papier, huilée avec lard deſſus & deſſous. Servez avec une ſauce perlée ou piquante.

Poulets accompagnés. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Barbarie. Trouſſez des poulets de grain. Battez-les, & leur caſſez les os. Farciſſez-les d'une farce fine. Faites-les cuire dans du lait avec toutes ſortes de fines herbes & aſſaiſonnemens convenables. Retirez enſuite; panez & faites griller ſur la braiſe. Servez les avec une remolade.

Poulets à la braiſe. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Baubour. Levez les aîles & les blancs avec; émincez-les comme pour les breſolles, & les faites mariner avec huile & fines herbes. Humectez des caiſſes de papier, d'huile; mettez les filets dedans; faites cuire entre deux plats, entre deux feux. Servez dans chaque caiſſe une cuillerée de ſauce à la carpe.

Poulets à la broche. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche accompagnés. (Voyez *Poulades.*)

Poulets à la broche à la Bavaroiſe. Farciſſez-le comme les poulardes *à la cardinale.* Faites cuire de même, & ſervez-les avec un ragoût de champignons, queues d'écreviſſes, à l'eſſence de jambon & jus de citron.

Poulets à la broche à la chia. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la Choiſy. Faites mariner deux foies gras blanchis avec des truffes & oignons blancs, demi-cuits avec huile fine, fines herbes, ſel & gros poivre; farciſſez en vos poulets ſur l'eſtomac; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Poulet à la broche à la ciboule : comme les poulets à l'ail, ſi ce n'eſt qu'au lieu d'ail dans la farce, on met de la ciboule.

Poulets à la broche à la Cracovie. Prenez des poulets de grains; piquez-les de moyen lard & anchois bien aſſaiſonnés; farciſſez-les dans le corps d'une farce fine avec truffes hachées; faites-les rôtir : étant preſque cuits, ſurfondez-les de lard brûlant, en prenant garde de les noircir; ſervez-les avec une remolade chaude.

Poulets à la broche à la Dantzik. Farcis comme les précedens, faites rôtir de même; ſervez-les avec un ragoût de racines, oignons, champignons, fines herbes, jambon; mouillez d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de réduction & bouillon. Faites mitonner & dégraiſſez; étant cuits & la ſauce réduite, ôtez le bouquet & le jambon, & ſervez autour des poulets.

Poulets à la broche à la Génoiſe. Farciſſez d'une farce de leurs foies. Trempez-les dans du lard fondu; laiſſez-les refroidir; piquez de perſil; faites rôtir; arroſez de ſain-doux; dreſſez & ſervez avec une eſſence de jambon.

Poulets à la broche à la Hollandoiſe. Farciſſez comme les précédens; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe.

Poulets à la broche à la perce-pierre. Farciſſez & faites cuire à l'ordinaire. Faites blanchir de la perce-pierre dont vous aurez ôté les groſſes côtes ; égoutrez & faites mitonner avec coulis, bon beurre, deux anchois hachés ; faites lier cette ſauce ſans bouillir, & ſervez avec les poulets.

Poulets à la broche à la Ravigotte. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la rocambole. Farciſſez, & faites rôtir à l'ordinaire. Mettez quelques rocamboles écraſées dans une bonne eſſence. Faites chauffer ſans bouillir, & ſervez ſous les poulets.

Poulets à la broche à la ſauce blanche hachée. Farciſſez, & faites rôtir comme deſſus ; & ſervez ſous les poulets une ſauce hachée, liée avec crême & jaunes d'œufs.

Poulets à la broche à la ſauce à la carpe. (Voyez *Faiſan*, & l'article *Poularde* à la ſauce de brochet. Ils s'apprêtent de même, ſauf la ſauce. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à la broche à la farce au vin de Champagne. Farciſſez, & faites rôtir à l'ordinaire ; ſervez-les avec une ſauce au vin de Champagne, marbrée d'un peu de coulis, avec un peu de perſil haché & blanchi.

Poulets à la broche à la ſauce de brochet. (Voyez *Poulardes & Pigeons.*)

Poulets à la broche à la ſauce du roi. Farciſſez-les d'un hachis de lapin, lard & foies, graiſſe de veau, capres, anchois, ſel & poivre, fines herbes & épices ; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce faite de jus & de coulis, beurre, ſel & poivre concaſſé, muſcade, citron en tranches ; cette ſauce ne doit point bouillir.

Poulets à la broche à l'ail. Farciſſez ſur l'eſtomac avec une petite farce de lard ratiſſé, ſel & poivre, perſil haché avec un peu d'ail ; bardez, & faites cuire à l'ordinaire.

Poulets à la broche à l'Allemande. Farciſſez-en deux de leurs foies ; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à l'Allemande (Voyez *Sauce.*)

Ponlets a la broche à l'échalotte. Farciſſez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites ſuer une tranche de jambon

jambon, & mouillez-la de bon coulis. Dégraiſſez & paſſez au tamis, & y mettez deux pincées d'échalottes hachées, avec poivre & bon beurre ; faites er, & ſervez ſous les poulets.

Poulets à la broche à l'Eſpagnole. Faites rôtir farcis à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Poulets à la broche à l'eſtragon. Faites comme aux précédens ; mettez de l'eſtragon blanchi dans une eſſence avec de bon beurre ; faites lier, & ſervez cette ſauce ſous les poulets avec jus de citron.

Poulets à la broche à l'Italienne. Farciſſez à l'ordinaire, & faites rôtir. Faites un ragoût de truffes, mouſſerons & champignons ; paſſez à l'huile, & mouillez d'un bon verre de vin, avec capres & anchois ; le ragoût cuit, ôtez l'huile ; liez d'un coulis de veau & jambon. dreſſez les poulets, le ragoût Deſſus.

Poulets à la broche à l'Ivernoiſe. Faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à l'Ivernoiſe.

Poulets à la broche au blanc-manger. Deſoſſez trois poulets égaux comme les poulardes au-blanc manger, & ſervez avec un coulis. (Voyez *Poularde.*)

Poulets à la broche au coulis blanc. Farciſſez de leurs foies à l'ordinaire, & faites rôtir. Servez avec uncoulis blanc.

Poulets à la broche au jambon. Voyez poulets aux fines herbes au jambon. Servez avec une eſſence de jambon.

Poulets à la broche au jus. Mettez-leur à chacun une barde de lard ; aſſaiſonnez entre cuir & chair ſur l'eſtomac. Faites rôtir, & dreſſez avec un jus de veau par-deſſus.

Poulets à la broche au jus de canard Dépecez deux poulets rôtis, & paſſez deſſus le jus de deux canards rôtis, tout chaud, avec jus d'orange & gros poivre.

Poulets à la broche au perſil. Piquez-les de même lard & perſil ; faites rôtir à l'ordinaire ; arroſez de lard, ou ſain doux. Mettez dans une bonne eſſence une pincée de perſil haché & blanchi avec beurre fin. Faites lier la ſauce, & ſervez ſous les poulets.

Poulets à la proche au verd d'office. Farciſſez-les

d'une farce fine, & les faites mariner, comme on a dit ci-deſſus à l'article *Poulets marinés*; bardez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites un jus de poirée & de verd de ciboules. Faites bouillir ce jus, & l'écumez. Faites une ſaucé comme pour les aſperges, & délayez-y ce jus. Servez ſous les poulets.

Poulets à la broche au verjus. Farciſſez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites mitonner dans une eſſence de petits grapillons de verjus point trop mûr, & que vous aurez fait blanchir & égoutter. Ajoûtez à la ſauce un peu de verjus liquide, & la ſervez ſous les poulets.

Poulets à la broche aux anchois. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux capres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux cardes. Farciſſez, & faites cuire à l'ordinaire; & ſervez avec un ragoût de cardes d'Eſpagne, avec une bonne eſſence.

Poulets à la broche aux choux-fleurs. Farciſſez dans le corps d'une farce de leurs foies & ingrédiens d'une farce fine; couſez; faites rôtir, & ſervez deſſus un ragoût de choux-fleurs, lié d'une bonne eſſence.

Poulets à la broche aux concombres farcis. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux écreviſſes. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux foies Farciſſez-les ſur l'eſtomac d'une bonne farce de leurs foies; bardez-les; faites rôtir à l'ordinaire, & les ſervez avec un coulis clair de veau & jambon.

Poulets à la broche aux huitres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux morilles. Faites cuire farcis à l'ordinaire; & ſervez avec un ragoût de morilles aſſaiſonnées de bon goût.

Poulets à la broche aux petits œufs. (Voyez *Pigeons & Poulardes.*)

Poulets à la broche aux pointes d'aſperges. Farciſſez

les comme les poulets aux choux-fleurs ; mettez mitonner dans une bonne eſſence des pointes d'aſperges blanchies, & ſervez ce ragoût ſous les poulets

Poulets à la broche aux truffes. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche dits Robins. Prenez deux poulets jeunes, d'égale groſſeur. Deſoſſez l'eſtomac, & le farciſſez avec lard rapé & truffes hachées comme en poupiette, ſel & gros poivre ; faites rôtir à l'ordinaire. Faites cuire des truffes hachées avec une tranche de jambon, bouquet & demi-verre de vin Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis ; ôtez enſuite le bouquet & le jambon, & ſervez cette ſauce ſous les poulets.

Poulets à la broche mincés aux lapereaux. Otez-leur l'eſtomac ; faites mariner des filets de lapins ; mettez-les à la place des eſtomacs ôtés ; ficelez ; faites rôtir, & ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la broche panés à la Sultane. Farciſſez avec leurs foies, fines herbes, rocamboles, champignons & lard. Faites rôtir : étant preſque cuits, arroſez de beurre ; panez de belle couleur, & ſervez avec une ſauce à la Sultane.

Poulets à la broche au vilain. Prenez deux ou trois gros poulets ; ôtez-leur le brichet de l'eſtomac ſans intéreſſer la peau : piquez-les de menu lard ſur les côtés, & de perſil ſur l'eſtomac ; faites-les cuire à la broche, en arroſant de ſain-doux, pour conſerver la verdeur du perſil. Etant cuits, farciſſez vos poulets d'un bon ſalpicon, cuit & de bon goût ; & ſervez.

Poulets à la broche aux fines herbes.

Poulets à la broche aux fines herbes & oignons.

Poulets à la broche aux fines herbes & jambon.

Poulets à la broche aux fines herbes & mouſſeron. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la daube. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Grammont. Levez les aîles & les blancs à crud ; mincez-les, & faites mariner avec huile, fines herbes, champignons, ſel & poivre. Faites cuire en caiſſe avec leur marinade entre

deux plats, feu deſſus & deſſous. Servez dans chaque caiſſe de la ſauce au vin de Champagne.

Poulets à la Polonoiſe au ſafran. Faites rôtir ou bouillir dans une marmite; pilez du ſafran; délayez le peu-à peu dans le coulis, pour lui donner ſeulement une belle couleur. Dépecez les poulets; mettez les dans ce coulis, & ſervez chaudement.

Poulets à la princeſſe. Coupez-les en deux; faites cuire à la braiſe; panez & faites frire dans le ſain-doux, & ſervez avec une bonne remolade. On peut auſſi les faire griller & les ſervir de même.

Poulets à la Romaine. Lardez deux poulets moyens de gros lard & jambon; faites cuire à la braiſe, mouillée de demi-verre de vin de Champagne, avec fines herbes, ſel & poivre. Faites cuire à petit feu; dreſſez, paſſez leur cuiſſon, & mettez dans cette ſauce un jus de citron.

Poulets à la Sicilienne. Deſoſſez-les; piquez de gros lard, & faites cuire à la braiſe ou à la cendre, & les ſervez à la ciboulette; paſſez avec jus de veau. On peut auſſi ſervir deſſous des épinars à l'Allemande, des pointes d'aſperges au gros poivre, ou de l'oſeille aux petits œufs.

Poulets à la Veſtale. Farciſſez & faites rôtir avec une farce fondante dans le corps; ſervez deſſous une ſauce à la Veſtale. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à l'allure nouvelle. Prenez les très-jeunes; laiſſez-leur les aîles, le col & les pattes; farciſſez de foies gras coupés en dés; paſſez au beurre & à l'huile, avec fines herbes, truffes étouffées dans une braiſe blanche, avec tranches de citron. Etant cuits, égouttez & dreſſez-les; accompagnez-les de crêtes; fendez-les ſur l'eſtomac, & mettez dans cette fente du jambon haché avec une crête. Servez avec une eſſence claire, avec gros poivre & jus de citron.

Poulets à l'Angloiſe. (Voyez *Poularde.*)

Poulets à l'entrée de carpe. Dépouillez un poulet

de ſa peau ; dépecez-le ; paſſez avec champignons, perſil & bouquet, ciboules, gouſſe d'ail, girofle, laurier, avec une petite carpe œuvée, coupée en tronçons, ſes œufs, jambon, beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, ſel & gros poivre. Faites cuire : étant preſque cuits, ôtez la carpe ; laiſſez les œufs ; mettez de petits oignons blancs cuits au bouillon ; achevez de cuire. L'étuvée étant finie, & de bon goût, la ſauce courte, ſervez avec des croûtons de pain frits.

Poulets à l'yvoire. Farciſſez ; faites cuire à l'étouffée comme deſſus, & ſervez avec une ſauce à l'yvoire. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à maître Lucas. (Voyez *Pigeons, Perdrix & Poulardes.*)

Poulets au beurre verd. Farciſſez de beurre manié avec des fines herbes, ou avec une farce fine, & les faites rôtir. Faites blanchir une poignée de poirée ; ôtez les côtes ; ajoûtez une pincée de perſil ; pilez les deux plantes ; exprimez le jus, & le mettez dans une demi-livre de beurre frais fondu ; paſſez-le à l'étamine, & laiſſez refroidir. Mettez de ce beurre ce qu'il faudra dans demi-verre de réduction ; dreſſez cette ſauce ſur vos poulets. *Toute volaille blanche peut ſe ſervir de même.*

Poulets au brun. Coupez-les comme pour une fricaſſée ; paſſez-les au roux ; mettez-y un coulis de beurre, un anchois haché, rocambole, ſel & poivre, un peu de vin. Laiſſez mitonner, & ſervez.

Poulets au verd-pré. Coupez en quatre ; faites cuire dans des bardes de lard ſur la cendre chaude ; égouttez, & ſervez avec la ſauce au verd-pré.

Poulets au Waſtefriche. Dépecez ; faites revenir dans du bouillon avec du beurre ; foncez une caſſerole de bardes de lard minces ; mettez-y des racines de perſil blanchies, & du perſil verd, mettez vos poulets ; couvrez de tranches de veau, jambon, bouquet, ſel & poivre ; faites cuire une demi-heure ; mouillez de quinteſſence ou reſtaurant ;

achevez de faire cuire ; dreſſez ſur un plat avec les racines de perſil. Faites reduire la ſauce, & la ſervez ſur votre poulet.

Poulets aux épinars glacés. Faites cuire de même que les fricandeaux aux épinars.

Poulets de deſſerte glacés. Prenez deux poulets piqués rôtis & froids : faites cuire avec bouillon, bouquet, champignons entiers, tranches de jambon ; glacez-les quand ils ſont cuits, & finiſſez comme les fricandeaux.

Poulets dépecés & frits. Dépecez trois poulets ; & les faites mariner ; foncez une caſſerole de lard rapé, & beurre frais, avec champignons, perſil, ciboules, échalottes, fines herbes, ſel, poivre & muſcade, tranches de jambon : metrez-y les poulets, & faites cuire feu deſſus & deſſous. Faites égoutter : étant cuits, trempez dans l'œuf battu ; panez, faites frire au ſain-doux. Servez avec perſil frit.

Poulets en boudins blancs. Faites un hachis de blanc de poulardes, avec panne de porc, chopine de crême, un pot de mie de pain en panade. Faites réduire le tout en boullie ; délayez-y quatre jaunes d'œufs ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade ; pilez douze oignons blancs, & mettez le jus dans cette bouillie. Farciſſez-en des poulets déſoſſés ; ficelez-les bien ; faites cuire à une bonne braiſe ſans mouiller ; dreſſez-les, étant cuits, garnis de croûtons frits.

Poulets en bouteille. Vuidez-les & les deſoſſez par le cou ; tirez une partie de la chair ; farciſſez, comme nous avons dit des ponlardes à la crême, mais plus légere avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez dix bouteilles d'un verre mince, dont le gouleau ſoit évaſé ; faites-y entrer vos poules ; rempliſſez enſuite la bouteille de la même farce juſqu'à moitié, en arrêtant le poulet par en-haut. Mettez dans ce qui reſte un ragoût de filets de volaille & de perdrix, truffes & crêtes en filet ; liez d'un coulis blanc avec jus de

citron; faites-les cuire au bain-marie : il leur faut à-peu-près trois heures. Sur le point de ſervir, mettez dans chaque bouteille un peu de coulis blanc, & coupez le gouleau avec un diamant, pour que ceux qui en voudront puiſſent tirer ces poulets de leurs bouteilles. On donne ce procédé, plutôt à cauſe de la ſingularité, que pour la choſe même qui en ſoi n'a pas plus de mérite, que ſi, accommodés de même, les poulets étoient ſervis d'une autre maniere.

Poulets en chauves-ſouris. Battez-les & caſſez les gros os; paſſez à l'huile, fines herbes & citron; faites griller comme les précédens, & ſervez avec ſauce verte.

Poulets en culotte. Levez la culotte de deux poulets; battez-les, ainſi que l'eſtomac & les aîles; faites cuire à l'étouffée dans une bonne braiſe; paſſez la ſauce au clair, & donnez couleur aux poulets avec la graiſſe de cette ſauce; ſervez la ſauce claire, avec du beurre d'écreviſſes ou un verd.

Poulets en fricandeau. Piquez-les, après les avoir fendus en deux dans leur longueur, & les faites cuire, comme ci-deſſus, les poulets de deſſerte glacés.

Poulets en fricaſſée. Dépecez, lavez & faites-les blanchir; mettez enſuite à l'eau froide; égouttez & les paſſez avec lard fondu, beurre frais, bouquet, oignon piqué de cloux, crêtes, ris de veau, champignons, truffes, ſel & poivre, un peu de farine; faites cuire quelques tours; mouillez enſuite moitié eau & bouillon; laiſſez mitonner; faites une liaiſon de quelques jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de perſil haché. La ſauce réduite, liez ſur le feu & dreſſez.

Poulets en hochepot. Faites cuire à l'étouffée avec oignons, racines & petites ſauciſſes; dreſſez-les, les ingrédiens deſſus ou autour. Faites reduire la ſauce, & la jettez ſur le tout.

Poulets en matelotte. Coupez en deux, en quatre; faites cuire à la braiſe avec racines, pointe

d'ail & bouquet, & ſervez avec un ragoût de panais & de carottes.

Poulets en puits aux mouſſerons. Prenez deux poulets égaux ; fendez-en un par le dos, l'autre par l'eſtomac ; tirez-en les gros os ; bardez les de jambon en dedans ; couſez-les enſemble ; empliſſez-les d'un ragoût de mouſſerons. Faites cuire à une braiſe ſéche, avec lard, veau, jambon, oignons, fines herbes, ſel & poivre, autant deſſus que deſſous ; dreſſez enſuite, & ſervez deſſus une eſſence de jambon, ou un ragoût de mouſſerons.

Poulets en ragoût. Prenez-les mortifiés ; coupez-les en deux ; lardez de gros lard, & les paſſez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite ; mouillez de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, ſel & poivre ; laiſſez cuire & lier la ſauce. dreſſez, & ſervez garnis de foies gras rôtis, ou de perſil frit.

Poulets en ſalade. Coupez en filets des reſtes de poulets rôtis ; ôtez-en la peau & les os ; hachez de la laitue ; mettez-en au fond d'un plat ; arrangez deſſus ces filets ; mettez toute ſorte de fournitures aſſaiſonnées à l'ordinaire. On peut encore les ſervir de même avec perſil & ciboules hachées très-menu.

Poulets en ſurpriſe. Farciſſez-en deux avec leurs foies & ingrédiens ordinaires. Prenez deux noix de veau ; faites-leur un trou par le côté ; faites y entrer vos poulets farcis ; couſez les noix de veau ; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux, & ſervez de même.

Poulets fourrés. Trouſſez des pouſſins en poules ; enfermez-les dedans des noix de veau ; piquez les fricandeaux, & finiſſez de même.

Poulets glacés au Parmeſan. Aplatiſſez, & faites-les cuire à la braiſe, avec une pointe d'ail ; dégraiſſez la ſauce ; mettez-y un peu de coulis ; paſſez-la au tamis ; faites-les glacer dans un peu de cette ſauce ; ſaupoudrez de Parmeſan dans une

tourtiere entre deux feux modérés, & ſervez à courte ſauce.

Poulets marinés ou à la Coigny. (Voyez *Pigeons* & *Perdrix.*)

Poulets roulés à l'anguille, au vin de Champagne. Fendez en deux & les deſoſſez tout-à-fait; étendez deſſus une farce fine de blanc de volaille; mettez deſſus des filets d'anguille; roulez les poulets; enveloppez-les de bardes de lard & d'étamine. Ficelez; faites cuire à la braiſe; développez-les enſuite; eſſuyez-les de leurs graiſſes, & les ſervez avec une ſauce au vin de Champagne.

Poulets (Fricaſſée de) à la crême aux mouſſerons. Accommodez comme ci-deſſus avec des mouſſerons. Finiſſez la fricaſſée avec demi-ſeptier de crême, & moitié d'un petit pain de beurre fin manié

Poulets (Fricaſſée de) à la Provençale. Dépecez; lavez; paſſez avec huile, fines herbes, ail, thym, baſilic, perſil, ciboules, champignons, bon beurre, ſel & poivre, girofle; ajoûtez enſuite une pincée de farine; mouillez d'eau bouillante, & laiſſez cuire; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs; mettez de la muſcade & perſil haché; dreſſez de couleur un peu verte. Servez avec jus de citron.

Poulets (Fricaſſée de) aux petits pois. Ecorchez, dépecez, parez l'abbatis; lavez, paſſez-les au beurre avec bouquet, un litron de pois fin. Mouillez de bouillon: étant cuits, liez de crême & jaunes d'œufs.

Poulets. (Giblotte de) Coupez en quatre; paſſez-les avec leurs abbatis, bouquet, petits oignons, & mouillez avec bouillon & vin de Champagne. Faites mitonner; finiſſez avec un blanc de veau, quelques capres & un anchois haché.

Poulets (Giblotte de) aux truffes. Comme la précédente, ſi ce n'eſt qu'au lieu d'anchois, vous mettez des truffes; elle ſe fait aux morilles de même.

Poulets. (*Pâté chaud de*) Les pâtés chauds de poulets ſe font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives & autres. (*Voyez ces articles.*)

Poulets (*Pâté chaud de*) *aux truffes vertes.* Piquez deux poulets gras de gros lard & jambon; aſſaiſonnez comme il faut. Pilez leurs foies avec lard rapé, truffes, perſil & ciboules, ſel & poivre, épices & fines herbes; farciſſez-en les poulets; dreſſez le pâté; aſſaiſonné foncez-le de lard comme deſſus; arrangez vos poulets; couvrez de veau & de lard, aſſaiſonnés comme deſſus; mettez-y du beurre frais; faites cuire cinq à ſix heures. Faites un ragoût de truffes vertes coupéesen tranches; aſſaiſonnez de bon goût; liez de coulis de veau & jambon, & d'un peu d'eſſence. Le pâté étant cuit & dégraiſſé, ôtez le lard & le veau, & jettez-y le ragoût pas trop lié; ſervez chaudement.

Poulets (*Pâté de*) *à la crême.* Le pâté dreſſé, arrangez-y les poulets dépecés, avec ſel, poivre, muſcade, champignons, morilles, lard pilé, fines herbes; couvrez de veau & jambon, & d'une ſeconde abaiſſe. Faites cuire; dégraiſſez, & le ſervez avec un coulis blanc.

Poulets. (*Potage de*) Voyez pour cet article, ceux *Chapons*, *Perdrix*, *Perdreaux Pigeons*, *Poulardes*; ils indiqueront de reſte les diverſes façons de faire ceux de poulets.

Poulets (*Terrine de*) *aux concombres farcis.* Deſoſſez les poulets; hachez les eſtomacs avec champignons, perſil, ciboules, fines herbes, épices, ſel & poivre, lard blanchi, graiſſe de bœuf, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême; farciſſez-en les poulets; faites cuire à la braiſe. Farciſſez des concombres de la même farce; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire après, avec du coulis clair de veau & jambon. Laiſſez mitonner; tirez & égouttez; dreſſez dans la terrine, & jettez par-deſſus une bonne eſſence de jambon.

Poulets. (*Terrine de*) *aux écreviſſes.* Cette terrine ſe fait comme celle de pigeons aux écreviſſes. On peut ſervir les poulets comme deſſus.

Poulets (*Tourte de*) Dépouillez les de leur peau. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte commune, avec lard rapé, ingrédiens & aſſaiſonnemens ordinaires. Mettez-y les poulets ; couvrez deſſus comme deſſous avec beurre frais, comme au *Pâté*; couvrez d'une autre abaiſſe ; dorez ; faites cuire. Otez le lard & le veau ; dégraiſſez, & jettez dedans un coulis clair de veau & jambon.

POUPELIN : pâtiſſerie délicate, qu'on fait avec beurre, lait, œufs frais, dont on pétrit de la fleur de farine: on y mêle du ſucre & de l'écorce de citron.

POUPETON : eſpece de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras. Prenez cuiſſe de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi, & les hachez avec champignons, ciboules, perſil, mie de pain trempée dans de bon jus, deux œufs cruds. Foncez une poupetonniere de bardes de lard, par-deſſus du hachis, enſuite quelques pigeons ou poulets ; paſſez au roux, & couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour ſervir, renverſez le poupeton dans un plat, ſens-deſſus-deſſous.

Poupeton en maigre. Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien aſſaiſonné, avec mie de pain & farine ; mettez-le dans une poupetoniere avec du beurre frais deſſus & deſſous, des filets de ſoles ou autres poiſſons. Paſſez au beurre, au milieu des culs d'artichauts, champignons, mouſſerons, du hachis par-deſſus. Faites cuire feu deſſus & deſſous. Servez comme le précédent.

POUPIETTES. Prenez autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard; battez le veau ; mettez du hachis ſur ces tranches de veau ; faites avec veau, moëlle de bœuf, lard, aſſaiſonnement ordinaire, une pointe d'ail. Roulez-les bien ferme ; ficelez, enfilez dans une brochette ; enveloppez de

papier ; faites rôtir : étant preſque cuites, ôtez le papier ; panez-les, faites-leur prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandeaux : on peut auſſi les piquer, les paſſer au roux avec truffes hachées, morilles, bon jus & un peu decoulis.

POURPIER : plante potagere, d'un aſſez grand uſage en cuiſine dans ſa ſaiſon. On le confit auſſi dans le vinaigre pour le conſerver plus long-tems, & le manger en ſalade.

Pourpier frit. Prenez du pourpier dans ſon entier ; lavez-le, & le trempez dans une pâte faite avec œufs battus, farine, ſel, poivre, vinaigre. Faites frire à petit feu ; ſervez, garni de perſil frit.

Pourpier. (*Autre façon de faire frire le*) Trempez-le dans l'œuf battu ſimplement avec un peu de ſel ; faites-le frire, & le glacez enſuite avec du ſucre & la pelle rouge.

Pourpier. (*Ragoût de*) Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche ; égouttez & les paſſez avec du coulis clair de veau & de jambon. Faites mitonner à petit feu ; faites réduire ; mettez-y enſuite un peu de beurre manié de farine ; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le ſert avec toute ſorte d'entrée, en fricandeau de veau, poulets, cuiſſes de dindon, pigeons, moutons & autres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pourpier eſt plutôt un aſſaiſonnement qu'un aliment ; il paſſe pour rafraîchiſſant, adouciſſant, mais on n'en peut pas conſeiller un uſage habituel, ou même d'en manger une quantité un peu conſidérable, parce qu'il ſe digere difficilement, & fournit des ſucs très-viſqueux. On fera bien de s'en abſtenir, à moins qu'on n'ait un bon eſtomac, des ſucs digeſtifs, très-actifs, fort chauds, qu'on ne prenne beaucoup d'exercice ; encore faut-il avoir ſoin de le bien mâcher. Cette plante eſt un peu plus ferme & épaiſſe, que la plûpart des herbes à ſalade.

PRÉCOCES. (*Pâte de*) Vous prendrez deux précoces bien mûres ; & après en avoir ôté les noyaux, vous les paſſerez au travers d'un tamis : vous les deſſécherez à petit feu ; vous en peſerez deux livres, puis vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la premiere plume ; & vous y mettrez votre fruit. Il faut le bien délayer, mettre la poële ſur la cendre chaude, la laiſſer refroidir à demi, & la dreſſer.

PRUNES. Entre les différentes eſpeces de prunes, celles que l'on confit le plus, ſont les perdrigons, les mirabelles, les prunes de liſle-verte, les reines-claudes, & quelques autres de celles qui ont, non ſeulement un goût fort relevé & fort ſucré, mais encore celles dont la chair eſt plus ferme, pour demeurer en leur entier étant confites.

Prunes à la bourgeoiſe. (*Compôte de*) Mettez dans une poële environ ſix onces de ſucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau ; faites les bouillir & écumer ; mettez-y une livre de prunes preſque mûres, que vous ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts. Ayez ſoin de les écumer ; quand elles ſeront cuites, vous les dreſſerez dans le compôtier ; & vous faites réduire le ſyrop, s'il ne l'eſt pas aſſez. Paſſez-le au tamis ſur les prunes.

Prunes à mi-ſucre. Prenez quatre livres de fruit ; & faites cuire quatre livres de ſucre à perlé ; mettez-y vos fruits ; & donnez-leur un petit bouillon ; après quoi, ôtez-les, & laiſſez-les juſqu'à ce qu'ils ayent jetté leur eau. Vous les remettrez enſuite ſur le feu ; & vous les ferez bouillir juſqu'à perlé ; puis vous les mettrez dans des terrines juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez ; & vous les ferez ſécher à l'étuve.

Prunes. (*Compôte de*) Vous piquez vos prunes, ſoit mirabelles, perdrigons ou autres, de divers coups d'épingle ; & vous les jettez à meſure dans de l'eau ; enſuite vous les faites blanchir ſur le feu dans de l'autre eau, ou dans la même : quand

elles ſont montées au-deſſus, vous les tirez, & vous les mettez promptement rafraîchir; vous les faites reverdir & ramollir ſelon leur eſpece; puis vous les mettez au petit ſucre que vous faites chauffer, & auquel vous faites prendre deux bouillons ſeulement. Vous les laiſſerez ainſi juſqu'au lendemain, ou juſqu'au ſoir, ſi vous en avez beſoin; & vous les remettrez alors dans une poële, où vous leur donnerez autant de bouillons que vous jugerez à propos, juſqu'à ce qu'elles ayent bien pris le ſucre. Vous voyez alors qu'elles n'écument plus, & qu'elles ſont mollettes. Si vous n'en faites que pour une fois, & que vous ayez trop de ſyrop, vous lui donnnerez à part encore quelques bouillons pour le faire conſommer; puis vous le verſerez par-deſſus vos prunes; mais vous en pouvez préparer davantage, que vous garderez de la ſorte aſſez de tems.

Prunes confites à la bourgeoiſe. Choiſiſſez de bonnes prunes preſque mûres. Piquez-les avec une lardoire dans pluſieurs endroits; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de prunes; mettez les prunes dans le ſucre; & faites les bouillir ſept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële, que vous tenez par les deux anſes, juſqu'à cequ'elles ſoient cuites, & le ſucre réduit en ſyrop. Ayez ſoin de les bien écumer; quand elles ſeront à demi-froides, vous les mettrez dans les pots que vous ne couvrirez que lorſqu'elles ſeront tout-à-fait froides.

Prunes confites ſans noyaux. Prenez des prunes preſque mûres, de celles qui quittent facilement les noyaux; faites une inciſion avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & pouſſez le noyau du côté de la queue pour le faire ſortir. Après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant peſant de ſucre que de fruit. Mettez les prunes dans le ſucre, & remuez-les toujours ſur le feu, pour les empêcher de bouillir, & qu'elles ne faſſent que frémir. Enſuite vous les

ôtez du feu ; quand elles ſeront froides, mettez-les égoutter ſur un tamis ; remettez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire au grand liſſé ; remettez les prunes dans le ſucre, pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts ; écumez-les à meſure ; enſuite vous les mettez à l'étuve juſqu au lendemain, que vous les égouttez ſur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de ſucre fin ; & mettez-les ſécher à l'étuve. Vous pouvez garder ces prunes au liquide, & ne les mettre au ſec, que lorſque vous en aurez beſoin. Les prunes que l'on peut confire de cette façon, ſont, la prune royale, la prune de monſieur, le perdrigon violet, la prune de l'iſle-verte, la prune de Maugeron, le damas d'Italie, & le damas muſqué.

Prunes de mirabelle. Vous prenez des mirabelles que vous piquez d'une épingle en pluſieurs endroits ; puis vous faites bouillir de l'eau dans laquelle vous les jettez : quand elles ſont montées ſur l'eau, vous les tirez pour les rafraîchir promptement dans de l'eau fraîche : enſuite vous les égouttez & les mettez au ſucre clarifié que vous faites chauffer ; puis vous les jettez ſur votre fruit dans des terrines. Le lendemain, égouttez-les ; faites cuire votre ſyrop au petit liſſé, le jour d'après au grand liſſé, & le troiſieme jour au perlé, où vous ferez prendre ſept ou huit bouillons à vos prunes. A chaque fois que vous les paſſerez ainſi ſur le feu, il faut les augmenter de ſuere qui ait la même cuiſſon, afin qu'elles baignent toujours également dans les terrines ou poëles, où vous les laiſſez après que vous les avez fait frémir. Quand vous les voudrez achever, vous les ferez paſſer la nuit à l'étuve ; & le lendemain il faut les égoutter, les dreſſer & les mettre ſécher à l'étuve.

Prunes de mirabelle. (*Compôte de*) Prenez un cent de mirabelles preſque mûres, que vous faites blanchir à deux bouillons ; vous les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoutter ; & vous les mettez enſuite dans un petit ſucre leger, pour

leur donner trois ou quatre bouillons; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compôtier; ſi le ſyrop n'étoit point aſſez réduit, vous le remettrez ſur le feu pour l'achever.

Prunes de mirabelle & de reine-claude à l'eau-de-vie. Choiſiſſez de belles prunes qui ſoient mûres; eſſuyez-les legérement avec un linge, & maniez les doucement. Peſez-les; & ſur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de ſucre, que vous ferez clarifier & cuire juſqu'au grand perlé: puis vous mettrez vos prunes dans le ſyrop, & vous leur ferez prendre deux ou trois bouillons au plus, en les tournant doucement dans le ſyrop; enſuite on les ôte du ſyrop avec l'écumoire; & on les met ſur un tamis ou ſur un plat: ſi le ſyrop eſt un peu cuit, il n'importe, on ôte la poële du feu; on laiſſe un peu repoſer le ſyrop, & on jette l'eau-de-vie dedans. Il faut trois demi-ſeptiers d'eau-de-vie, meſure de Paris, pour une livre de fruit, & bien remuer avec la cuillere l'eau-de-vie avec le ſyrop: il faut mettre doucement les prunes dans les bouteilles, & le ſyrop par-deſſus; boucher bien les bouteilles avec du liége & un parchemin mouillé par-deſſus: elles ſe gardent deux ans.

Prunes de mirabelle & de reine-claude. (*Clarequets de*) Vous en prendrez des plus belles, & de bien mûres; vous les pelerez; & vous en ôterez les noyaux. Vous en peſerez quatre livres, que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, cinq ou ſix bouillons; & vous les paſſerez au tamis. Vous peſerez une livre de ce jus que vous aurez tiré, & que vous mettrez dans deux livres de ſucre cuit à la forte plume; vous la verſerez toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc, & vous les mettrez à l'étuve.

Prunes de mirabelle pour garder. Prenez de ces prunes qui ſoient d'un jaune clair, preſque mûres; ôtez le noyau, ſi vous voulez; paſſez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne faſſent que frémir; il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche

che; ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes ; faites clarifier du ſucre environ livre pour livre de fruit ; faites cuire le ſucre à la plume ; mettez-y les prunes, après les avoir fait égoutter, pour leur faire faire deux bouillons couverts ; vous aurez ſoin de les bien écumer, & de les mettre dans une terrine, pour les y laiſſer vingt-quatre heures ; ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours ; après quoi, vous les ferez bien égoutter ſur une paſſoire ou un tamis ; mettez le ſyrop ſur le feu, pour le faire réduire au grand perlé ; alors vous y gliſſerez le fruit ; & vous le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, que vous ôtez vos prunes du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec les noyaux, doivent conſerver leurs queues.

Prunes de perdrigons blancs confits. Il faut les piquer d'une épingle, trois ou quatre coups à la queue, & quelques autres dans le corps, en divers endroits, afin que dans la ſuite elles ne ſe déchirent point, & que le ſucre les pénétre mieux. Vous les jetterez à meſure dans de l'eau, puis vous ferez chauffer & bouillr de l'autre eau, où vous les gliſſerez ; & quand eles commenceront à monter, vous les deſcendrez de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir : vous les remettrez enſuite ſur un petit feu pour les faite reverdir ; & vous les couvrirez, en prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade. Quand vous verrez qu'elles ſeront bien vertes & un peu mollettes, vous les mettrez dans de l'eau fraîche ; puis vous les égoutterez pour les mettre au petit ſucre. Vous les laiſſerez ainſi juſqu'au lendemain, que vous les jetterez dans une poële pour les faire frémir ſur le feu, en les remuant de tems en tems, pour empêcher qu'elles ne bouillent. Le jour ſuivant, vous les égoutterez ſur la paſſoire ou ſur des tamis ; enſuite vous ferez prendre ſept ou huit bouillons au ſyrop, & vous les gliſſerez dedans ; après

que vous les aurez fait frémir, vous les ôterez de deſſus le feu, & vous les laiſſerez juſqu'au lendemain, que vous donnerez au ſyrop quinze ou ſeize bouillons; & vous l'augmenterez de ſucre, ou de ſyrop d'abricots, qui eſt le meilleur pour les empêcher de candir; enſorte que vos prunes baignent toujours également. Le jour d'après, faites cuire votre ſyrop à liſſé, & le lendemain, entre le liſſé & le perlé; & y ayant gliſſé votre fruit, faites-le frémir à chaque fois, & l'ôtez enſuite de deſſus le feu. Pour la derniere fois, vous ferez cuire votre ſyrop à perlé; & vous y gliſſerez vos prunes; vous leur donnerez ſept ou huit bouillons couverts; vous les écumerez & vous les dreſſerez, quand vous voudrez, pour les ſécher à l'étuve. Il faut que votre perdrigon ne ſoit pas tout-à-fait mûr.

Prunes de perdrigons pelés. Ayez de groſſes prunes; pelez-les, & peſez-en quatre livres; ſi elles ſont fermes, vous les paſſerez deux ou trois bouillons à l'eau; enſuite il faut les mettre égoutter ſur un tamis; vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la plume, & vous y mettrez vos prunes, que vous ferez cuire cinq ou ſix bouillons: vous les ôterez du feu; & vous les laiſſerez repoſer: deux heures après, vous ôterez les prunes avec une écumoire, que vous mettrez dans une terrine; enſuite vous ferez cuire le ſyrop un peu fort; vous le jetterez ſur vos prunes; & vous les remettrez encore deſſus le feu cuire quatre bouillons. Quand vous verrez que le ſyrop ſera fait, vous les ôterez de deſſus le feu; vous les laiſſerez refroidir, & vous les enfermerez dans des pots. Si les prunes étoient mûres, il ne les faudroit point paſſer à l'eau. Pour la cuiſſon du ſucre, vous la mettrez à perlé; & pour les achever de cuire, vous ferez de même qu'à celles que vous aurez paſſées à l'eau.

Prunes de reine-claude pour proviſion. Prenez de belles prunes qui ne ſoient pas mûres; cependant vous les piquerez dans pluſieurs endroits avec une

lardoire, ou quelque choſe de ſemblable; vous les jetterez dans l'eau bouillante; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de deſſus le feu, & les laiſſer refroidir dans la même eau juſqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir toujours dans cette même eau, en les mettant ſur un feu bien doux; vous aurez ſoin qu'elle ne bouille pas, & d'y regarder de tems en tems, en les prenant ſur votre écumoire; vous les tâterez, pour ſçavoir ſi elles commencent à fléchir ſous les doigts, pour les retirer à meſure, & les jetter dans de l'eau fraîche; quand elles ſeront reverdies & bien rafraîchies, vous clarifierez votre ſucre; ſi vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de ſucre; après avoir égoutté les prunes, mettez-les dans une terrine; verſez deſſus les deux tiers de votre ſucre clarifié: il faut laiſſer les prunes dans le ſucre, pendant vingt-quatre heures; après quoi, vous les jetterez ſur une paſſoire ou un tamis; remettez le ſucre ſur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de ſucre clarifié, que vous avez gardé; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons: enſuite vous le remettrez ſur les prunes, pour les laiſſer encore deux jours dans le ſucre, que vous les remettrez ſur un égouttoir, pour remettre le ſyrop ſur le feu, & lui donner une douzaine de bouillons; vous le reverſerez dans la terrine ſur les prunes, en les laiſſant juſqu'au lendemain que vous les finirez. Il faut remettre le ſyrop ſur le feu, pour le faire cuire, juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé, que vous y mettrez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts; & enſuite vous les mettrez dans les pots. Le perdrigon ſe confit de la même façon, avec cette différence qu'il ne reverdit point, & qu'il faut le blanchir tout de ſuite.

Prunes de reine-claude. (*Ratafia de*) Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer auſſi-tôt qu'elles ſeront cueillies; choiſir les plus groſſes, les plus mûres

qu'il ſe pourra ; obſerver de ne les cueillir qu'en tems chaud, ſi cela ſe peut : ayez ſoin de les bien eſſuyer, pour ôter le duvet qui les couvre : quand vos prunes ſeront eſſuyées, vous les ouvrirez, & vous en ôterez le noyau ; vous les écraſerez dans un vaſe bien propre, où vous les laiſſerez ſeulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigriſſe ; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux, qui fait le mérite de ce ratafia. Ce tems paſſé, vous les ôterez ; vous les mettrez dans un linge bien propre, & vous en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du ſucre dans ce jus ; quand le ſucre ſera bien fondu, vous y mettrez une ſuffiſante quantité d'eſprit-de-vin à la cannelle, pour tout aſſaiſonnement, ſans autre épice. Vous y mettrez de l'eau-de-vie ; vous paſſerez le tout à la chauſſe ; & quand il ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher, de peur qu'il ne s'affoibliſſe par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave, pour le faire repoſer l'eſpace de ſix ſemaines.

Prunes en ſurtout. Faites cuire autant de livres de ſucre au grand perlé, que vous employez de livres de prunes ; mettez-les dans le ſucre, pour leur faire prendre deux bouillons ; ôtez les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau ; enſuite vous les remettez ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les ferez égoutter ſur des feuilles de cuivre ; prenez trois prunes ; ôtez le noyau à deux, & appliquez-les ſur celle qui a le noyau ; il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroiſſent n'en faire qu'une ; roulez-les dans le ſucre fin pour les remettre ſur des feuilles de cuivre, que vous ferez ſécher à l'étuve ; il faut les conſerver dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc. Vous obſerverez de laiſſer la queue à celle qui reſte avec le noyau.

Prunes. (*Marmelade de*) Si ce ſont des prunes qui quittent le noyau, vous l'ôterez, ſinon vous les paſſerez avec leurs noyaux à l'eau, ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient entiérement molles; enſuite vous les égouttez & les paſſez fortement au tamis. Vous deſſéchez votre marmelade ſur le feu, puis vous incorporez autant peſant de ſucre cuit à caſſé; & l'ayant fait frémir, vous l'empoterez & la poudrerez de ſucre.

Prunes. (*Pâte de*) Vous en pouvez tirer au ſec avec de la marmelade de prunes, où vous mettrez de nouveau ſucre cuit à la plume; ou bien, ayant préparé votre fruit, c'eſt-à-dire paſſé au tamis, & deſſéché, vous faites cuire du ſucre à caſſé, que vous y incorporez; vous faites enſuite frémir le tout, & dreſſez vos pâtes à l'ordinaire.

Prunes rouges. Vous prendrez des prunes, ſoit perdrigons rouges, diaprées, impériales, abricotées ou autres; vous les fendez comme des abricots, & vous leur ôtez le noyau. Si vous avez quatre livres de fruit, vous ferez clarifier quatre livres de ſucre; & vous mettrez l'un & l'autre dans une poële ſur le feu; & vous les remuerez de tems en tems, de peur que vos prunes ne ſe dépouillent. Si elles venoient à bouillir après que vous les aurez fait frémir, retirez-les de deſſus le feu, & laiſſez-les refroidir; puis égouttez-les ſur une paſſoire ou étamine, & faites cuire le ſyrop à liſſé: gliſſez-y votre fruit, & faites-lui prendre ſept à huit bouillons couverts, en écumant ſoigneuſement, auſſi-bien qu'après avoir ôté votre poële de deſſus le feu: vous mettrez vos prunes dans des terrines pour les faire paſſer la nuit à l'étuve; & le lendemain vous les égoutterez quand elles ſeront froides; & vous les dreſſerez pour les faire ſécher à l'étuve ſur des ardoiſes ou ſur des feuilles de fer-blanc.

Prunes tapées. Prenez des prunes de reine-claude preſque mûres, ou d'autres, pourvu qu'elles ſoient bonnes, & qu'elles quittent le noyau; faites-leur une inciſion du côté de la queue, pour faire ſortir

le noyau, en le pouſſant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans un ſucre clarifié ; il en faut une demi-livre pour une livre de prunes ; remettez-les ſur le feu avec le ſucre, pour les empêcher de bouillir : il faut qu'elles ne faſſent que frémir ; enſuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au grand liſſé ; remettez les prunes dans le ſucre, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons couverts ; il faut les écumer à meſure ; remettez-les à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez de leur ſyrop, & les dreſſerez ſur le côté, ſur des grilles, pour les mettre ſécher à l'étuve ; quand elles ſeront ſéches d'un côté, vous les retournerez de l'autre ; elles s'applatiront d'elles-mêmes, ſans qu'il ſoit beſoin de les taper : vous les conſerverez dans un endroit ſec dans des boëtes garnies de papier blanc.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il eſt difficile de porter un jugement général des prunes : c'eſt un fruit dont certaines eſpeces, comme la reine-claude, la mirabelle, la prune de monſieur, ſont très-ſaines, & dont un plus grand nombre d'autres eſpeces ſont mal-faiſantes. Elles doivent encore paſſer pour ſalutaires ou nuiſibles, ſelon qu'elles ſont mûres ou non, ou paſſées. On peut regarder, comme bonnes, les prunes douces, ſucrées, aqueuſes ; celles qui ſont âpres, acides ou paſſées incommodent ; elles rendent le chyle viſqueux, les humeurs circulent difficilement, & deviennent facilement putrides ; de-là cette multitude de maladies parmi le peuple pendant l'été & l'automne des années abondantes en prunes. Comme les pruniers chargent beaucoup, mais ne peuvent pas amener tout leur fruit à maturité, & que les vents en détachent beaucoup, les prunes qui tombent ſans être mûres, ou à demi-mûres, parce qu'elles contiennent des vers, ſe donnent à bon compte, & font une grande partie de la nourriture du peuple

pauvre. La difficulté d'être sûr si une prune est de bon acabit & à son point de maturité, & le petit nombre que l'on peut s'en permettre sans risque, doivent rendre fort circonspect & sobre sur l'usage de ce fruit crud; tous les gens délicats s'en abstiendront soigneusement: ce même fruit cuit devient sain, & convient presque généralement.

PUITS D'AMOUR. Faites une pâte feuilletée très-fine; laissez-la reposer quelques heures; coupez cette pâte avec un moule; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir frotté avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de chevalier; faites-les cuire au four: étant cuits, rempliſſez-les de telles confitures que vous voudrez; mettez la petite croix dessus; glacez-les avec du sucre.

PURÉE: espece de jus ou de suc qu'on tire des pois & autres légumes farineux, pour nourrir & donner plus de corps aux potages.

[QUA]

QUARRELETS: poisson de mer, espece de plie, plus quarrée, & semée de taches rousſâtres.

Quarrelets en casserole. Frottez de beurre le fond d'une tourtiere; mettez vos quarrelets essuyés avec sel, poivre, basilic, persil, haché ciboules entieres, un verre de vin blanc. Faites fondre du beurre, & jettez par-dessus, avec du sel, poivre & muscade. panez; faites cuire, feu dessus & dessous. Servez-les avec un coulis d'écrevisses, ou sauce blanche dessus.

Quarrelets au Parmesan. Prenez un beau quarelet, ou plusieurs; coupez-les en deux; mettez dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel. Faites cuire à grrnd feu. La sauce étant presque réduite, mettez-en un peu dans un plat; saupoudrez vos quarrelets de Par-

meſan rapé ; arroſez du reſte de la ſauce, & remettez du Parmeſan. Faites glacer au four, & ſervez de belle couleur.

Quarrelets frits. Faites frire, & ſervez pour rôt ; ou ſervez avec un coulis roux, & un peu de moutarde.

Quarrelets grillés Coupez la tête, & un peu de la queue ; paſſez-les au beurre fondu. Salez, & les mettez ſur le gril à petit feu. Servez deſſus une ſauce aux anchois

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du quarrelet eſt legere, aſſez délicate, & facile à digérer. On peut la permettre aux perſonnes les plus délicates, & aux convaleſcens.

QUARTIERS : on ſert des quartiers de mouton, d'agneau, de veau, de différentes manieres ; celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Quartier d'agneau à la farce. Deſoſſez, & faites cuire à la braiſe. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole, avec de l'oſeille, du cerfeuil, des laitues bien hachées & égouttées, de bon beurre. Mouillez de bouillon, d'un peu de jus & coulis ; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez avec votre quartier d'agneau.

Quartier d'agneau à l'Angloiſe. (Voyez *Agneau.*)

Quartier d'agneau aux épinars. Prenez celui de derriere. Deſoſſez-le ; levez de la viande par filets. Paſſez-la avec beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, pointe d'ail. Hachez-la enſuite avec graiſſe de bœuf & lard blanchi. Pilez le tout ; liez avec ſix jaunes dœufs ; farciſſez-en votre quartier ; couſez, & faites cuire dans une bonne braiſe, & ſervez avec un ragoût d'épinars. (Voyez *Epinars.*)

Quartier d'agneau aux petits pois. Farciſſez comme celui aux épinards, & metttez de même à la braiſe. Prenez un litron & demi de petits pois ; paſſez-les, & les mouillez de parties égales de jus & bouillon, avec un bouquet. Faites cuire ; & liez d'un coulis, peu de ſel.

Quartier d'agneau en ragoût Coupez en quatre ; lardez de moyen lard ; faites prendre couleur à la

casserole, & cuire avec bouillon, sel & poivre, cloux & champignons, bouquet garni. Servez avec un coulis de veau. (Voyez *Veau.*)

Quartier d'agneau glacé. Prenez celui de devant; piquez-le menu; faites blanchir, & le mettez ensuite à l'eau fraîche. Mettez-le ensuite à la casserole avec bon bouillon, bouquet de fines herbes, trois cloux, une tranche de jambon cuit. Passez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace; & glacez-en votre quartier.

Quartier de mouton farci d'un salpicon. Farcissez le quartier de mouton avec la farce d'un salpicon. (Voyez *Salpicon.*) Panez-le, & le mettez au four. Servez de belle couleur.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne. Desossez un quartier de deriere, sauf le manche; ôtez-en la moitié de la viande. Passez-la avec persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, le tout haché. Pilez ensuite de la graisse de hœuf, & lard blanchi. Mettez avec la viande sel & poivre, & six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier de mouton; cousez, & faites-le cuire dans une bonne braise. Dégraissez, & servez avecune sauce à l'Itralienne.

Quartier de veau à la broche. Piquez-le du côté du rognon de menu lard. Bardez le reste. Enveloppez de feuilles de papier, & mettez à la broche; arrosez de tems en tems. Etant cuit, débardez-le; panez ce qui n'est pas piqué, & lui faites prendre couleur. Servez avec un jus de veau par-dessous, garni de marinade de poulets, ou de quartiers de poularde à la Tartare.

Quartier de veau mariné Piquez-le de gros lard; mettez-le dans un vaisseau de sa grandeur, avec sel, poivre, citron, oignon, ciboules, laurier & vinaigre, pendant trois ou quatre heures; mettez à la broche; enveloppez de tranches de jambon & bardes de lard, & papier par-dessus; arrosez-le avez du beurre & sa marinade. Quand il est cuit, panez-le; quand il a pris couleur, servez, & par-dessus une essence de jambon, ou garni de côtelettes de veau, ou frites, ou en fricandeaux.

QUEUES : eſpece de membre des quadrupedes, placé à l'extrémité de la croupe. Aux poiſſons & aux oiſeaux, il tient lieu de gouvernail pour ſe diriger dans l'air, ou dans l'eau ; les volatiles peuvent abſolument s'en paſſer. Il eſt eſſentiel aux poiſſons. On apprête les queues de pluſieurs façons.

Queues d'agneau aux petits oignons, au Parmeſan. Echaudeés & blanchies, faites-les cuire dans une braiſe blanche. (Voyez *Braiſe blanche.*) Faites blanchir dans du bouillon, & cuire des petits oignons blancs. Mettez dans une caſſerole un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Faites bouillir le tout. La ſauce étant réduite à moitié, mettez-y les oignons ; & après quelques bouillons, retirez le tout. Mettez de cette ſauce dans un plat ; rapez deſſus du Parmeſan ; dreſſez y vos queues entremêlées de petits oignons ; mettez deſſus le reſte de la ſauce ; rapez enſuite du Parmeſan ; faites glacer au four de belle couleur, & ſervez chaud.

Queues d'agneau en aîlerons au gratin. Faites cuire les uns & les autres à une braiſe blanche ; faites une farce de foies gras, pour faire le gratin ; mettez-la ſur un plat, & par-deſſus vos queues entremêlées d'aîlerons & de petits oignons, & truffes dans les intervalles. Le gratin étant attaché, égouttez-en la graiſſe ; ſervez chaud, avec une eſſence claire par-deſſus.

On les apprête encore comme les queues de mouton *frites*, & *farcies frites.*

Queues de bœuf à la braiſe, à différentes ſauces. Faites cuire comme la langue de bœuf à la braiſe, mais ſans légumes, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Queues de bœuf en hochepot. Coupez-la par morceaux, & faites blanchir avec de bon bouillon, bouquet garni, peu de ſel. Faites cuire à petit feu cinq heures durant. A moitié de la cuiſſon, mettez oignons, carottes, panais, navets, choux, le tout blanchi : le tout étant cuit, dreſſez la viande avec

les légumes dans une terrine; dégraiſſez la ſauce; mettez y un peu de coulis; faites réduire ſur le feu; paſſez au tamis, & ſervez viande & légumes.

Queues de bœuf en terrine aux concombres. Faites cuire à la braiſe; égouttez, & dreſſez comme les précédentes, avec un ragoût de concombres.

Queues de bœuf en terrine aux lentillrs. Ceupez-les par morceaux, & les faites blanchir avec du petit lard par tranches. Faites cuire enſuite à la braiſe. Faites cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faites ſuer une tranche de veau & jambon; & lorſqu'elles s'attacheront, mouillez les d'un peu de bouillon. Paſſez les lentilles à l'étamine, avec cette eſſence de veau & jambon. Aſſaiſonnez votre coulis de bon goût; dégraiſſez vos queues; dreſſez-les dans une terrine avec le petit lard, votre coulis par-deſſus.

Queues de bœuf en terrine aux navets. Faites-les cuire dans une bonne braiſe. Tournez des navets en façon d'olives, ou les coupez en dés. Mettez du lard fondu dans une caſſerole; paſſez-y vos navets; farinez en les remuant, juſqu'à ce qu'ils ayent pris couleur. Mettez-les égoutter; faites-les mitonner enſuite dans un coulis clair de veau & de jambon. Faites égoutter vos queues; dreſſez-les dans une terrine, & par-deſſus, votre ragoût de navets.

Queue de bœuf grillée avec une remolade Coupez-la en quatre, & faites cuire à la braiſe, avec bouillon, racines, oignons, bouquet, cloux, pointe d'ail, ſel, poivre & feuille de laurier. Cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; panez, & trempez-la dans la graiſſe; repanez encore. Faites griller de belle couleur. Mettez à la caſſerole perſil, ciboules, pointe d'ail, capres, anchois le tout haché menu, moutarde, ſel & gros poivre; délayez avec huile & vinaigre. Mettez cette ſauce dans une ſauciere, & ſervez la queue de bœuf à part.

Queues de cochon de différente façons. On les échaude, ou on les flambe, & on les apprête des différentes matieres ci-deſſus, ou on les fait cuire

dans une bonne braiſe. Quand elles ſont cuites, on les pane, on les fait griller, & on les ſert avec une ſauce à *l'Eſpagnole*, ou à l'*Italienne* :) Voyez *Sauce* ;) ou enfin on les fait frire, & on les ſert garnies de perſil frit.

Queues de mouton à la Sainte-Menehoult. Foncez une marmite de bardes de lard, tranches de jambon & oignons ; metttez par-deſſus vos queues de mouton, & les couvrez d'autres tranches de veau & bardes de lard ; aſſaiſonnez de fines herbes & épices ; mettez cette marmite au four, ou ſur la braiſe ; tirez vos queues ; panez, & les faites griller ; ſervez avec une remolade.

Queues de mouton à l'échalotte. Faites cuire dans une bonne braiſe ; égouttez, & laiſſez refroidir ; trempez dans de l'œuf battu ; panez ; trempez enſuite dans la graiſſe ; repanez ; faites griller de belle couleur. Faites ſuer une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites bouillir cette ſauce une heure ; paſſez-la au tamis ; mettez-y enſuite de l'échalotte hachée menu, & ſervez vos queues avec cette ſauce.

Queues de mouton à l'oſeille. Faites blanchir, & cuire vos queues avec du bon bouillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, ſel, poivre, bouquet. Hachez d'autre côté de l'oſeille ou de la laitue ; paſſez-les avec une tranche de jambon & du beurre, bouquet de perſil, ciboules, ail, girofle. Mouillez de bon bouillon & deux cuillerées de coulis. Faites cuire ce ragoût ; dégraiſſez-le ; ôtez le bouquet & le jambon ; dreſſez vos queues, le ragoût chaud par-deſſus.

Queues de mouton au baſilic. Faites blanchir & cuire à la braiſe ; enveloppez-les d'une farce de volaille bien cuite, où il entre un peu de baſilic ; le reſte comme deſſus.

Queues de mouton au Parmeſan. Foncez une caſſerole de tranches de veau & bardes de lard. Rangez vos queues deſſus ; aſſaiſonnez de bon goût ; couvrez deſſus comme deſſous ; faites mitonner,

ſen deſſus & deſſous. Etant cuites, mettez-les dans une eſſence de jambon mitonner & refroidir. Dreſſez-les ſur un plat; rapez deſſus du Parmeſan. Faites-lui prendre couluur au four, ou ſous le couvercle d'une tourtiere; & ſervez chaud.

Queues de veau en hochepot. Comme aux queues de bœuf, ſi ce n'eſt qu'il faut mettre les légumes en même tems, parce que le veau eſt moins difficile à cuire.

Queues de mouton en terrine aux concombres. (Voyez *Queucs de bœuf.*)

Queues de mouton en terrine avec petit lard & choux. Foncez une caſſerole de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, ſel, poivre, épices, fines herbes, ciboules entieres, perſil haché, carottes & panais. Mettez vos queues de mouton blanchies en paquet; ficelez-les, & les empotez. Ficelez de même des cœurs de choux blanchis, & les arrangez avec les queues, & par-deſſus de petits morceaux de lard avec leur couenne; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & recouvrez de bardes & tranches de bœuf & veau. Faites cuire feu deſſus & deſſous. On peut y ajoûter une perdrix & un morceau de jambon. Le tout cuit, dreſſez les queues de mouton dans une terrine, des choux en filets entr'elles, avec des tranches de petit lard, & ſur le tout une eſſence de jambon.

Queues de mouton en terrine anx navets. (Voyez *Queues de bœuf.*)

Queues de mouton farcies frites Faites cuire à la braiſe; égouttez enſuite, & les entourez d'une farce fine, telle que vous voudrez; trempez dans de l'œuf battu; panez, & faites frire. Le reſte comme deſſus.

Queues de mouton frites. Faites cuire comme deſſus. Egouttez, & trempez dans de l'œuf battu; panez de mie fine; faites frire au ſain-doux de belle couleur, & ſervez avec perſil frit.

Queues de mouton grillées avec une ſauce au jambon.

Faites cuire les queues comme à l'article précédent, & griller; & ſervez avec la même ſauce, mais ſans échalotte.

Queues de veau à la braiſe Cuites de cette ſorte, elles ſe ſervent avec différens ragoûts de légumes, tels qu'on juge à propos.

Queues de veau à la Sainte-Menehoult. (Voyez *Queues de mouton.*)

Queues de veau à la Tartare. Echaudées & blanchies, faites cuire à une bonne braiſe, avec bouillon, racines, oignons, bouquet de perſil, ail, girofle, poiſſon d'eau-de-vie, ſel & poivre. Egouttez, & laiſſez refroidir; trempez-les dans l'huile; panez; faites griller de belle couleur, & ſervez avec une remolade.

Queues de veau en hâtereaux. Echaudez, & les faites cuire à une demi-braiſe; levez-en la peau délicatement, & faites de la chair des filets de deux doigts de largeur, & de trois pouces de long. Etendez deſſus de la farce d'écreviſſes, ou autre; roulez-les, quand ils ſont froids; preſſez-y le jus de deux citrons pour les mariner; ſaucez-les enſuite dans le beurre ou lard fondu, où vous aurez mis deux jaunes d'œufs, ſel, poivre & fines herbes; panez, & mettez chaque hâtereau ſur une rôtie de pain. Faites prendre couleur au four, & ſervez avec une ſauce legere.

Queues de veau glacées. Echaudez-les, & les piquez. Faites cuire comme des fricandeaux. Glacez-les, & ſervez ſur un ragoût d'épinars, ou autre légume, ou une ſauce telle que vous voudrez.

QUINTESSENCE: on ſe ſert des quinteſſences, pour parfumer les huiles, ou eſſence pour les cheveux, pour chaſſer les mauvaiſes odeurs, pour faire des eaux d'odeur, & pour les liqueurs de goût. On ſe ſert de toutes les quinteſſences de cette façon: on met dans l'alambic, au lieu des fleurs ou des fruits, un certain nombre de gouttes de quinteſſence, ainſi qu'il eſt porté par les recettes; on les diſtille comme le fruit, à l'eau & à l'eau-

de-vie; & quand ces eſprits à la quinteſſence ſont diſtillés, on les verſe dans le ſyrop fait à l'eau fraîche, avec le ſucre fondu dedans: on les paſſe à la chauſſe; & les mêlanges étant clariſiés, les liqueurs ſont faites.

Quinteſſence. Mettez dans une caſſerole trois ou quatre livres de veau, ſelon la qualité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignons & de carottes, & panais, oignon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gouſſe d'ail, & autres ingrédiens. Ajoûtez-y un peu de bouillon; couvrez bien la caſſerole; faites ſuer le tout, d'abord à un feu vif, & enſuite ſur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu-à-peu. Quand le tout eſt prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très-bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout ſoit moëlleux, & ait du corps, ſans être ſalé.

[R A G]

RABLE: partie charnue des deux côtés de l'échine, entre le train de derriere & celui de devant du léivre & du lapin, la plus délicate, & qu'on ſert de préférence.

RACINE: organe par lequel les plantes tirent leur nourriture de la terre. Quelques racines, & particuliérement celles que nous employons en cuiſine, ſont la partie la plus ſucculente de la plante. Nous avons donné & donnerons à leurs articles reſpectifs les différentes manieres de les employer.

RAGOUT: maniere d'apprêter les différentes ſubſtances dont nous nous nourriſſons. Comme ce ſont ces ſubſtances qui leur donnent leurs dénomination différentes, c'eſt aux noms de chacune d'elles que nous renvoyons.

Tous les ragoûts ſont, ou entrées, ou garnitures d'entrées.

RAIE : poiſſon de mer d'une figure hideuſe, viſqueux, difficile à digérer, cependant d'un goût qui le fait rechercher.

Raie à la Sainte-Menehout. Prenez un demi-ſeptier de lait, ſel & poivre, beurre manié de farine, deux oignons en tranches, une racine de perſil, un bouquet; quelques cloux, une pointe d'ail, une feuille de laurier; tournez le tout dans la caſſerolle, juſqu'à ce qu'il bouille. Mettez-y des filets de raie, & les y faites cuire à petit feu. Tirez-les enſuite; panez-les, trempez-les dans du beure fondu; & les repanez. Faites griller & ſervez avec une remolade. (Voyez *Remolade.*)

Raie à la ſauce aux capres. Otez l'amer du foie; lavez & faites cuire votre raie, avec ſel & poivre, & ciboules. Epluchez-la & la mettez enſuite chauffer avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon; & ſervez avec une ſauce aux capres. (Voyez ſauce.)

Raie à la ſauce de ſon foie. Cuite & épluchée, écraſez de ſon foie : paſſez-le avec perſil, ciboules, pointe, d'ail ſel & poivre, une pincée de farine, quelques capres hachées, filet de vinaigre, du beure, une cuillerée d'eau; faites lier cette ſauce ſur le feu, & ſervez avec la raie.

Raie à la ſauce robert. Faites cuire dans l'eau, avec ciboules; ſel & vinaigre, épluchez, & ſervez avec ladite ſauce. (Voyez *Sauce-robert.*)

Raie au beurre-roux. Faites cuire, & épluchez comme deſſus; mettez deſſus du beurre roux avec perſil frit.

Raie en ragoût. Lavez-la bien & la faites cuire dans une caſſerolle, avec verjus, ſel & poivre, oignon piqué de girofle : quand elle eſt cuite, laiſſez-lui prendre ſel dans ſon bouillon; levez la peau, épluchez-là; ſervez avec une ſauce rouſſe, un filet de vinaigre & perſil; paſſez au beurre roux.

Raies frites. Levez la peau; coupez-les en filets ſans ôter les arrêtes; faites-les mariner, avec ſel & poivre, cloux, ail, tranches d'oignons, perſil, ciboules,

ciboules, beurre manié d'un peu de farine, vinaigre & fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde, & y laiſſez vos filets environ quatre heures; retirez-les; eſſuyez; farinez, & les faites frire de belle couleur; ſervez avec perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La raie fraîche d'une bonne qualité, & bien cuite, eſt un aliment de bon goût, aſſez facile à digérer, & nourriſſant; il convient à tous ceux qui n'ont pas l'eſtomac trop affoibli.

RAIFORT: (Voyez *Rave.*)

RAIPONCE: petite racine de la groſſeur & de la longueur du petit doigt, blanche & de bon goût, qu'on emploie dans les ſalades d'hyver.

RALE: oiſeau de la groſſeur du pigeon; il y en a de deux ſortes; le râle de genêt & le râle d'eau. Tous d'eux s'apprêtent & ſe ſervent comme les canards.

RAMEQUINS: eſpece de pâtiſſerie qu'on fait avec une pâte à la royale, faite avec demi-verre d'eau, peu de beure & de ſel qu'on fait bouillir dans une caſſerolle: on y met enſuite de la farine qu'on remue juſqu'à ce qu'elle ſe détache. Alors on l'ôte de deſſus le feu. On pile un peu de perſil dans un mortier: on y met la pâte avec un fromage de marrolles, ou autre, bien nettoyé & bien gras. On pile le tout avec quatre ou cinq œufs frais, un peu de poivre. On fonce enſuite des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince: on y dreſſe la pâte de ramequins en petits choux qu'on fait cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

RAMIER: pigeon ſauvage, qui perche. Il s'accommode comme le pigeon. (Voyez *Pigeon.*)

RATAFIA. Voyez *Abricots*, *Anis*, *Caſſis*, *Ceriſes*, *Coings*, *Genievre*, *Muſcats*, *Noix*, *Oranges*, *Prunes de Reine-claude*, *Roſe*, *Veſ-pe-tro*.

RATAFIA: le ratafia eſt une liqueur d'un très-grand uſage. Il n'y a perſonne qui ne le ſçache, ou qui ne croie le ſçavoir faire, particuliérement

celui au fruit rouge. Il faut, en premier lieu, ſçavoir de quel fruit on ſe ſert pour faire le ratafia rouge: tous les fruits rouges ſont propres à en faire ; la groſſe & la petite ceriſe ; la guigne noire ; la meriſe ; la fraiſe ; la framboiſe ; la groſeille & la mûre. Il y a du ratafia de trois ſortes ; le fin, le ſec & le commun ; & tous les trois ſe tirent des fruits rouges ci-deſſus. Vous ôterez la queue de la ceriſe, des fraiſes & framboiſes ; vous les écraſerez ; & vous les laiſſerez infuſer, pour donner lieu à la couleur, qui eſt dans la peau de la ceriſe, de ſe décharger dans le jus : deux ou trois heures ſuffiſent pour cette infuſion, ou tout au plus l'eſpace du ſoir au matin. Cette infuſion ſuffiſamment faite, vous en tirerez le jus par expreſſion ; vous mettrez à proportion du jus que vous aurez tiré, une ſuffiſante quantité de ſucre : vous le paſſerez à la chauſſe ; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon eſt d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie, que vous ſeriez obligé de mettre, ſi vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit ſa force : le paſſage à la chauſſe la diminueroit auſſi.

RATON : eſpece de pâtiſſerie. Faites une pâte mollette & bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi once de ſel, demi-ſeptier d'eau tiéde. Faites de petites abaiſſes de cette pâte ſur du papier beurré ; faites-leur un bord, & les rempliſſez de la farce ſuivante.

Mettez du lait dans un poëlon ſur le feu : on caſſe d'abord quelques œufs, & on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorſqu'elle eſt bien délayée, on y caſſe encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mêlangé, verſez-le dans le lait, & remuez avec une cuillere ; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce ; quand elle eſt cuite, garniſſez-en vos ratons ; faites cuire au four, & ſervez avec du ſucre en poudre.

Raton. (*Autre*) Délayez trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; faites-en une eſpece de bouillie; ajoûtez-y un macaron ou maſſepain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien pilé; faites fondre dans une tourtiere la groſſeur d'un œuf de beurre frais. Quand il ſera roux, verſez-y votre crême. Laiſſez cuire doucement ſur un feu médiocre, ſans couvrir; & lorſqu'il aura pris couleur, & qu'il ſera riſſolé d'un côté, retournez-le de l'autre. Poudrez de ſucre, & ſervez chaud.

Raton de mouton. Coupez des noix de mouton par tranches; applatiſſez-les; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices & fines herbes, perſil, ciboules, pointe d'ail, de tout un peu. Un verre d'huile, un jus de citron; laiſſez mariner le tout deux heures. Etendez vos noix; couvrez-les d'une farce de volaille; roulez-les une à une; embrochez-les dans une petite broche, ayant ſoin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne ſorte point. En rôtiſſant, arroſez les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Servez-les avec leur dégout, un peu de jus & de coulis. Dégraiſſez cette ſauce, ou ſervez avec une ſauce *à l'Italienne.*

On peut les ſervir rôtis, & piqués de menu lard, ou en fricandeaux, & glacés.

RAVE : on en diſtingue de pluſieurs ſortes; ſçavoir, celle qu'on appelle communément rave, ou *petite rave*; le grand & le petit *raifort*, & autres. On ne mange guère de ces trois eſpeces, que celle qu'on appelle *raves* & *radis.* Le printems eſt le tems où elles ſont meilleures: il faut les choiſir tendres, bien nourries & faciles à rompre. Lorſqu'il fait chaud, elles deviennent trop piquantes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La rave eſt ſtomachique, apéritive, anti-ſcorbutique; mais comme elle ſe mange crue, elle ne convient qu'aux bons eſtomacs, & à ceux qui la mâchent bien.

REDUCTION : ſe dit, en cuiſine, de jus & bouillon, qu'on fait réduire par le feu à une moindre quantité, pour leur donner plus de force qu'ils n'en auroient par eux-mêmes.

RÉMOULADE : ſauce compoſée d'anchois, de capres hachées, perſil & ciboules hachés à part; le tout paſſé avec bon jus, une goutte d'huile, gouſſe d'ail, & aſſaiſonnement ordinaire.

RÉGLISSE : la racine de cette plante eſt aſſez connue, par l'uſage que l'on en fait pour les tiſanes. On l'emploie à l'office, pour faire des paſtilles & des pâtes pour le rhume.

Réglisse. (*Pâte de*) Ayez une demi-livre de réglisse verte, que vous ratiſſez & concaſſez par petits morceaux; mettez-la dans une cafetiere avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce que l'orge ſoit cuite, & qu'il ne reſte qu'environ un demi-ſeptier d'eau; paſſez le tout dans un tamis, en preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez; faites fondre dans cette décoction une once de gomme adraganth: lorſqu'elle ſera fondue, mettez-y une demi livre de ſucre clarifié; & vous mettez le tout enſemble ſur un moyen feu, pour le faire deſſecher en le remuant toujours avec la ſpatule, juſqu'à ce que votre pâte ne ſe colle plus après les doigts; & vous la dreſſerez ſur des feuilles de cuivre, frotées legérement d'huile; enſuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur d'un demi-doigt, pour la mettre ſécher à l'étuve.

Regliſſe. (*Jus de*) Il faut prendre une bonne quantité de réglisse verte, la ratiſſer & la concaſſer avec un marteau, enſuite la faire bouillir dans de l'eau, pendant un bon quart d'heure: vous retirez cette eau, & vous la mettez dans une terrine; vous en remettez d'autre avec la même réglisse, en la faiſant bouillir encore, pour achever d'en tirer le ſuc. Quand cela a encore bouilli un bon quart d'heure, vous jettez la réglisse & les deux eaux, dans leſquelles

la régliſſe a bouilli ; vous mêlez le tout enſemble ; vous la faites rebouillir juſqu'à ce que toute l'humidité de l'eau ſoit évaporée, & qu'il reſte au fond un ſuc épais. Vous en prenez une once ; vous la mettez dans un mortier ; & vous en faites une pâte avec du ſucre candi en poudre ; vous y ajoûterez de la gomme adraganth, trempée dans de l'eau de ſcabieuſe ; vous en ferez des rouleaux, que vous mettrez ſécher à l'étuve.

RIBLETTE : ragoût qu'on prépare ſur le gril d'une tranche déliée de viande, ſoit bœuf, veau, porc, ou autre, qu'on aſſaiſonne de ſel & poivre : on les apprête comme les côtelettes. (Voyez *Côtelettes.*)

Riblette au lard : eſpece d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez *Omelette.*)

RIS DE VEAU : morceau fort délicat, qui ſe prend à la gorge du veau, tenant par une de ſes extrémités à la partie ſupérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers, pour hors d'œuvre, entrées ou entremets.

Ris de veau à la poële. Paſſez-les avec lard fondu, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail ; foncez une caſſerole de veau & jambon, le ris par-deſſus, avec le lard fondu ; ajoûtez des fines herbes, ſel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braiſe. Dégraiſſez la ſauce ; mettez y du coulis, paſſez-la au tamis. Faites-y réchauffer vos ris, & ſervez avec un jus de citron.

Ris de veau à la Saint-Cloud. Faites-les blanchir ; farciſſez chaque morceau de blanc de poularde, graiſſe de veau, lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, ſix jaunes d'œufs, le tout bien haché & mêlé. Faites cuire avec tranches de veau & jambon ; mouillez de bouillon, un peu de réduction & un verre de vin de Champagne. Quand ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis. Faites-la réduire en glace. Faites-y glacer les ris de veau ; mettez un peu de

coulis, pour détacher ce qui tient à la caſſerole. Repaſſez cette ſauce au tamis; mettez-y un peu de citron, & ſervez cette ſauce ſous vos ris de veau.

Ris de veau aux écreviſſes. Farciſſez, & faites cuire comme deſſus. Servez avec un ragoût d'écreviſſes.

Ris de veau aux fines herbes. Foncez une tourtiere de bardes de lard, & tranches minces de veau, ſel, poivre, épices, fines herbes, tranches d'oignons, perſil haché, ciboules entieres; vos ris blanchis, arrangez-les avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous. Faites cuire, feu deſſus & deſſous. Etant cuits, ôtez les bardes de lard & le veau. Panez les ris de veau; faites-leur prendre une belle couleur. Hachez menu une truffe verte; faites-la mitonner dans une caſſerole, avec du coulis clair de veau & jambon, & un peu d'eſſence de jambon; mettez cette ſauce dans un plat, & arrangez vos ris bien égouttés.

Ris de veau aux huitres. Comme deſſus; ſervez un ragoût d'huitres.

Ris de veau aux petits œufs. Faites cuire comme deſſus; ajoûtez à la braiſe un jus de citron. Faites blanchir de petits œufs épluchés; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine, avec bouillon & moitié d'un citron en tranches; eſſuyez, & ſervez-les avec les petits œufs autourdes ris; & mettez par-deſſus de l'eſſence, avec un jus de citron.

Ris de veau aux truffes à l'Italienne. Faites blanchir, & mettez à l'eau froide & mariner avec ſel & gros poivre, fines herbes hachées, huile fine. Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon. Mettez les ris deſſus avec la marinade. Couvrez de bardes de lard; faites cuire comme à la braiſe. Paſſez à l'huile des truffes hachées. Mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction. Faites cuire à petit feu. Paſſez la ſauce. Mettez-y un peu de coulis, & ſervez chaud.

Ris de veau en fricandeaux. On les fait bien blanchir, & on les met à l'eau froide, piqués de menu lard; on les paſſe à la caſſerole, le lard en

deſſous, avec une cuillerée de bouillon clair, & on les fait cuire avec l'aſſaiſonnement convenable. Le bouillon étant réduit, & les ris colorés, dreſſez-les; dégraiſſez la ſauce; mouillez ce qui s'eſt attaché de bouillon & jus de veau; paſſez le tout au tamis, & le mettez ſur les ris, avec du poivre concaſſé; ſervez chaud.

Ris de vean farcis à la Dauphine. Choiſiſſez les plus gros; fendez-les par le côté, & les farciſſez d'une farce fine de volailles; & faites cuire à une braiſe blanche comme ceux *aux fines herbes.* Farciſſez des crêtes de la même farce; paſſez-les au lard fondu, avec de petits champignons, truffes vertes, tranches d'oignons, bouquet, ſel & poivre; dégraiſſez ce ragoût; liez-le d'un coulis de veau & jambon; dreſſez vos ris; faites autour un cordon des crêtes, & verſez par-deſſus le reſte du ragoût.

Ris de veau marinés frits. Coupez-les en quatre; faites blanchir & mariner avec tranches d'oignons, ciboules entieres, laurier, ſel, poivre, cloux, jus de citron pendant deux heures; eſſuyez les, & les trempez dans une pâte claire. Faites frire au ſaindoux chaud. Servez coloré avec perfil frit.

Ris de veau ptqués à la broche. Piquez-les de menu lard; paſſez-les dans une brochette; faites cuire; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, on les ſert avec du jus, ou eſſence de jambon.

Ris de veau. (*Ragoût de*) Faites-les blanchir à l'eau bouillante; mettez enſuite à l'eau froide; eſſuyez; paſſez avec lard fondu, bouquet, ſel & poivre, petits champignons & mouſſerons, truffes: étant paſſés, mouillez de jus, & laiſſez cuire à petit feu. Dégraiſſez enſuite; liez d'un coulis de veau & jambon; ſervez ſeul pour entremets. On s'en ſert pour toutes ſortes d'entrées à la braiſe.

Le ragoût de ris d'agneau ſe fait comme celui-ci.

Ris de veau. (*Tourte de*) Faites blanchir; mettez à l'eau froide, & eſſuyez; faites une abaiſſe de demi-feuilletage; foncez-en une tourtiere; faites

deſſus un lit de lard rapé ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices, un peu de fines herbes ; dreſſez les ris, & mettez entre des petits champignons, truffes & mouſſerons ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & couvrez de tranches de veau, bardes de lard & beurre frais ; couvrez d'une ſeconde abaiſſe ; ſoudez, dorez & mettez au four. Découvrez & dégraiſſez, quand elle ſera cuite, ôtez-en le veau & les bardes ; ajoûtez de l'eſſence de jambon, & ſervez.

RISSOLE : ſorte de pâtiſſerie qu'on ſert pour hors d'œuvre, entremêts ou garnitures.

Riſſoles d'abricots. Faites une ſorte de pâte briſée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs dorange, écorce de citron rapée, une pincée de ſel, & de l'eau. Formez-en de petites abaiſſes ; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots ; dorez & faites frire au ſain-doux ; glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Riſſoles de champignons & mouſſerons. Faites un ragoût de champignons & mouſſerons coupés en dés ; dégraiſſez & le faites lier ; mettez y jus de citron, & laiſſez refroidir. Faites de petites abaiſſes de pâte briſée ; mettez entre deux un peu de votre ragoût ; ſoudez-les & faites frire au ſain-doux. Servez glacés comme deſſus.

Riſſole de chocolat. Sur des abaiſſes de pâte ci-deſſus, mettez un peu de crême pâtiſſiere, où vous aurez rapé ſuffiſamment de chocolat, pour qu'elle en ait le goût. Faites frire ; glacez comme deſſus.

On en fait de caffé, de ſafran, de crême, de riz, d'amandes, piſtaches, avelines, & de toutes ſortes de fruits.

Riſſoles de tettines de veau. Faites blanchir des tettines ; coupez-les en morceaux ; & entre-deux morceaux, arrangez de la farce fine ; ſoudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte legere, & faites frire.

Riſſoles d'épinars. Pilez des épinars cuits dans

un mortier avec du beurre frais, écorce de citron, quelques biſcuits d'amandes ameres, ſucre, eau de fleurs d'oranges, dont vous farcirez vos riſſoles. Le reſte, comme deſſus.

Riſſoles en gras. Ayez un hachis frit de volailles bien aſſaiſonné, lié avec mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, bien pilés dans un mortier; mettez ſur chaque abaiſſe la groſſeur d'une noix de cette farce; & finiſſez comme deſſus.

Riſſoles en maigre: ne diffèrent qu'en ce que le hachis eſt de poiſſon, & qu'on les fait frire à l'huile fine.

Riſſoles glacées à la moëlle. Ayez de crême pâtiſſiere comme deux œufs, un quarteron de moëlle, fleurs d'oranges; grillez du ſucre, un peu de crême, quelques biſcuits d'amandes ameres; pilez le tout. Le ſurplus, comme il a été dit.

RISSOLETTES: mettez une bonne farce de viandes quelconques, ou de volailles ſur de petites rôties de pain; panez & faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere.

RIZ: graine très-commune, & d'un grand uſage. On en recueille en Dauphiné: le meilleur que nous employons en France, nous vient du Piémont, ou d'Eſpagne.

Riz à la chanceliere Choiſiſſez le plus beau riz; épluchez & lavez dans pluſieurs eaux tiédes; égouttez, & faites ſécher ſur le feu. Mouillez de lait pour le faire cuire; mettez enſuite une poignée de ſucre ſur un plat; verſez-y votre riz, qui ne doit pas être épais; mêlangez bien; poudrez de ſucre fin par-deſſus, & de cannelle en poudre. Faites prendre couleur au four, ou avec la pelle.

Riz au blanc en gras. Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré, & un morceau de lard. Quand il eſt cuit, mettez-y du coulis blanc.

Riz au caramel. Faites crever avec un peu d'eau;

mouillez de lait bouilli & chaud ; mettez-y du sel & un peu de sucre. Quand il est cuit un peu épais, mettez de l'eau dans un plat avec du sucre que vous ferez réduire au caramel. Quand il sera de couleur de cannelle, versez-y votre riz ; pendant que le caramel est chaud ; étendez le caramel dessus, comme pour une crême brûlée.

Riz au lait. Lavez bien, & faites crever à petit feu ; mettez y ensuite du lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ni trop clair, ni trop épais. Assaisonnez de sel & de sucre.

Riz en maigre. Préparez comme dessus ; faites-le cuire dans du bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, eau de pois, sans qu'aucune racine ou légume domine ; du beurre, jus d'oignons. Faites cuire à petit feu pendant trois heures ; assaisonnez de bon goût, & servez ni trop clair, ni trop épais. Si vous voulez le servir au blanc, au lieu de jus d'oignons, délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon ; faites lier sur le feu, & mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz, on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon, & on sert le chapon sur le riz.

Riz (Crême de) soufflée. Prenez deux cuillerées de farine de riz ; délayez-la petit-à-petit avec du lait ou de la crême ; mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie ; mettez-y du sucre & de la cannelle en bâtons, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange ; faites cuire une heure, toujours la remuant. Passez à l'étamine & pressez fortement, & y mettez six blancs d'œufs fouettés ; mêlez bien le tout ; versez-le dans un plat, & mettez au four, pour lui faire prendre couleur. Glacez avec du sucre, & la pelle rouge.

Riz (Potage au) en gras. Prenez-en demi-livre ; épluchez & lavez à plusieurs eaux tiédes ; faites blanchir & égoutter sur un tamis ; faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu. Quand il est cuit, mettez-y encore du bouillon ; & délayez

bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux. Remettez encore du bouillon & du jus, pour qu'il ſoit de belle couleur & un peu clair.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le riz eſt une ſubſtance adouciſſante, nourriſſante, facile à digerer, & très ſaine. On peut la donner aux perſonnes dont l'eſtomac eſt le plus affoibli, avec cette différence, qu'il ne doit pas être auſſi épais, qu'il convient de le donner à tout le monde. Les perſonnes ſujettes aux dartres, démangeaiſons, rhumatiſmes, gouttes, coliques, toux, doivent en faire un uſage fréquent; cet aliment étant propre à diminuer leurs maux, & à les rendre moins fréquens.

ROCAMBOLE: plante bulbeuſe de la nature de l'ail. On l'appelle communément *échalotte d'Eſpagne.*

ROGNONS *ou* REINS: corps glanduleux, de ſubſtance ſolide & compacte, qui ſert à filtrer les ſéroſités du ſang.

Rognons de bœuf à la poële. Emincez, & paſſez à la poële avec perſil, ciboules, échalottes, poivre, ſel. Etant cuits, ôtez ce rognon; ajoûtez à la ſauce un verre de vin, un peu d'eau. Faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec verjus.

Rognons de bœuf à l'oignon. Paſſez de l'oignon au beurre: lorſqu'il ſera à moitié cuit, mettez-y le rognon coupé mince; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & laiſſez cuire en ſon jus. En finiſſant, mettez un filet de vinaigre, ou de la moutarde.

Rognons de bœuf grillés. Fendez-les en deux; pauſſez-les dans un peu de beurre ou graiſſe, avec ſel, poivre, perſil, ciboules. Panez-les & faites griller à feu doux; ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Rognons de mouton à la broche. Blanchiſſez-les, & les dépouillez de la pellicule qui les couvre; piquez de menu lard; mettez à la broche, & ſervez comme des alouettes.

Rognons de mouton aux concombres. Faites-les

cuire avec des bardes de lard, & quand ils ſont refroidis, émincez-les, & les mettez dans un ragoût de concombres, au roux ou à la Bechameſ.

Rognons de mouton en ragoût. Faites blanchir; piquez de gros lard; paſſez à la poële avec beurre fin, perſil, ciboules; empotez les après avec bon bouillon, ſel & poivre, cloux, champignons, morilles, palais de bœuf, marrons, bouquet, & du coulis de bœuf: étant cuits, ſervez pour entremets.

Rognons de mouton glacés. Piquez d'un lard très-fin; enfilez dans des brochettes; enveloppez d'un papier beurré: étant cuits, ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole ou autre.

Rognons de mouton marinés. Fendez-les en deux, ſans ſéparer les moitiés, & faites mariner avec huile, perſil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché très-fin, thym, laurier, baſilic, ſel & épices. Quand ils auront pris la marinade, panez; faites griller en les arroſant de la marinade, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

Rognons de mouton ſur le gril. Ouvrez-les par le milieu, enfilés dans des brochettes; aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites griller, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

Rognons de veau. On l'emploie ordinairement en omelette, quand on le détache de la longe. On en fait auſſi des rôties, (voyez *Rôties;*) ou on les ſert grillés avec une ſauce piquante. On met auſſi des rognons de coq dans les ragoûts.

ROMARIN: plante aromatique, d'un goût âcre, d'une odeur forte. On en emploie quelquefois un peu avec les autres plantes odorantes.

ROSE: cette fleur, qui eſt très-commune, & qui vient preſque dans tous les jardins, fleurit en Mai & Juin. Le ſuc des roſes eſt bon, à ce que l'on prétend, pour l'épanchement de bile, & les oppilations de l'eſtomac & du foie, comme auſſi pour les fiévres tierces. La conſerve eſt eſtimée bonne pour les crachemens de ſang: la racine du roſier,

mise en poudre, & prise dans du vin, avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Roses. (*Conserve de*) Vous prendrez demi-once de roses blanches, que vous couperez bien menu avec un couteau : vous ferez cuire une livre de sucre à la plume : il faut les descendre de dessus le feu, & les remuer cinq ou six tours, puis y mettre les roses blanches ; les remuer encore deux ou trois tours, & dresser votre conserve.

Rose. (*Eau de*) Prenez des roses fraîchement cueillies ; n'en prenez que les feuilles : si vous en avez une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau, que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les roses, pour les laisser infuser jusqu'au lendemain, que vous mettrez le tout dans un alambic, pour les faire distiller.

Roses. Essence de) Ayez une grosse bouteille de verre à large goulot ; mettez y dans le fond une couche de feuilles de roses, ensuite une couche de sucre fin par-dessus ; vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin, en finissant par le sucre ; sur une demi-livre de roses, il faut une livre & demie de sucre ; lorsque vous avez fini, vous bouchez bien la cruche, avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé ; mettez cette bouteille, pendant trois jours, au soleil ; le sucre étant bien fondu, il faut passer l'essence de roses dans un tamis fin, sans la presser, & la conserver dans une bouteille bien bouchée ; elle vous servira à donner un goût de roses à ce que vous jugerez à propos.

Roses. (*Glace de*) Prenez de l'essence de roses, comme la précédente, que vous mêlez avec de l'eau & du sucre ; si vous êtes dans la saison des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées, que vous pilez très-fin ; & vous les délayez dans une pinte d'eau ; mettez-y une demi-livre de sucre ; laissez infuser une demi-heure ; passez le tout au tamis pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace.

Roſes. (*Ratafia de*) Mettez dans une cruche une demi-livre de roſes blanches, avec une pinte d'eau tiéde & très-claire; faites les infuſer deux fois vingt-quatre heures au ſoleil, enſuite vous paſſerez cette eau dans un tamis bien ſerré; & mettez autant d'eau de-vie que vouz avez d'eau de roſes : ſur deux pintes de cette liqueur, vous mettrez une livre de ſucre clarifié, avec un gros de cannelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & mettez la au ſoleil cinq ou ſix heures; enſuite vous paſſerez ce ratafia à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair.

ROSSOLI : vous prendrez des roſes muſquées; un peu de lys, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la cannelle & du clou de girofle; le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, ſelon les qualités preſcrites dans la recette, avec de l'eau; & vous diſtillerez ces matieres avec de l'eau ſimple, ſur un feu tant ſoit peu vif : quand cette recette ſera diſtillée, vous ferez fondre du ſucre dans cette diſtillation; & quand il ſera fondu, vous verſerez dans ce ſyrop diſtillé de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoiſi. (Voyez pour cela l'article *Couleurs.*) Enſuite vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite.

ROT : viande cuite à la broche. C'eſt ordinairement le ſecond ſervice des tables réglées. La viande de boucherie, les piéces de venaiſon ſont le gros rôt. Le petit rôt, c'eſt la volaille, le gibier & les petits pieds. On ne peut marquer à point le degré de cuiſſon, l'œil, la nature & la groſſeur des viandes, avec un peu de jugement, aſſignent la meſure.

RÔT.

A

AGNEAU (Quartier d') rôti.
Albrant. Voyez *Canard*.
Aloſe au court-bouillon rôtie.
Alouettes rôties.
Aloyau à la broche.
Anguille rôtie.

B

BARBUE au court-bouillon.
Beccaſſe à la broche.
Beccaſſines rôties.
Bec-figues rôtis.
Biche rôtie.
Brochet au court-bouillon en filets frits.
Brocheton Voyez *Brochet*.

C

CAILLES rôties.
Cailletaux rôtis.
Canards rôtis.
Canettes rôties.
Canetons de Rouen, rôtis.
Carpe au court bouillon frite.
Carpe en filets frits.
Cerf rôti.
Chapon à la broche.
Chevreau (Quartier de) rôti.
Chevreuil (Quartier de) rôti.
Cochon de lait à la broche.
Coq de bruyeres, rôti.
Coq-vierge rôti.

D

DAIM à la broche.
Daim à la broche avec une poivrade.
Dindes, *Dindons*, *Dindonneaux* rôtis.

E

ECLANCHE rôtie.
Eperlans (Filets frits d').
Eſturgeon au court-bouillon.

F

FAISANS & *Faiſandeaux* rôtis.
Faon (Longe de) rôti.
Tous filets frits de poiſſons.

G

GIGOT rôti. Voyez *Eclanche*.
Goujons frits.
Grives rôties.

L

LANGOUSTE au court-bouillon.
Lapins rôtis.
Levraut rôti
Liévre rôti.
Limandes frites.
Longe de veau rôtie.
Longe de veau au court-bouillon.
Loches frites.
Lottes frites.

M

MACREUSES rôties.
Mauviettes rôties.
Merlans frits.
Filets frits de merlans.
Morue au court-bouillon.
Morue frite de deux façons.
Filets frits de morue.

O

OIE, *Oiſons* rôtis.
Outarde rôtie.

P

PERCHES au court-bouillon.
Perches pour rôt.
Perdreaux à la broche.
Perdrix à la broche.
Pigeons à la broche.
Poularde à la broche.
Poulets à la broche.

Q

QUARRELET frit.

R

RABLE à la broche.
Râle à la broche.

S

SANGLIER (Quartier de) à la broche.
Sarcelles à la broche.
Séches frites.
Soles frites.

T

TANCHES frites.
Thon frit.
Truites frites.
Turbot au court bouillon.

V

VIVES frites.

ROTIE : tranche de pain qu'on fait rôtir, & sur lesquelles on sert différentes choses, maigres ou grasses.

Rôties à la d'Antin. Lardez des mies de pain, de lard & jambon ; coupez-les en rôties, & faites frire du lard ; servez avec huile, jus de citron & gros poivre.

Rôties à la moëlle. Faites des abaisses de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four. Couvrez-les d'un peu de crême à la moëlle bien délicate ; unissez avec de l'œuf battu. Glacez-les, & servez chaud.

Autres rôties à la moëlle, sans sucre. Mettez dans une casserole de la farce de volaille bien fine, avec du blond de veau, fines herbes hachées, un jaune d'œuf ; le tout bien manié & assaisonné de bon goût. Etendez de cette farce sur des rôties, & sur la farce un peu de moëlle cuite au bouillon ; recouvrez de farce ; panez, & faites prendre couleur. Servez à sec.

Rôties à la Provençale, ou *Minime.* Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain ; dressez-les dans un plat ; fendez, & mettez sur chacune un anchois dessalé & du poivre concassé par-dessus ; arrosez d'huile fine, & servez pour entremets, avec un jus d'orange.

Rôties à l'Angloiſe. Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons & jambon. Paſſez-les au beurre, bouquet. Mouillez avec jus & bouillon; & quand le ragoût eſt à demi-cuit, liez-le avec du coulis. Laiſſez réduire preſque à ſec, & liez encore de trois jaunes d'œufs. Mettez ſur chaque rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, & par-deſſus des petits œufs; trempez les rôties dans de l'œuf battu. Faites frire, & ſervez à ſec, ou avec une eſſence.

Rôties au jambon. Coupez pluſieurs tranches de jambon égales. Faites-les deſſaler pendant deux deux heures, & les faites ſuer enſuite. Quand elles s'attacheront, mouillez d'un coulis de veau & jambon; faites bouillir un peu de cette ſauce: dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis. Mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon; paſſez-les au beurre de belle couleur; dreſſez vos tranches, & arroſez de la ſauce ci-deſſus.

Rôties aux concombres. Faites-les mariner, coupés en dés avec beurre, ſel, poivre, vinaigre. Faites égoutter, & paſſez les avec beurre, perſil, ciboules; mouillez de jus & bouillon. Faites réduire; liez de jaunes d'œufs; laiſſez refroidir; garniſſez vos rôties; panez; faites cuire, & ſervez avec une eſſence.

Rôties aux épinars. Faites-les blanchir; égouttez, & paſſez au beurre; mouillez de bouillon & de coulis; faites réduire juſqu'à ſec, en remuant toujours, pour qu'ils ne brûlent pas; laiſſez refroidir, & étendez-les ſur vos rôties. Uniſſez avec de l'œuf battu; panez, & faites cuire de belle couleur; & ſervez avec une bonne eſſence.

Rôties de beccaſſes. Hachez la chair & le dedans des beccaſſes fort menu, avec ſel, poivre, lard, le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu à la tourtiere, ſervez avec un jus de citron.

Rôties de chapon. Faites une farce de chair de

chapon, avec ſauce & citron verd. Formez vos rôties glaces, & faites frire comme les précédentes.

Rôties de foies gras. Paſſez les foies gras à la poëlle; hachez-les enſuite avec du lard, quelques champignonns, fines herbes, ſel & poivre; le reſte à l'ordinaire.

Rôties de poiſſon. Hachez de la chair de carpe avec perſil, écorce de citron verd; pilez le tout avec biſcuit d'amandes ameres, un peu de beurre & de ſel, quelques jaunes d'œufs & mie de pain trempée dans la crême; mettez de cette farce ſur des rôties, que vous mettez au four ou dans une tourtiere. Faites prendre couleur; ſucrez & glacez avec la pelle rouge, & ſervez pour entremets ou garniture.

Rôties d'œufs. Faites bouillir un demi-ſeptier de crême avec un morceau de ſucre, biſcuit d'amandes ameres pilées, rapure d'écorce de citron, huit jaunes d'œufs, deux blancs, beurre manié; le tout bouilli avec de la crême; formez-en des rôties; uniſſez avec blancs d'œufs; fouettez; glacez avec du ſucre, & finiſſez à l'ordinaire.

Rôties en canapé. Faites un ſalpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichauts; coupez en dés; paſſez des champignons en dés; mouillez de jus; mettez-y le ſalpicon; faites cuire le tout avec un blanc de veau; aſſaiſonnez, & liez ſur la fin avec des jaunes d'œufs; peu de ſauce; laiſſez refroidir; garniſſez enſuite vos rôties; frottez-les d'œufs battus. Faites frire, & ſervez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU. (*Hachis de*) Hachez votre veau avec du lard; mêlez-y des champignons, perſil & mie de pain, deux œufs durs, & deux jaunes d'œufs, pour lier le tout. Mettez ce hachis dans une tourtiere foncée de bardes de lard; faites cuire à l'étouffée. Il ſe formera une croûte, à laquelle il faut donner l'air en la parant par-deſſus. Quand le hachis ſera cuit, mettez-y du jus de gigot, avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus.

Rouelle de veau. (*Pâté de*) Coupez-la en trois, lardez de moyen lard bien aſſaiſonné & la dreſſez ſur une abaiſſe de pâte fine garnie d'un bon godiveau. Garniſſez le pâté de pointes d'aſperges, champignons, ris de veau, truffes, morilles, culs d'artichauts, lard pilé; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & épices : couvrez d'une ſeconde abaiſſe, faites cuire pendant deux heures : découvrez & dégraiſſez, & mettez-y un coulis clair de veau & de jambon ; ſervez chaud pour entrée.

Rouelle de veau (*Pâté de*) *froid.* Lardez de gros lard bien aſſaiſonné. Faites mariner dans le vinaigre : mettez ſur un papier beurré une abaiſſe de pâte commune ; dreſſez-y vôtre veau avec lard pilé & bardes de lard, feuilles de laurier & aſſaiſonnement néceſſaire. Couvrez d'une ſeconde abaiſſe: façonnez & dorez le pâté ; mettez au four pendant trois heures ; & ſur la fin de la cuiſſon, mettez une gouſſe d'ail ou une échalotte, écraſée par le ſoupirail; & ſervez froid.

Rouelle de veau. (*Ragoût de*) Prenez des rouelles un peu épaiſſes : piquez les beaucoup de lard, avec ſel, poivre, épices. Foncez une caſſerolle de bardes de lard ; arrangez le veau deſſus ; ne leur donnez d'abord qu'un feu médiocre, afin que la viande donne ſon ſuc: enſuite augmentez le feu, pour lui faire prendre couleur des deux côtés en les poudrant d'un peu de farine. Faites-les rouſſir enſuite dans le lard fondu, que vous ôterez après, pour y mettre un peu de bouillon ; quand la viande ſera rouſſe, laiſſez cuire doucement, & ajoutez du perſil & de la ciboule, liez enſuite la ſauce avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de verjus.

Autre. Piquez le veau de lard. Paſſez-le à la poële & le mettez dans une terrine : aſſaiſonnez de bon goût ; laiſſez cuire à petit feu dans ſon jus : faites réduire la ſauce, & ſervez un avec un jus de citron.

ROUGE : oiſeau qui reſſemble au canard, mais plus petit & d'un goût aſſez délicat; on l'apprête comme le canard. (Voyez *Canard.*)

Rouge à la ſauce à l'orange. Faites cuire à la broche : mettez dans une caſſerole un quarteron de beure fin & frais, manié de farine, deux anchois hachés, quelques zeſtes d'orange, le jus de deux oranges, ſel & gros poivre ; mouillez avec du jus. Faites lier la ſauce, ſans qu'elle bouille. Servez deſſus vos rouges.

ROUGET : petit poiſſon de mer, armé ſur le dos de pointes piquantes. Il vit d'écreviſſes & de petits poiſſons : il eſt meilleur en été qu'en hyver.

Rougets au coulis & queues d'écreviſſes. Faites cuire au court-bouillon, comme ceux aux capres ; ayez un coulis d'écreviſſes. Faites-en cuire les queues avec bouillon & ſel. Egoutez vos ragoûts : dreſſez-les, les queues d'écteviſſes par-deſſus, & le coulis ſur le tout.

Rougets aux capres. Otez les ouïes & vuidez les rougets : lavez & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'oignons, bouquet, ail, cloux que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris, mettez y cuire vos rougets : étant cuits, écaillez-les & les dreſſez dans un plat. Servez deſſus une ſauce aux capres.

Rougets en caſſerolle. Vuidez-les ; ôtez-en les têtes : frotez un plat ou tourtiere de beurre : aſſaiſonnez de ſel & poivre, épices, perſil & ciboules entieres arrangez-y vos rougets ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; arroſez de beurre fondu : pannez & faites cuire au four ou ſous la tourtiere. Faites une ſauce hachée avec ciboules, perſil, champignons, truffes que vous paſſerez au beurre avec ſel & poivre mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon : faites mitonner à petit feu, & quand la ſauce ſera courte ; liez d'un coulis d'écreviſſes ; ſervez ſur vos rougets.

Rougets en marinade. Préparez comme deſſus : faites mariner pendant une heure ou deux, avec oignons en tranches, ciboules entieres, laurier, ſel & poivre, jus de citron, ou vinaigre ; eſſuyez

farinez & faites frire au beurre affiné : & ſervez à ſec ſur une ſerviette.

Rougets grillés au coulis d'écreviſſes. Grillés comme deſſus, faites leur la ſauce ſuivante. Mettez dans une caſſerole du beure frais, une pincée de farine, ſel, poivre, muſcade, eau & vinaigre, ciboules entiere, demi-cuillerée de coulis d'écreviſſes & quelques capres quand cette ſauce eſt liée, ſervez-la ſur les rougets.

Rougets grillés à la ſauce à l'anchois. Etant vuidés, coupez-en les têtes : trempez-les dans du beurre fondu & du ſel ; faites-les griller à petit feu : dreſſez les dans un plat ; faites-leur une ſauce, avec beurre frais, pincée de farine, ciboule entiere, ſel, poivre, muſcade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois : ſervez cette eſſence ſur les rougets.

Rougets (Filets de) avec un ragoût ou ſauce blanche. Faites-les griller ; levez-en les filets, que vous dreſſez dans un plat, & par-deſſus un ragoût d'huitre ou d'écreviſſes, ou une ſauce blanche. (Voyez à leurs articles reſpectifs ces ragoûts ou cette ſauce.)

Rougets (Filets de) aux fines herbes. Vuidez; ôtez la tête ; levez-en les filets; paſſez-les à la caſſerolle avec fines herbes, beurre fondu, ſel, poivre, perſil & ciboules : faites prendre goût, pendant une heure, à froid ; mettez enſuite ſur des cendres chaudes, pour que le beurre fonde : panez les filets & les faites griller.

Faites une remolade avec de bonne huile, capres, perſil & ciboules hachées, ſel, poivre un peu de moutarde, jus de citron; le tout mêlé. Mettez cette ſauce dans une ſauciere au milieu d'un plat & les filets arrangés autour.

Rougets. (Pâté de) Vuidez-les; gardez-en les foies; coupez la tête ; dreſſez le pâté à l'ordinaire : foncez l'abaiſſe de beurre frais & d'un godiveau fait de la chair de deux rougets, avec champignons, truffes, perſil, ciboules, beurre frais, ſel & poivre, épices & fines herbes ; arrangez vos rougets;

assaisonnez dessus comme dessous : couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four. Pilez ensuite les foies de vos rougets avec un anchois, & les délayez avec du coulis d'écrevisses, à qui vous donnerez un peu de pointe ; passez au tamis, & le mettez sur la cendre chaude. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le ; jettez dedans votre coulis, & servez.

Rougets. (*Potage de*) se fait comme celui de barbotes. (Voyez *Barbotes.*)

Rougets. (*Terrine de*) Vuidez ; ôtez les têtes ; levez la chair en filets : frottez une terrine de beurre assaisonné de sel, poivre, épices, persil haché ; arrangez-y vos filets ; assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais. Couvrez bien la terrine, & faites cuire à petit feu. Etant cuite, dégraissez bien, & y jettez un ragoût de mousserons, ou de truffes vertes. (Voyez *Mousserons* & *Truffes.*)

Rougets. (*Tourte de*) Vuidez ; lavez ; essuyez. Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel & poivre ; passez vos rougets dedans, & les mettez sur le gril ; levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez *Ecrevisses.*) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez une tourtiere ; mettez-y les filets & le ragoût ; couvrez d'une seconde abaisse ; faites un rebord ; dorez & faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle sera cuite, ajoûtez un peu de coulis d'écrevisses ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du rouget est savoureuse, délicate, legere, facile à digérer ; elle convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est foible, & aux convalescens.

ROULADE : tranche de bœuf, veau ou mouton, bien applatie, & roulée avec une farce quelconque bien assaisonnée.

Roulades à l'anguille. Prenez une grosse volaille ; flambez-la, & la fendez par le milieu ; desossez & étendez dessus une farce bien fine ; couvrez cette

farce de lardons de jambon & d'anguilles; roulez enſuite votre volaille de ſon long; ficelez-la bien, & faites cuire dans une bonne braiſe avec un verre de vin de Champagne. Faites cuire dans la même braiſe des tronçons d'anguille piqués ; glacez-les enſuite; dreſſez les roulades ſur un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres autour; & pour ſauce, mettez-y du jus de la braiſe réduit, dégraiſſé & paſſé au tamis avec un jus de citron.

Roulades de bœuf. Coupez des tranches de bœuf; applatiſſez-les; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuiſſe de veau, lard & moëlle de bœuf, jambon cuit, perſil, ciboules, ris de veau, truffes, champignons, le tout bien haché, avec fines herbes & épices. Etendez cette farce ſur les tranches de bœuf; roulez-les enſuite bien fermes; ficelez & faites cuire à une bonne braiſe. Etant cuites, dégraiſſez; coupez-les en deux; ſervez-les avec un coulis, ou un petit ragoût de ris de veau crêtes, ou autre choſe.

Roulade. (*Autre*) *de bœuf.* Prenez un flanchet; battez-le bien; étendez-le ſur une table: arrangez deſſus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langue de bœuf, œufs durs, piſtaches, fines herbes, ſel & poivre, un peu de rocambole. Dorez le tout avec des œufs; ſoudez avec un peu de farine; pliez-les à part dans une ſerviette, & les mettez à une bonne braiſe; mouillez de vin blanc & bouillon; ſervez froid.

Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalotte. Levez le filet d'un carré de mouton mortifié, & le coupez par tranches minces; faites mariner les tranches avec huile fine, ſel & gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalotte. Quand elles ſeront aſſez marinées, étendez ſur chacune de la farce fine; roulez-les, & les paſſez dans des hâtelettes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; arroſez-les de leur marinade en cuiſant; & ſervez-les, quand elles ſeront cuites, avec une ſauce à l'échalotte.

Roulade de veau à la Bavaroiſe. Laiſſez mortifier une cuiſſe de veau; levez-en toutes les noix. Dégraiſſez-les bien; ôtez-en les peaux; coupez le maigre par tranches minces; battez ces tranches avec un couperet; étendez enſuite ſur une table une crépine de veau trempée à l'eau fraîche; étendez deſſus vos tranches de veau, & les couvrez de lard rapé, jambon pilé, cuit avec ſel, poivre, girofle, cannelle, muſcade battue & coriandre pilée, perſil, ciboules, échalottes, ail, rocambole, thym, baſilic, ſarriette, laurier, champignons, tettine de veau en filets, ris de veau & bon beurre; roulez le tout enſemble comme une andouille; attachez votre roulade & la ficelez; enfilez-la dans une hâtelette enveloppée de papier, beurre; & faites rôtir à petit feu en l'arroſant. Etant cuite, ôtez le papier; faites-lui prendre couleur. Servez pour entrée avec du coulis de veau, où vous mettrez une pointe d'ail, & du poivre concaſſé.

Roulades de veau en canetons au céleri glacées. Coupez des tranches de cuiſſe de veau de la largeur de la main, & d'un doigt de longueur; étendez-les bien minces, & mettez deſſus une farce fine; roulez-les & les ficelez à l'ordinaire. Quand elles auront cuit dans une bonne braiſe, faites cuire du céleri, ou avec les roulades, ou ſéparément. Etant cuit & égouttté, glacez-le avec une glace ordinaire de veau; dreſſez vos roulades, & entre chacune un pied de céleri; mettez deſſous une ſauce verte, ou autre. (Voyez *Sauce verte.*) On fait de même des roulades de poulets, poulardes, canetons & autres viandes.

ROULEAU: morceau de bois rond, dont on ſe ſert pour étendre les pâtes dont on veut former des abaiſſes.

ROUSSELET. Voyez *Poires.*

[S A I]

SABOT AU SANG. Coupez une noix de veau de la largeur d'une aſſiette; piquez la de menu lard; foncez une caſſerole de tranches de bœuf battues, & de bardes de lard; renverſez deſſus la noix de veau, le lard en deſſous; mettez deſſus une crépine de cochon, que vous pliſſerez & ficelerez; coupez de la pane de cochon en petits dés; faites-la dégourdir dans une caſſerole ſur le feu; mettez y enſuite une chopine de ſang de cochon; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines épices; faites épaiſſir, en remuant ſur le feu; mettez-le enſuite dans la crépine; ſervez-la avec ſa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard; faites cuire au four, ou entre deux braiſes; tirez la noix de la caſſerole; dreſſez-la dans un plat; déficelez la crépine; & mettez ce qui eſt dedans autour de la noix de veau, & par-deſſus le tout, une eſſence de jambon.

SAFRAN: plante dont on cultive une quantité conſidérable dans le Levant; on en cultive auſſi en France de très-eſtimé, ſur-tout dans le Gâtinois. On n'emploie de cette plante, que des filamens déliés, qui naiſſent en maniere de houppe au centre de la fleur. Il eſt des pays où l'on en fait uſage dans preſque tous les mets. La cuiſine françoiſe en fait peu d'uſage. Dans l'office, on s'en ſert beaucoup plus. Il entre dans la compoſition de pluſieurs liqueurs, & ſucreries.

SAIN-DOUX: graiſſe de porc d'un grand uſage en cuiſine, ſur-tout pour les fritures. Pour le faire, on épluche de la panne de porc; on la coupe par petits morceaux qu'on met dans un chauderon avec demi-ſeptier d'eau, oignons piqués de cloux. On la fait fondre à très petit feu, juſqu'à ce que ce qui ne ſe fond point, ſe colore. Retirez & laiſſez refroidir un peu; & paſſez dans un autre vaiſſeau de

terre, pour le mettre à froid. Pour le mieux conſerver, il faut mettre, en le fondant, un peu de bon verjus, & quand il commence à bouillir, y en mettre encore. La proportion du tout eſt d'une chopine pour trois livres de ſain-doux.

SALADE : compoſé de pluſieurs plantes potageres crues, dont l'aſſaiſonnement eſt le ſel, le poivre, l'huile & le vinaigre. On y ajoûte des herbes aromatiques, comme l'eſtragon, la pimprenelle, &c. On en fait de cuites auſſi avec la racine de la bette-rave ; de confites avec de la paſſe-pierre, concombres ou cornichons & capucines, capres, cotons de pourpier, &c. confits au vinaigre & des anchois.

Salade de viandes mêlées. Prenez volaille ou gibier cuits à la broche ; coupez en filets ; arrangez-les par compartimens avec une laitue hachée qu'on met au fond, & des fournitures mêlées pour former les compartimens, & l'aſſaiſonnement ordinaire des ſalades.

SALAMI : ſauciſſon d'Italie. (Voyez *Sauciſſon*.)

SALÉ : chair de cochon qu'on ſale. Toutes les parties du cochon, ſauf les pieds, ſe ſalent ; mais pour faire du petit ſalé, le filet vaut mieux que le reſte. Pour faire du petit ſalé, coupez du cochon par morceaux, & ſur quinze livres de chair, employez une livre de ſel pilé, dont vous frotterez les morceaux par-tout, que vous mettrez enſuite dans un vaiſſeau qui ferme bien. Il ſuffit de ſix à huit jours, pour qu'il prenne le ſel. Si vous voulez le garder plus long-tems, il faut le ſaler davantage. Plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. On le mange avec la purée de pois & de lentille, & de navets ; avec les ragoûts de choux & autres légumes. S'il avoit trop pris de ſel, alors il faudroit le faire tremper à l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'il fût au degré de ſalure qu'on le voudroit.

SALMI : eſpece de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche, auquel on fait une ſauce après les avoir dépecés.

Salmi. (*Maniere de faire toutes ſortes de*) Mettez une tranche de jambon dans une caſſerole ; faites-la ſuer & attacher ; mouillez-la avec demi-ſeptier de vin blanc, un peu de coulis; mettez bouquet & girofle, faites bouillir une heure; paſſez enſuite cette ſauce au tamis ; dépecez, lapereaux, levreaux, perdreaux, beccaſſes, ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la ſauce ſuſdite, avec échalotte hachée, ſel & gros poivre ; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez avec croûtons frits. D'ordinaire on coupe les levreaux en filets. Quant aux beccaſſes, on délaie cequ'elles ont dans le corps avec la ſauce. On peut auſſi y écraſer les foies de lapereaux.

SALPICON : ragoût que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, veau & mouton, que l'on veut ſervir rôties pour groſſes entrées. Pour cela, pelez des concombres ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans, & les coupez en dés, & les faites mariner avec oignons en tranches, poivre, ſel & vinaigre. Coupez du jambon en dés ; champignons, truffes, filets de poulardes, foies gras, ris de veau, mouſſerons. Preſſez les concombres ; paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, & les mouillez de jus. Laiſſez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre caſſerole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboules & perſil, enſuite les truffes, champignons, mouſſerons & ris de veau hachés. Ayant paſſé le tout, mouillez de jus ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; laiſſez mitonner, & dégraiſſez enſuite. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y les foies gras & filets de poulardes ; coupez en dés ; liez d'un coulis de veau & jambon, & d'une eſſence de jambon. Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis de le ſalpicon, & mettez le tout enſemble. Faites un trou à la piéce de bœuf, ou quartier de veau, ou de mouton ; & à la place de la viande que vous en aurez tirée, mettez le ragoût de ſalpicon, & ſervez. On peut auſſi ſervir le ragoût ſéparément.

SANG. On fait quelquefois, en cuiſine, uſage du ſang des animaux; on ne l'emploie guères ſeul; mais, de quelque façon qu'on l'apprête, ce ne peut être qu'un aliment mal-ſain, comme celui de cochon, dont on fait du boudin; celui de liévre, dont on ſe ſert pour lier les ſauces qu'on fait à ce gibier, ainſi que celui de quelque poiſſon.

SANGLIER: cochon ſauvage qui habite les bois. Il faut le prendre jeune, gras & bien nourri. Plus il a été couru à la chaſſe, mieux il vaut pour le goût, & même pour la ſanté. Il a, à peu de choſe près, les mêmes propriétés que le cochon domeſtique, ſi ce n'eſt qu'il eſt d'un tempérament moins mélancolique, par rapport à l'exercice qu'il prend, & aux alimens dont il ſe nourrit.

Sanglier. (*Filets de*) Les filets & les épaules peuvent ſe ſervir comme les quartiers de devant, ou bien à la daube & en filets, comme nous verrons ci-après.

Sanglier. (*Hure de*) Faites-la bien brûler à feu clair; ôtez-en bien tout le poil; deſoſſez-la enſuite, ôtant les deux mâchoires & le muſeau; fendez-la en deſſous, de ſorte que les deux parties reſtent attachées par la peau. Piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné de ſel & poivre, girofle battu, coriandre, macis, ciboules & perſil hachés. Quand elle eſt bien piquée, mettez du poivre long dans quelques trous où ſont les lardons; aſſaiſonnez fortement le tout, comme deſſus; ajoûtez laurier, baſilic, marjolaine, romarin, oignons, carottes, panais, citron verd; couvrez de bardes de lard; enveloppez d'une ſerviette; ficelez-la bien, & la mettez dans une marmite, que vous remplirez de moitié eau & vin; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon bouillon, afin qu'elle en prenne bien le goût. Retirez-la; nettoyez-la bien proprement, & ſervez à ſec ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Sanglier. (*Jambon de*) On accommode les jambons de ſanglier, comme ceux de porc. (Voyez *Jambon.*)

Sanglier. (*Pâté de*) Quand le ſanglier a été bien mortifié & mariné, lardez-le de gros lard, aſſaiſonné de ſel & poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte biſe; dreſſez votre pâté; foncez-le de lard pilé, bardes de lard, laurier, & aſſaiſonnement ordinaire; dorez & mettez au four, lui laiſſant un ſoupirail, pour qu'il ne creve point; bouchez le ſoupirail, quand le pâté ſera cuit.

Sanglier. (*Pâté de hure de*) La hure nettoyée & deſoſſée comme deſſus, ôtez la cervelle, & lardez comme deſſus. Faites une pâte biſe très-ferme; dreſſez-le épais; mettez-y la hure; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, cloux, cannelle pilée, fines herbes hachées, laurier, demi-livre de beurre frais, ou de moëlle de bœuf. Rempliſſez les vuides avec des tranches de bœuf: mettez auſſi du poivre long pilé menu. Faites cuire, & étant à demi-cuit, mettez-y un demi-ſeptier de vin clairet par le ſoupirail.

Sanglier. (*Pieds de*) Les pieds ſe mettent à la Sainte-Menehout, comme ceux de cochons. (Voyez *Pieds.*)

Sanglier. (*Quartier de derriere de*) Piquez-le de gros lard; faites-le mariner, & cuire enſuite à la broche, ou en daube, ou en bœuf à la mode. (Voyez *Daube* & *Bœuf.*)

Sanglier. (*Quartier de devant de*) Faites-le mariner avec ſel & poivre, vinaigre, ail, & toute ſorte de fines herbes. Faites-le cuire enſuite à la broche, & ſervez avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Sanglier. (*Sang de*) On l'emploie à faire du boudin comme celui de cochon. (Voyez *Boudin.*)

Sanglier. (*Sauciſſon de*) On fait auſſi des ſauciſſons du ſanglier, comme du cochon. (Voyez *Sauciſſons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le ſanglier a la chair ferme, peſante, difficile à digérer; il ne convient qu'aux plus forts eſtomacs, & aux perſonnes qui font beaucoup d'exer-

cice. Le marcaſſin eſt plus tendre, plus ſucculent ; moins difficile à digerer, & peut ſe permettre à ceux qui mangent du bœufs, ſans en être incommodé.

SARCELLE : oiſeau aquatique, de l'eſpece du canard ſauvage, mais d'une eſpece plus petite, d'un goût plus agréable, & qui ſe digere mieux.

Sarcelles à la Rocambolle. Faites cuire à la broche ; faites ſuer une tranche de jambon. Quand elle s'attache, mouillez de bouillon & de coulis. Faites bouillir, & dégraiſſez ; paſſez au tamis ; écraſez quelques rocamboles ; mettez-les dans cette eſſence, & ſervez avec les ſarcelles.

Sarcelles aux choux-fleurs. Flambez-les & les vuidez ; trouſſez les pattes ; mettez à la broche ; épluchez des choux-fleurs ; faites-les blanchir, & cuire dans un blanc de farine, avec de l'eau, du ſel & du beurre. Quand ils ſont cuits, faites-les égouter ; mettez dans une bonne eſſence avec du beurre frais & gros poivre. Faites lier la ſauce ; dreſſez les ſarcelles ſur un plat, les choux-fleurs autour, & la ſauce ſur le tout.

Sarcelle aux huitres. Faites cuire à l'ordinaire ; faites blanchir des huitres dans leur eau, & jettez-les à l'eau fraiche ; faites égouter ſur un tamis : faites ſuer une tranche de jambon : quand elle eſt un peu attachée ; mouillez de boullion & de coulis : faites-lui faire quelques boullions ; dégraiſſez cette eſſence & la paſſez au tamis ; hachez deux anchois un peu deſſalés ; délayez les dans cette eſſence ; mettez y enſuite les huitres avec un peu de gros poivre & ſervez ce ragoût avec les ſarcelles.

Sarcelles aux montans de cardons d'Eſpagne. Faites cuire à la broche où à la braiſe : faites cuire un peu plus qu'à demi vos montans dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre, une pincée de ſatine & du ſel : faites les égoutter. Achevez leur cuiſſon dans une caſſerolle avec un coulis clair de veau & jambon, ou les faites mitonner dans une eſſence claire ; & ſervez autour des ſarcelles.

Sarcelles aux navets. Faites cuire à la broche,

ou piqués de gros lard à la braiſe ; coupez des navets en dés, ou les tournez en olives : faites-leur prendre couleur dans du ſaint-doux ; égouttez-les & les mettez mitonner avec du bon jus, liés d'un bon coulis ; dreſſez les ſarcelles & le ragoût par-deſſus.

Sarcelles aux olives. Faites-les refaire dans la graiſſe, & cuire enſuite à la broche, ou à la braiſe. Tournez des olives & les mettez enſuite à l'eau fraîche : quand elles ſont égouttées, faites-les mitonner dans une bonne eſſence, & ſervez ſous les ſarcelles.

Sarcelles. (*autre Ragoût de*) Faites rôtir entierément : préparez pendant ce tems-là un ragoût de ris de veau, artichauts, champignons, ſel & poivre, bouquet, une pointe de vinaigre ; ſervez ſur les ſarcelles, & garniſſez de fricandeaux.

Sarcelles aux truffes. Faites cuire à la broche avec une farce légere dans le corps & quelques truffes, ſervez avec un ragoût de truffes. (Voyez *truffes.*)

Sarcelles. (*Ragoût de*) Trouſſez ; lardez de gros lard ; paſſez-les au lard fondu avec un peu de farine, ou faites rôtir à moitié à la broche. Empotez avec du bouillon, ſel, poivre & épices, fines herbes en bouquet : faites cuire doucement : à moitié de la cuiſſon, ajoûtez des navets par tranches &, paſſez au roux avec un bon verre de vin. Le ragoût cuit & la ſauce liée, ſervez chaudement.

Sarcelles. (*autre Ragoût de*) Faites un hachis de ris de veau, champignons, chair de ſarcelles, ciboules, perſil, ſel & poivre que vous ferez cuire. Farciſſez-en des ſarcelles, & les faites cuire à la broche ; & ſervez-les avec un coulis de champignons, ou faites leur une ſauce avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignons, girofle & un peu de poivre : faites bouillir le tout juſqu'à réduction de moitié ; paſſez au tamis ; mettez-y du jus de bœuf ; faites chauffer, & ſervez ſur les ſarcelles.

On apprête de même les canards ſauvages, pour les d'eau & beccaſſes.

Sarcelles. (*Pâté de*) Ecraſez vos ſarcelles; inciſez-les ſur l'eſtomac, & lardez de moyen lard, poivre, ſel, épices, lard pilé, laurier, bardes de lard, fines herbes, perſil & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte ordinaire; dreſſez votre pâté: dorez & faites cuire.

Sarcelles. (*Autre pâté de*) Fendez-les par le dos: ôtez tous les os, ſauf ceux des cuiſſes: lardez de moyen lard, & faites le pâté comme deſſus.

Sarcelles. (*Terrine de*) Lardez de gros lard & faites cuire à la braiſe. Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon: foncez-en une caſſerolle avec tranches d'oignons, panais & carottes; faites ſuer le tout; quand il s'attache, mouillez de bouillon & de jus; ajoûtez des champignons, deux ciboules entieres, un peu de perſil, deux ou trois cloux quelques croûtes de pain. Laiſſez mitonner: achevez le coulis; les ſarcelles étant cuites, dreſſez-les dans la terrine; jettez le coulis par-deſſus & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la ſarcelle eſt plus ſavoureuſe, plus legere, plus facile à digérer que celle du canard ſauvage. Cependant les perſonnes délicates, celles dont l'eſtomac eſt foible, doivent s'abſtenir de ces oiſeaux aquatiques, qu'elles ne digerent pas bien, & qui ne peuvent pas fournir un chyle doux, tel qu'il leur convient.

SARDINE: petit poiſſon de mer qu'on trouve plus communément dans la Méditérranée que dans l'Océan: il reſſemble à l'anchois; mais il eſt plus grand & plus épais. Il eſt meilleur en Mars & Avril qu'en tout autre tems: on mange ce poiſſon frit, & ſur le gril. Il eſt plus ſain grillé que frit.

Sardine en caiſſe. Prenez des ſardines fraîches: coupez-leur la tête & le bout de la queue. Mettez de la farce de poiſſon au fond d'une caiſſe, & par-

deſſus

deſſus vos ſardines ; couvrez de même farce ; uniſſez avec de l'œuf battu ; ſaupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier ; faites cuire au four ; égouttez la graiſſe, & ſervez par-deſſus un coulis maigre qui ſoit clair.

SARRIETTE : plante odoriférante qui approche du thym, mais dont l'odeur & le goût ne ſont pas tout-à-fait ſi forts : on l'emploie en cuiſine comme le thym ; elle en a peu-près les propriétés.

SAUCES.

SAUCE aigre
ſauce à l'Allemande.
autre ſauce à l'Allemande.
ſauce à l'Angloiſe.
autre ſauce à l'Angloiſe.
ſauce à l'aſpic.
ſauce à la ciboule.
ſauce à la Czarienne.
ſauce à la Damois.
ſauce à la Demoiſelle.
ſauce à l'échalotte.
ſauce à l'Eſpagnole.
ſauce à la Hollandoiſe.
ſauce à la Huſſarde.
ſauce à la Jardiniere.
ſauce à l'Italienne, blanche & claire.
autre ſauce à l'Italienne en gras.
autre ſauce à l'Italienne en maigre.
autre ſauce à l'Italienne rouſſe.
ſauce à l'Ivernoiſe blanche.
ſauce à l'yvoire.
ſauce à la Manſienne.
ſauce à la Marotte.
ſauce à la Martine.
ſauce à la Monime.
ſauce à la morue.
ſauce à la Neſle.
ſauce à la Noé.
ſauce à l'orange en gras.
ſauce à l'orange en maigre.
ſauce à la Pimbêehe.
ſauce à la Princeſſe.
ſauce à la Provençale.
ſauce à la Ravigotte.
ſauce à la Ravigotte chaude.
ſauce à la remolade.
autre ſauce à la remolade.
ſauce à la Reine.
ſauce à la Romaine.
ſauce à la Saint-Cloud.
ſauce à la Veſtale.
ſauce au fenouil & groſeilles vertes.
ſauce au jambon.
ſauce au jus.
ſauce au laurier.
ſauce au pauvre-homme, à l'eau.
ſauce au pauvre-homme, à l'huile.
ſauce au réveil-matin.
ſauce au ſinge verd.
ſauce au verjus.
ſauce au verjus au roux.
ſauce aux anchois.
ſauce aux beccaſſes.
ſauce aux canards.
ſauce aux capres.
autre ſauce aux capres.
ſauce aux champignons & mouſſerons.

ſauce aux fines herbes.
ſauce aux mouſſerons nouveaux.
ſauce aux oignons.
ſauce aux truffes.
ſauce bacchique.
ſauce douce.
ſauce hachée en gras.
ſauce hachée en maigre.
ſauce perlée.
ſauce piquante.
autre ſauce piquante.
ſauce piquante verte.
ſauce dite *poivradre*.
ſauce rouſſe.
ſauce-robert en gras.
ſauce-robert en maigre.
ſauce ſimple.
ſauce verte.
ſauce verte chaude.
ſauce verte à l'oſeille.

SAUCE : ſorte de liqueur compoſée de divers ingrédiens pour donner plus de relief aux alimens. On en fait de pluſieurs ſortes ſelon la nature des ragoûts qu'on apprête.

Sauce aigre. Mettez dans une caſſerolle trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleurs de muſcade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre fin, ſel & poivre. Faites cuire votre ſauce en la remuant : toujours prennez garde qu'elle ne tourne ; on peut manier le beurre d'un peu de farine, cela la ſoutiendra mieux, ou y mettra quelques anchois. On ſert cette ſauce pour des perches ou autres poiſſons, ou ſur les poiſſons, ou à part dans une ſauciere.

Sauce à la ciboule au roux. Epluchez & hachez-la ; paſſez enſuite au lard fondu, ſel & poivre ; mouillez de jus : faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau & jambon ; que la ſauce ait de la pointe, & ſervez chaud.

Sauce à la Czarienne. Ayez une eſſence ; faite exprès de belle couleur ; mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, raiſins de Corinthe, poivre long confit avec des cornichons ; des cornichons verds, deux tranches de citron. Faites chauffer, & ſervez ſur vôtre entrée. Vous pouvez la faire au blanc de même, avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long, & cornichons bien blanchis.

Sauce à la Damois. Coupez une poularde par quartiers. Mettez-la dans un plat avec des tran-

ches de jambon, deux champignons, un petit bouquet, deux gouſſes d'ail; faites ſuer le tout à demi-attaché. Mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon. Laiſſez cuire; le tout bien dégraiſſé, paſſez au tamis cette ſauce, & vous en ſervez pour mettre ſous d'autres volailles, ou claire, ou liée à demi, d'une eſſence de jambon.

Sauce à la Demoiſelle. C'eſt le fond de la ſauce au perſil. (*Voyez ci-après*,) avec lequel vous paſſez à l'étamine ail & laitue blanchie, & deux jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé. Mettez-y la quantité de deux pains de beurre de vanvre, & gros poivre. Vous la faites comme une ſauce blanche, relevéede bon goût.

Sauce à la Hollandoiſe. Faites blanchir du perſil, & le hachez très-fin. Paſſez le au beurre, dont un tiers manié de farine, un peu de bon bouillon, jus de citron, ſel, gros poivre, un anchois haché; faites lier.

Sauce à la Huſſarde. Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'eſtragon, deux gouſſes d'ail, thym, baſilic, laurier, tranches de jambon, perſil, ciboules, moitié d'un citron en tranches, ſel & poivre. Faites bouillir le tout à petit feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite; paſſez-la au tamis, & la ſervez pour ſauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir.

Sauce à la Jardiniere. Garniſſez une caſſerole de veau & jambon, carottes, panais, deux gouſſes d'ail, bouquet, perſil & ciboules; faites ſuer & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine & bon bouillon. Faites-la bouillir une bonne heure; dégraiſſez & paſſez au tamis; mettez-y ſel & gros poivre, un morceau de bon beurre, perſil blanchi & haché. Faites lier, & ſervez ſur ce que vous voudrez, avec un jus de citron.

Sauce à la Manſienne Prenez des foies de perdreaux, un foie gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, quelques champignons, perſil & échalottes, rocamboles. Pilez le tout; rempliſ-

ſez de cette farce une poularde, & la mettez à la broche; quand la poularde eſt cuite, prenez la farce; délayez la avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon beurre; tournez-la comme une ſauce blanche; ajoûtez, pour lier, un verre de réduction.

Sauce à la Marotte. Paſſez à l'huile veau & jambon en dés, deux gouſſes d'ail, un bouquet, deux champignons; mouillez enſuite d'une eſſence claire, & finiſſez. Prêt à ſervir, mettez dedans piſtaches & rocamboles entieres, verd de ciboules hachées en gros, & blanchie.

Sauce à la Martine. C'eſt le fond de la ſauce des réductions; mettez dedans de petits oignons blancs, piſtaches, jambon en dés, & des carottes auſſi en dés. Elle ſervira, ſelon le goût que vous aurez.

Sauce à la Monime. Mettez dans un peu de réduction, ſel & gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié; faites lier, & ſervez.

Sauce à la morue. Paſſez des champignons en tranches, bouquet, bon beurre, deux gouſſes d'ail, le tout paſſé: mettez-y une pincée de farine, que vous délayerez avec une chopine de crême; tournez juſqu'à ce que la ſauce ſoit faite; paſſez-la dans une étamine. Mettez-y enſuite une pincée de perſil blanchi bien haché, & ſervez pour toutes ſortes de choſes en filets, ou piéces entieres, un verre de réduction dedans.

Sauce à la Neſle. C'eſt le fond de la ſauce à la Noë ci-après, finie au blanc. Elle ſert à toutes les petites ſauces, comme vertes, jaunes, blanches, rouges, à l'Angloiſe, à l'Italienne, blanche, aux petits œufs, & à tout ce que l'on juge à propos.

Sauce à la Noë. Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gouſſes d'ail, trois rocamboles, trois échalottes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citron. Faites ſuer le tout ſans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne,

bouilli, & de deux verres de bouillon. Faites réduire, & dégraiſſez; paſſez au tamis; mettez-y peu de perſil haché fin. En ſervant, pour donner plus de goût, ajoûtez eſtragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalottes & jaunes d'œufs hachés. Cette ſauce ſert également pour le gibier, la volaille & la groſſe viande.

Sauce à la Pimbêche. Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en dés, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois cloux, muſcade, demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons. Paſſez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction & de bouillon; faites cuire cette ſauce une demi-heure; dégraiſſez; paſſez au tamis; & avant de ſervir, mettez-y quelques piſtaches & quelques rocamboles entieres, avec du verd de ciboules blanchies & hachées.

Sauce à la Ravigotte. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole. Quand elle s'attache, mouillez-la de bouillon & de coulis. Faites bouillir. Quand la ſauce eſt aſſez réduite, paſſez-la au tamis; mettez dedans toutes ſortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, eſtragon blanchi. Ajoûtez-y de bon beurre, un jus de citron, ſel & gros poivre. Faites lier la ſauce, & ſervez-la chaude, pour ce qu'il en ſera beſoin.

Sauce à l'Allemande. Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon; faites-la ſuer & attacher; mouillez de bouillon & coulis, & faites bouillir & réduire; dégraiſſez, paſſez au tamis; mettez dedans des foies gras & perſil blanchi; hachez des capres & anchois, deux ciboules entieres & du bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu, & qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe. Otez-en les ciboules; mettez-y un peu de gros poivre & un jus de citron.

Sauce. (*Autre à l'Allemande.*) Paſſez au beurre, perſil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon hachée, gouſſe d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignons; mouillez de bouillon, & laiſ-

ſez réduire. Paſſez à un tamis clair; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs ; mettez dedans des pigeons & piſtaches blanchis. Servez avec des poulets.

Sauce à l'Angloiſe. Hachez ſur une nappe quatre jaunes d'œufs durs. Mettez dans une eſſence claire capres & anchois hachés, deux ciboules entieres & bon beurrre. Faites lier la ſauce ſur le feu ; mettez cette ſauce dans un plat, & par-deſſus les jaunes d'œufs hachés, enſuite ce que vous y voudrez ſervir, & ſur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

Sauce (Autre à l'Angloiſe,) pour les cochons de lait. Prenez de la mie de pain bien fine : mouillez-la de bouillon ; aſſaiſonnez de poivre & raiſins de Corinthe; faites mitonner, & ſervez dans une ſauciere.

On fait aux perdrix une ſauce pareille, mais ſans raiſin : on y met du ſel, du beurre, & un oignon piqué de cloux.

Sauce à la Princeſſe. Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, perſil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, ſel & gros poivre. Faites cuire cette ſauce à petit feu, pendant une demi-heure. Retirez enſuite le jambon & le laurier; liez cette ſauce avec trois jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de réduction, & ſervez vous en pour le beſoin.

Sauce à la Provençale blanche. Paſſez avec de l'huile, tranches de champignons & tranches de perſil, oignons en tranches, trois gouſſes, d'ail un peu de baſilic ; mouillez enſuite d'un verre de vin Champagne & de lapetite ſauce à la Noë. Dégraiſſez, & liez de jaunes d'œufs, pour ſervir au beſoin. On la fait brune, en y mettant du coulis ; ou verte, au moyen d'une purée verte, ou autre ingrédient.

Sauce à la Ravigotte. (*Autre*) *chaude.* Faites chauffer de l'huile ; dégraiſſez ; paſſez-y perſil, ciboules, fines herbes, gouſſe d'ail ; mouillez d'un peu de jus & de coulis, & dégraiſſez. Ajoûtez un filet de vinaigre & moutarde, & des capres & anchois

hachés, gros poivre & jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraiſſer l'huile, on la fait chauffer dans une terrine : on y met le feu, comme à l'eau-de-vie, & on l'eteint tout de ſuite. D'autres, pour la dégraiſſer, la font chauffer, la verſent enſuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en ſervir.

Sauce à la Ravigotte chaude. (*Autre*) Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraiſſée, bon bouillon ; faites réduire le tout à un bon verre ; mettez-y perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel & poivre. Ajoûtez corne de cerf, eſtragon, creſſon alénois haché. Faites bouillir à courte ſauce. Cette ſauce ſert pour les poulets, pigeons rôtis, avec jus de citron, & on les appelle alors *poulets & pigeons au vin de Champagne.* On y peut mettre du jus & du coulis, & même une gouſſe d'ail, qu'on retire en ſervant.

Sauce à la Reine. Mettez dans une caſſerole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, gouſſe d'ail. Paſſez le tout à l'huile ; mouillez de bon bouillon, verre de vin de Champagne ; faites cuire cette ſauce pendant une heure ; dégraiſſez ; ôtez le veau & le jambon ; mettez-y une mie de pain trempée dans la crême ; paſſez-la à l'étamine ; beurrez-la, & y mettez de la crême, pour que rien ne reſte, & la faites chauffer au bain-marie, pour la ſervir au beſoin.

Sauce à la remolade. Hachez très-fin perſil, ciboules, capres, anchois, pointe d'ail ; mettez le tout dans une caſſerole avec une cuillerée de moutarde, ſel fin, poivre concaſſé ; délayez avec de l'huile & du vinaigre, ſans que rien domine ; ſervez-la froide dans une ſauciere.

Sauce à la remolade chaude. Mettez dans une caſſerole perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail haché. Paſſez avec une cuillerée d'huile ; mouillez enſuite de coulis & filet de vinaigre. Après quelques bouillons, dégraiſſez & aſſaiſonnez de bon goût ;

& avant de ſervir, mettez une cuillerée de moutarde ſans bouillir, & vous en ſervez pour les choſes qui exigent un haut goût.

Sauce à la Romaine Faites ſuer du veau & jambon avec deux gouſſes d'ail, tranches d'oignons, une racine coupée en zeſtes & quelques champignons. Quand les viandes ont rendu leur jus, pouſſez le feu juſqu'à attacher, & mouillez d'un bon verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir à petit feu, pendant une heure. Paſſez-la au tamis; mettez du beurre, ſel & gros poivre, perſil blanchi & haché. Faites lier, & ajoûtez un jus de citron.

Sauce à la Saint-Cloud. Faites blanchir une poignée de perſil & deux laitues. Mettez-les enſuite à l'eau fraîche; preſſez-les bien & les pilez, & faites cuire avec un peu de réduction & du bouillon, gouſſe d'ail; paſſez au tamis; mettez enſuite cette ſauce dans une caſſerole avec de bon beurre, quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin. Faites lier ſans bouillir; ajoûtez un jus de citron en ſervant.

Sauce à l'aſpic. Mettez dans une caſſerolle tranches de veau & jambon, ail, échalotte, bouquet, girofle, coriandre, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, huile, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon. Faites bouillir & réduire tout doucement. Ajoûtez un verre de vinaigre blanc; un peu de ſel, paſſez-la au clair & la liez à demi dégraiſſée.

Sauce à la Veſtale. Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du conſommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, ſel & poivre, le tout pilé & paſſé à l'étamine. Faites chauffer ſans bouillir, & ſervez d'un goût un peu relevé.

Sauce à l'Eſpagnole. Mettez dans une caſſerolle deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines, deux oignons en tranches;

faites ſuer ſur le feu; mouillez de bouillon & de coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant, mettez-y auſſi une poignée de coriandre, gouſſe d'ail, bouquet de perſil, ciboule, girofle, demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir cette ſauce, deux ou trois heures, à petit feu: dégraiſſez & faites réduire; paſſez au tamis pour vous en ſervir au beſoin.

On peut encore foncer une caſſerolle de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, bouquet; faire ſuer le tout & laiſſez légerement attacher, mouillez de coulis à l'ordinaire, vin de Champagne, huile & les aſſaiſonnemens ordinaires, un peu de coriandre, quelques tranches de citron. Quand elle eſt cuite & de bon goût, on s'en ſert au beſoin.

Sauce à l'Italienne blanche claire. Paſſez à l'huile perſil, ciboules, échalottes, champignons, truffes hachées, gouſſe d'ail entiere, demi feuille de laurier: mouillez de bouillon & réduction, & laiſſez réduire cette ſauce autant que vous le jugerez à propos: mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraiſſée avec un verre de vin de Champagne; elle ſert pour toutes ſortes de viandes blanches & noires, & même ſous la viande de boucherie.

Sauce à l'Italienne en gras. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerolle: quand elle ſera un peu attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques cloux de girofle, de l'huile fine. Paſſez & mouillez le tout avec un verre de vin de Champagne & du coulis. Dégraiſſez la ſauce; après quelques bouillons aſſaiſonnez de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

Sauce à l'Italienne en maigre. Paſſez des champignons hachés très-fin avec de l'huile & un bouquet, cloux, pointe d'ail. Mouillez avec un verre de vin blanc & coulis maigre; au défaut de coulis, ſervez-vous de ſauce d'étuvée de carpes; paſſez au tamis; & après quelques bouillons, dégraiſſez la

ſauce. Otez le bouquet, & employés votte ſauce ſelon ce que vous aurez à en faire.

Sauce à l'italienne rouſſe. La ſauce rouſſe à l'italienne ſe fait comme celle appellée blanche claire, ſi ce n'eſt qu'au lieu de bouillon, vous la mouillez d'eſſence claire & de vin.

Sauce à l'yvoire. Paſſez à l'huile & au lard fondu des tranches de veau & jambon avec tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, quatre champignons, le tout mouillé de vin de Champagne & bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonné, & un peu de crême bouillie. Retirez le veau & le jambon lorſqu'ils ſeront cuits: paſſez le reſte à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs, ſervez-vous-en pour ce que vous voudrez comme poulets, veau ou autres viandes blanches & noires.

Sauce à l'Ivernoiſe blanche. Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gouſſe d'ail piqué d'un clou. Mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume & quelques-unes de pimprenelle, quatre d'eſtragon: quand elle eſt faite, ajoûtez cinq ou ſix zeſtes de bigarade ſans les faire bouillir, poivre, concaſſé, jus de ſaiſon; & ſervez.

Sauce à l'orange en gras. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerolle; laiſſez un peu attacher, & mouillez avec un peu de bouillon & coulis: faites cuire à petit feu; paſſez ce jus au tamis: mettez dedans des zeſtes d'oranges: preſſez-y le jus de deux oranges: mettez-y de bon beurre & faites lier, pour vous-en ſervir.

Sauce à l'orange en maigre. Paſſez avec de bon beurre des zeſtes & le jus de deux oranges avec ſel & poivre. Faites lier ſans bouillir: au défaut de coulis maniez le quart du beurre qu'il vous faut de farine, & mettez le tout avec du jus maigre, quelques anchois hachés, ſel & gros poivre. Faites lier le tout, & ſervez.

Sauce appellée Poivrade. Mettez du vinaigre dans une caſſerolle avec un peu de jus de veau, ciboule entiere, oignons en tranches, une tranche de citron, poivre & ſel, quand la ſauce a bouilli,

paſſez-la au tamis ; & ſervez chaud dans une ſaucière.

Sauce au fenouil & groſeilles vertes. Faites fondre un peu de beurre dans une caſſerolle ſur un fourneau : quand il eſt fondu, mettez-y une pincée de farine & la faites rouſſir : quand elle eſt rouſſe, ajoûtez-y un peu de ciboule hachée. Mouillez de bouillon de poiſſon : aſſaiſonnez de ſel & poivre : quand elle bout, mettez-y une pincée de fenouil & des groſeilles épluchées ; laiſſez mitonner & liez d'un coulis.

Sauce au jambon. Foncez une caſſerolle de tranches de jambon battu. Faites-les ſuer ſur un fourneau : quand elles s'attachent, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez toujours : mouillez de jus avec du poivre & un bouquet ; laiſſez mitonner à un petit feu. Si elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; qu'elle ait un peu de pointe : paſſez-la au tamis, & vous en ſervez pour toute ſorte de rôts de viande blanche.

Sauce au jus à l'échalotte. Hachez des échalottes : mettez-les avec du jus de mouton, ſel & poivre ou du jus de veau. Cette ſauce ſert pour les éclanches de mouton ou volailles.

Sauce au laurier. Paſſez des champignons entiers, branches de perſil, ſix feuilles de laurier, avec huile, deux gouſſes d'ail. Mouillez de demi-verre de vin blanc, eſſence, jus de citron. Les ſauces au romarin, à la ſauge ſe font de même ; mais au lieu d'eſſence, on ſe ſert de réduction.

Sauce au pauvre homme à l'eau. Mettez dans une ſauciere de la ciboule hachée avec ſel & poivre, & de l'eau ; & ſervez cette ſauce froide.

Ou bien mettez dans une caſſerolle un peu d'eau, de ſel & gros poivre, échalotte hachée, jus d'un citron : faites chauffer ſans bouillir, pour ſervir au beſoin ; ou prenez un oignon blanc, échalottes, rocamboles, ail : pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange ; paſſez le tout à l'étamine ; ajoûtez du gros poivre, & ſervez.

Sauce au pauvre homme à l'huile. Hachez un peu

de perſil & ciboules, mettez dans une ſauciere avec huile, poivre & ſel, un peu de vinaigre : ſervez froide.

Sauce au réveil matin. Paſſez du veau & du jambon coupés en dez avec huile fine : ajoûtez ail, rocamboles, échalottes, bouquet, oignon piqué de cloux, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron, verre de vin de Champagne, bon bouillon, verre de vinaigre blanc : faites cuire à petit feu ; à moitié de cuiſſon, ajoûtez-y une cuillerée de coulis. Dégraiſſez & paſſez au tamis étant réduite ; & ſervez avec la venaiſon & ſur tout autre mets qui pourroit l'exiger.

Sauce au ſinge verd. Prenez un fond de ſauce à la noë au blanc, toute claire : mettez-en dans une caſſerolle ce qu'il en faudra : pilez du cerfeuil crud ; exprimez-en le ſuc : délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus ; liez-en votre ſauce. On peut de même tirer du verd de l'eſtragon du perſil, creſſon alénois ; & ſi ces herbes ſont trop fortes, & on les fait blanchir auparavant.

Sauce au verjus. Ecraſez le verjus & le mettez dans une ſauciere avec poivre & ſel, & ſervez cette ſauce froide.

Sauce au verjus au roux. Mettez du coulis clair de veau & jambon dans une caſſerolle. Quand il eſt chaud, mettez-y le verjus, & ſervez chaudement.

Sauce aux anchois. Lavez les anchois ; ôtez-en les arrêtes ; hachez-les & les mettez dans une caſſerole avec un coulis clair de veau & jambon, poivre & ſel. Faites chauffer ; donnez lui de la pointe. Cette ſauce ſert pour le rôt.

Sauce aux beccaſſes. Prenez le ventre & les foies de beccaſſes cuites à la broche, poivre & ſel : écraſez-les & mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les beccaſſes dans cette ſauce ; & pour la lier : mettez un peu de coulis de veau & jambon, faites chauffer & y mettez deux jus d'orange.

Sauce aux canards. Prenez du jus de veau avec poivre & ſel. Mettez-y deux jus d'oranges, & ſervez avec les canards & ſarcelles.

Sauce aux capres. Mettez dans une caſſerolle des capres fines entieres, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, bon beurre, ſel & poivre, deux ciboules entieres un peu d'eau. Faites lier la ſauce ſans qu'elle bouille, & l'employez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce. (*Autre aux capres.*) Mettez de l'eſſence de jambon dans une caſſerolle avec des capres auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau, ou que vous hacherez groſſiérement : aſſaiſonnez cette ſauce de ſel & poivre, & ſervez chaudement.

Sauce aux champignons & mouſſerons Cette ſauce ſe fait de même que celle aux truffes. (voyez *ci-après*)

Sauce aux fines herbes. Mettez dans une caſſerolle deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet : faites cuire ſur les cendres chaudes ; quand cela ſera réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction : une pincée de perſil blanchi ; hachez groſſiérement.

Sauce aux mouſſerons nouveaux. Vos mouſſerons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule & de perſil. Mettez une caſſerolle ſur le feu avec un peu de lard fondu, & vos mouſſerons mouillés de jus ; & laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez ; liez d'un coulis de veau & jambon ; que la ſauce ſoit de bon goût, & ſervez chaud.

Sauce aux oignons. Coupez en tranches ; faites les mitonner avec jus de veau, ſel & poivre. Paſſez cette ſauce au tamis ; mettez-la dans une ſauciere pour ſervir au beſoin ; ſervez chaudement.

Sauce aux truffes. Pelez les truffes ; lavez-les & les hachez ; mettez-les dans une caſſerolle avec du coulis clair de veau & jambon, poivre & ſel. Faites chauffer cette ſauce ; donnez-lui de la pointe, & la ſervez ſur tout avec le rôt. La ſauce aux champignons ſe fait de même que celle-ci.

Sauce Bacchique. Prenez demi bouteille de vin de Bourgogne, ſucre, cannelle, girofle, écorce de ci-

tron verd, muſcade, coriandre. Faites réduire à une petite ſauce à demi-liée ; paſſez-la au tamis ; & ſervez avec levrau, lapereaux & autres gibier.

Sauce douce. Mettez dans une caſſerolle une chopine de vin rouge, un morceau de ſucre & de cannelle, faites bouillir cette ſauce ; faites-la réduire aux deux tiers, & ſervez dans une ſauciere.

Sauce hachée en gras. Mettez une tranche de jambon dans une caſſerolle ; faites-la ſuer & attacher un peu. Mettez-y un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de perſil, ciboules, girofle : paſſez le tout ; & mouillez de bouillon & coulis ; après quelques bouillons, dégraiſſez & employez-la au beſoin.

Sauce hachée en maigre. Paſſez champignons hachés, ail, bouquet, cloux avec un peu de beurre. Mouillez de coulis maigre, bouillon & un verre de blanc. Faites bouillir la ſauce & la dégraiſſez : quand elle eſt aſſez réduite, vous pouvez vous en ſervir. Au défaut de coulis, mettez-y un peu de ſauce d'une étuvée de carpes ; ou l'on fait un petit roux de beurre & de farine dont on lie la ſauce ; mais il faut la laiſſer bouillir un peu plus long-tems.

Sauce perlée. Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de Champagne & demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout enſemble & le laiſſez infuſer : quand la ſauce eſt froide, paſſez-la au tamis, & ſervez pour ce que vous voudrez avec ſel & gros poivre ; cette ſauce eſt bonne pour les viandes ſur-tout qui n'ont pas un goût bien relevé.

Sauce piquante. Mettez dans une caſſerolle une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, beurre, bouquet de perſil, ciboule, ail, cinq ou ſix cloux, laurier. Paſſez le tout à petit feu & long-tems : mouillez avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon. Faites bouillir & dégraiſſez ; paſſez au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

Sauce piquante. (*Autre*) Mettez dans une caſ-

ferolle une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine ; faites réduire à moitié. Mettez-y un peu de jus, perſil, ciboules, pointe d'ail, creſſon alénois, pincée d'eſtragon, cerfeuil, échalotte, le tout haché ; menu, ſel & gros poivre : faites faire à cette fourniture un bouillon dans la ſauce, & ſervez.

Sauce piquante verte. Prenez cerfeuil, creſſon alénois, pimprenelle, corne de cerf, eſtragon, baume, civette de chacun ſelon ſa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; aſſaiſonnez enſuite avec de la rocambole hachée, huile, ſel & gros poivre, une cuillerée de moutarde ; le tout bien délayé. Si la ſauce eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu d'eau, & ſervez froide dens une ſauciere.

Sauce-robert en gras. Paſſez des oignons en dés au lard fondu, ou au beure. Quand ils ſont à demi-roux, mouillez de jus & de blond de veau, avec ſel & poivre. Egouttez la graiſſe ; liez enſuite d'un coulis de veau & jambon, & mettez un peu de moutarde : donnez-lui de la pointe, & ſervez. Pour ceux qui n'aiment pas l'oignon, on la paſſe au tamis avant d'y mettre la moutarde.

Sauce-Robert en maigre. Paſſez l'oignon au beurre ; étant coloré, mettez-y du coulis maigre. Faites bouillir ; dégraiſſez ; aſſaiſonnez ; & avant de ſervir, mettez-y de la moutarde. Au défaut de coulis, faites cuire de la farine ; mouillez de bouillon, vin rouge, avec bouquet, quelques cloux, pointe d'ail ; & finiſſez, comme on vient de dire.

Sauce rouſſe. Faites rouſſir du beurre à la poële ; jettez dedans du perſil, & l'y faites frire, juſqu'à ce qu'il ſoit croquant. Servez ſur ce qui demande cette ſauce, avec un filet de vinaigre, ſel & gros poivre.

Sauce ſimple. Faites ſuer veau & jambon ; mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & un peu de réduction. Faites bouillir le tout à petit feu. La ſauce étant réduite, faites blanchir toutes ſortes de fines, herbes comme eſtragon, pimpre-

nelle, cerfeuil, baume, civette. Mettez-les enſuite à l'eau fraîche ; égouttez-les bien, & les pilez. Mettez-les dans la ſauce, & les paſſez enſuite à l'étamine avec un jus de citron, ſel & gros poivre, pour finir.

Sauce verte. Pilez du bled verd dans un mortier, avec une croûte de pain. Tirez le bled, & le paſſez à l'étamine ; aſſaiſonnez de poivre & de ſel, & mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre. Paſſez enſuite au tamis, & ſervez cette ſauce froide avec de l'agneau.

Sauce verte, à l'oſeille. Pilez une poignée d'oſeille dans un mortier ; preſſez-en le jus, & le paſſez au tamis ; mettez dedans de bon beurre manié de farine, ſel & gros poivre ; faites lier la ſauce ſur le feu, & vous en ſervez, ſoit en gras, ſoit en maigre.

Sauce verte chaude. Faites ſuer une tranche de veau & jambon ; mouillez de vin de Champagne & de bouillon. Ayez une fourniture de fines herbes. Pilez le tout avec perſil en branches, & le paſſez à l'étamine, pour en exprimer le verd, où vous délayerez quatre jaunes d'œufs ; liez-en votre ſauce, après l'avoir paſſé au clair, un peu de jus de citron dedans. Servez pour toutes ſortes de viandes blanches & de boucherie. Si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quand, outre le vice des aſſaiſonnemens, qui dominent dans les ſauces, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, & de faire manger plus qu'on ne feroit, ſi on uſoit des ſubſtances ſimples ; tout homme qui aime ſa ſanté, en doit faire le moins d'uſage qu'il peut, ſur-tout de celles où il entre des ingrédiens irritans, échauffans, tels que les jus de viandes, de racines, le beurre, les épices, &c.

SAUCISSE : mets compoſé de viandes hachées, avec ſel & épices, renfermées dans des boyaux comme le boudin.

Sauciſſes

Sauciſſes au Parmeſan. Prenez de petites ſauciſſes; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & jettez leur graiſſe. Mettez-les mitonner dans une eſſence de jambon. Faites un petit gratin d'eſſence réduite dans un plat, dans lequel vous les ſervirez; arrangez dedans vos ſauciſſes. Saupoudrez-les de Parmeſan, en les humectant de leur ſauce. Faites-leur prendre couleur au four, & les ſervez à ſec: on peut mettre des truffes entre.

Sauciſſes au vin de Champagne. Faites-les cuire dans une petite braiſe légere; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec léger aſſaiſonnement, & faites mitonner. Egoutte z-les, & paſſez la cuiſſon que vous ferez réduire. Mettez-y un peude blond de veau; dégraiſſez, & ſervez avec un jus de citron.

Sauciſſes aux choux. Coupez un chou en quatre; lavez-le, & le faites blanchir. Mettez-le dans l'eau fraîche, & l'égouttez bien. Coupez-le enſuite en filets; faites ſuer & attacher une tranche de jambon dans une caſſerole; mettez-y enſuite le chou & du lard fondu; mouillez de jus & bouillon, ſel & poivre; & faites cuire. Mettez du coulis & dégraiſſez; le ragoût fini, ôtez le jambon. Dreſſez les choux dans un plat, des ſauciſſes grillées par-deſſus.

Sauciſſes aux truffes. Prenez des ſauciſſes de veau; foncez une caſſerole de bardes de lard, & par-deſſus un lit de tranches de truffes, enſuite un lit de ſauciſſes plates, des truffes & quelques bardes de lard. Aſſaiſonnez legérement; faites cuire ſur des cendres chaudes; égouttez; dégraiſſez les ſauciſſes & les truffes, & le fond de la cuiſſon; mettez-y un peu de blond de veau. Jettez ſur les ſauciſſes & les truffes; ſervez pour hors-d'œuvre.

Sauciſſes de perdrix. On fait des ſauciſſes avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & qu'on aſſaiſonne comme le boudin. (Voyez *Boudin.*)

Sauciſſes de porc. Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre; pour rendre le

hachis plus délicat, on peut y mettre des eſtomacs de chapons, ou gros poulets & même un peu de veau. Hachez le tout avec des échalottes, ſel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prenez enſuite de petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyés; rempliſſez-les de votre hachis. Piquez de tems à autre vos boyaux, pour faire ſortir l'air que vous y introduiſez en formant vos ſauciſſes; quand ils ſont pleins, uniſſez le tout avec la main, & nouez ſelon la longueur dont vous voudrez vos ſauciſſes. On les fait griller ſur du papier; on les ſert paſſées à la poële, avec du lard & du vin, pour hors-d'œuvre, ou garniture.

Sauciſſes de veau. Elles ſe font de la même maniere que les précédentes, ſi ce n'eſt qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau; on les aſſaiſonne de même. On les ſert comme les autres, ou, ſi l'on veut, avec de la moutarde

Sauciſſes en matelotte. Faites cuire de l'oignon; mouillez-le enſuite avec du vin rouge, un peu d'eau, ſel & poivre, laurier. Jettez-y des ſauciſſes plates, & faites cuire. Mettez, en finiſſant, une pincée de capres & un anchois hachés, quelques croûtons de pain, une pointe de vinaigre; ſervez à courte ſauce.

SAUCISSON: groſſe ſauciſſe, faite de viande hachée, avec de bonnes épices.

Sauciſſon de Boulogne. Prenez de la chair de porc, graſſe & maigre; hachez-la; & ſur le poids de vingt-cinq livres, mettez une livre de ſel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de ſang de cochon. Pétriſſez bien le tout; rempliſſez-en des boyaux que vous entourerez d'une ſerviette, de peur qu'en preſſant, les boyaux ne crevent. Ficelez-les ſelon la longueur dont vous voudrez vos ſauciſſons; faites-les ſécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils ſeront ſecs, ſéparez les les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Eſſuyez-les; frottez-les d'huile d'olive; mettez-les dans une terrine bien verniſſée, & les couvrez pour les conſerver.

Sauciſſon de ſanglier. Prenez douze livres de chair; arroſez-la de vin muſcat; enveloppez-la d'un linge blanc, & la mettez entre deux planches bien chargées. Deux jours après, hachez-la avec ſix livres de panne; aſſaiſonnez d'une once de macis, une once de girofle en poudre & douze onces de ſel. Arroſez le hachis de vin muſcat, & le laiſſez douze heures dans une terrine. Mettez-y un peu de ſalpêtre pour le faire rougir. Coupez des oreilles en filets, que vous mêlerez avec le hachis. Empliſſez-en de gros boyaux de porc bien nets. Laiſſez-les égoutter pendant deux jours; faites les fumer juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & alors vous pouvez vous en ſervir. Les ſauciſſons de porc ſe peuvent faire de la même maniere.

Sauciſſon royal Prenez de la chair de perdrix, de poulardes, de chapon crud, un peu de jambon crud, cuiſſe de veau & lard, perſil, ciboules, champignons, truffes, ſel & poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crême, le tout haché menu & bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, ſelon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire ſans que cette farce ſe décompoſe, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau; applatiſſez-les ſur la table; enfermez-y votre farce; qu'elle ſoit de la groſſeur du bras, pour le moins, & d'une longueur raiſonnable. Foncez une caſſerole de bardes de lard; mettez y vos ſauciſſons bien renfermés. Couvrez-les de tranches de bœuf & autres bardes de lard. Faites cuire à la braiſe à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laiſſez-les refroidir dans la même caſſerole; dégraiſſez; ôtez la viande qui renferme la farce, ſans la rompre. Coupez par tranches, & ſervez à froid ſur un plat.

SAUGE: plante très-connue, & d'uſage en cuiſine, d'une odeur & d'un goût fort & aromatique; on en diſtingue de deux ſortes, la petite & la grande. La ſauge de la petite eſpece eſt plus eſtimée que

l'autre ; on lui attribue, outre le goût qu'elle donne aux alimens, de très-grandes propriétés.

SAUMON : poiſſon de mer très-connu, qui remonte cependant dans les rivieres, ſur-tout au printems ; ſaiſon où l'on remarque qu'il eſt plus gras : mais s'il ſéjourne long-tems dans l'eau douce, il y devient maigre, ſec & de mauvais goût.

Saumon à la maître d'hôtel. Faites mariner une tranche de ſaumon avec un peu d'huile, ſel & poivre. Faites-la griller enſuite, & la dreſſez avec ſel & poivre, perſil & ciboules hachés, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Après quelques bouillons, ajoûtez un jus de citron ; & ſervez chaud.

Saumon à la ſauce aux capres. Faites mariner ; faites griller à petit feu, & ſervez avec la ſauce aux capres. (Voyez *Sauce.*)

Saumon à la ſauce douce Coupez-le par tranches ; farinez ; faites cuire dans du beurre affiné ; faites-le mitonner dans une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*)

Saumon au coulis & queues d'écreviſſes. Faites cuire un morceau de ſaumon dans une bonne braiſe de veau & de jambon, avec racines, oignons, bouquets, pointe d'ail, cloux, vin blanc. Etant cuit, ſervez-le avec un ragoût de queues & coulis d'écreviſſes. Si c'eſt en maigre, faites cuire le ſaumon dans un court-bouillon, avec vin rouge ; & le ſervez avec les mêmes ragoût & coulis.

Saumon au court-bouillon. Bien nettoyé, inciſez-le, pour qu'il prenne mieux le goût ; aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, cloux, muſcade, oignons, ciboules, perſil, tranches de citron verd, laurier. Mettez-lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; pliez-le dans une ſerviette ; ficelez, & le mettez dans une poiſſonniere avec vin, eau & vivaigre, & faites cuire à grand feu. Mettez-le mitonner ſur la braiſe. Tirez-le enſuite, & le ſervez à ſec ſur une ſerviette pliée, garni de perſil frit pour rôt.

Saumon au four. Faites fondre du beurre dans un

plat; mettez dedans du perſil, ciboules, champignons hachés, ſel & poivre; enſuite le ſaumon, & par-deſſus même aſſaiſonnement que deſſous. Panez; mettez au four; & ſervez de belle couleur, avec nne ſauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

Saumon aux champignons, garni d'écreviſſes & d'ailerons glacés. Ecaillé, vuidé, lavé, mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une ſerviette. Ficelez-le; foncez une poiſſonniere de tranches de veau & jambon, avec ſel, poivre, cloux, fines herbes, gouſſe d'ail, racines & oignons. Mettez deſſus le ſaumon, & le faites ſuer à la braiſe; mouillez-le après de deux bouteilles de vin de Champagne & bon bouillon. Faites cuire à petit feu, pendant deux heures. Cuit, dreſſez-le. Garniſſez-le autour de deux ailerons de dindons glacés & de douze belles écreviſſes cuites au vin de Champagne. Mettez ſur le ſaumon un bon ſalpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons.

Saumon glacé. Piquez un morceau de ſaumon d'un côté avec du petit lard. Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon. Faites y ſuer votre ſaumon; mouillez-le de vin blanc, aſſaiſonné de ſel & poivre, cloux, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faites cuire cette braiſe à petit feu. Ayez une glace marquée dans une caſſerole. Quand elle a été paſſée au tamis & affinée, glacez le ſaumon avec le dos d'une cuillere. Finiſſez la ſauce, en mettant du coulis dans la caſſerole de cette glace. Détachez-en ce qui reſte, & le ſervez avec un jus de citron.

Saumon mariné. Coupez des tranches en filets, & les mettez dans une marinade faite avec ſel & poivre, laurier, baſilic, tranches d'oignons, ciboules entieres, perſil, ſix cloux, jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, & laiſſez mariner deux heures. On peut auſſi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoûte un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau. Vos filets étant marinés,

eſſuyez-les entre deux linges ; farinez-les bien, & les faites frire dans du beurre affiné, ou de l'huile ; & ſervez garni de perſil frit.

Saumon. (*Darne de*) *à la bourgeoiſe.* Mettez-la dans une caſſerole, avec un verrre d'huile & deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, perſil & ciboules, champignons, truffes, gouſſe d'ail, le tout haché fin. Faites cuire à petit feu, ſel & gros poivre ; à moitié cuiſſon, dégraiſſez la ſauce ; mettez-y une cuillerée de coulis ; preſſez-y un jus de citron, & ſervez.

Saumon (*Darne de*) *en caiſſe.* Faites-la mariner avec huile, poivre, ſel, perſil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, le tout haché menu. Faites une caiſſe de papier bien huilée ; mettez dedans la darne, avec ſon aſſaiſonnement ; faites-la griller à petit feu, & la retournez. Etant cuite, paſſez-y un jus de citron, & ſervez avec la caiſſe.

Saumon (*Darne de*) *en ragoût.* Faites-la cuire dans une bonne braiſe, comme ci-deſſus ; mouillez de bouillon ſeulement. Etant cuite, dreſſez-la, & la ſervez avec le ragoût ſuivant. Coupez en quatre un ris de veau blanchi ; paſſez-le avec beurre, tranche de jambon, bouquet, champignons & truffes ; mouillez de bouillon, d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction. Faites cuire à petit feu, & dégraiſſez. Mettez y une cuillerée de coulis, & ſervez ſur le ſaumon.

Saumon (*Filets de*) *au vin de Champagne.* (Voyez *Filets.*)

Saumon (*Filets de*) *aux fines herbes.* (Voyez *Filets.*)

Saumon. (*Hâtelettes de*) Coupez des tranches de ſaumon en petits dés ; paſſez-les à la caſſerole, avec beurre, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, ſel & gros poivre. Faites chauffer un peu, & liez de quatre jaunes d'œufs. Laiſſez refroidir. Enfilez vos petits dés à des brochettes, & les trempez bien dans ce ragoût qui doit être épais. Panez, & faites griller à petit feu. Servez pour garniture de

groſſe entrée, ou pour hors-d'œuvre, avec une remolade, dans une ſauciere.

Saumon (*Hure de*) *à la braiſe en gras.* Piquez-la de gros lard aſſaiſonné & de jambon, & la ficelez. Faites ſuer dans une caſſerole du veau, avec des bardes de lard: quand le veau s'attache, ſaupoudrez-le d'un peu de farine; remuez-le quelques tours. Mouillez enſuite de bouillon & d'un peu de jus. Mettez la hure dans une autre caſſerole, & verſez deſſus cette braiſe, que vous mouillerez d'une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, ſel & poivre, fines herbes, oignons, perſil, ciboules, tranches de citron verd, un morceau de beurre & quelques bardes de lard ſur le tout. Faites cuire à petit feu; étant cuite, laiſſez-la deux heures dans ſa braiſe. Tirez; égouttez, & la dreſſez dans un plat; ſervez deſſus un ragoût d'écreviſſes en gras, ou de crêtes, ou ris de veau & autres garnitures. Les tronçons de ſaumon & la queue s'apprêtent de même.

Saumon (*Hure de*) *à la braiſe en maigre.* Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois; ficelez-la comme la précédente, & la mettez dans une poiſſonniere. Mettez dans une caſſerole du beurre, & y faites rouſſir une poignée de farine; mouillez-la de bouillon de poiſſon, & vuidez le tout enſuite dans la poiſſonniere; ajoûtez-y une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, avec ſel & poivre, fines herbes & épices, oignons, ciboules, perſil, citron verd; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laiſſez mitonner deux heures ſur la braiſe, pour prendre goût. Dreſſez enſuite dans un plat; ſervez deſſus un ragoût de laitances, champignons, truffes & mouſſerons, ou ragoût de queues d'écreviſſes & ſa garniture. (Voyez la façon de faire ces ragoûts à leurs articles reſpectifs.)

Saumon (*Pâté de*) *en gras* Lardez de gros lard & jambon une hure de ſaumon, coupez-la près des nageoires; dreſſez un pâté à l'ordinaire; foncez de lard pilé, avec les aſſaiſonnemens convenables;

placez-y la hure ; assaisonnez dessus comme dessous ; avec beurre frais & bardes de lard. Finissez & mettez au four pour quatre ou cinq heures. A moitié cuit, versez par le soupirail une chopine de coulis clair de veau & jambon. Remettez, pour achever de cuire. Servez-le froid pour entremets. Si vous le servez chaud, dégraissez, & y mettez un ragoût de foies gras, ou de queues d'écrevisses.

Saumon (*Pâté de*) *en maigre.* Piquez des tranches de saumon, épaisses de trois doigts, avec un anchois. Dressez un pâté de pâte fine ; foncez-le de beurre frais ; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes & épices ; mettez-y le saumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais & d'une autre abaisse. Faites cuire ; dégraissez, & y jettez un coulis d'écrevisses qui ait un peu de pointe.

Saumon (*Terrine de*) *en gras.* Foncez la terrine de bardes de lard & de tranches de jambon ; assaisonnez de sel & poivre, épices & persil haché. Mettez-y votre saumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de lard. Couvrez & lutez le couvercle avec de la pâte ; faites cuire entre deux feux. Otez ensuite le veau & le jambon ; dégraissez & jettez dedans un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, mousserons.

Saumon (*Terrine de*) *en maigre.* Frottez la terrine de beurre frais ; mettez le même assaisonnement dessous que dessus ; & sur le saumon, morilles, vin blanc ; dégraissez, & y jettez un ragoût d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le saumon frais, gras, tendre, bien cuit, est un aliment de bon goût, nourrissant, qui convient presque à tout le monde, du moins en petite quantité. Les estomacs foibles, les personnes délicates qui ne supportent pas les substances grasses, doivent s'abstenir d'en manger. Le saumon salé ne convient qu'aux très-bons estomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice.

SEMELLES A LA ROYALE. Vous prendrez trois œufs frais, une cuillerée de vin d'Espagne, ou de

vin blanc, un quarteron de farine & un quarteron de beurre frais ; vous mêlerez le tout enſemble ; & enſuite il faudra le bien manier avec les mains ſur une table bien propre, & y mettre une goutte d'eau de fleurs d'orange, en faire des abaiſſes, & les couper de quelle maniere vous voudrez ; les faire cuire à demi dans un four ; après quoi, vous ferez cuire du ſucre royal à la premiere plume : vous l'ôterez du feu ; & quand il ſera à moitié froid, vous glacerez vos ſemelles avec un couteau ; & vous les remettrez cuire à petit feu.

SEMOUILLE *ou* SEMOULE : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz, ou avec la fine fleur de froment, & de l'eau, qu'on fait paſſer en filets minces par une preſſe criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant ſecs, on les coupe en très-petits morceaux, qui reſſemblent au millet mondé. Ils ſont blancs ou jaunes. S'ils ſont faits avec les ſeules farines de riz ou de froment, ils ſont blancs : ſi on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de ſafran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de ſucre pour la rendre plus agréable. Nous devons cette compoſition aux Italiens, chez leſquels ces ſortes de pâtes ſont plus en uſage qu'en France. On en met dans le potage, ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la ſemouille d'un jaune clair, bien ſéche, & pas vieille. La meilleure vient d'Arabie, à qui l'Italie la doit, comme nous la lui devons.

Semouille. (*Potage de*) Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire ; faites-la mitonner ſur la cendre chaude, pendant deux bonnes heures, avec du meilleur bouillon & du jus de veau, mais en petite quantité de ce dernier. Quand elle eſt bien renflée, elle eſt cuite. Il faut quelle faſſe à-peu-près l'effet du riz, quand il eſt bien crevé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ſemouille faite avec de bonne farine, & de puis peu de tems où il n'entre que peu d'ingré-

diens échauffans, comme le ſafran, la cannelle, eſt un aliment très-nourriſſant, facile à digérer, & très-ſain pour tout le monde, ſi on en excepte quelques perſonnes, dont les ſucs digeſtifs ſont trop foibles pour digérer les ſubſtances farineuſes, qui, chez elles, ne forment que des humeurs viſqueuſes, & s'aigriſſent.

SERVICE : ſe dit d'un aſſortiment de meubles, ſervant à la table, ſoit linge, ou vaiſſelle ; il ſe dit encore des plats qui ſe ſervent enſemble ſur la table. Ainſi l'on dit une table ſervie à quatre ſervices, dont le premier ſont les entrées, au ſecond le rôt, au troiſieme l'entremets, au quatrieme le fruit, ou deſſert.

SIROP *ou* SYROP : le ſyrop de capillaire eſt la régle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires ; celui de groſeille met au fait de la façon de faire tous les fruits rouges, comme la mûre, la griotte, la grenade, &c. Le ſyrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarade, la bergamotte, le cedrat & l'orange de Portugal ; de ſorte que dans tous ces cas, vous avez une methode ſervant de régle pour tous ceux de cette eſpece ; & l'un de ces fruits fait régle pour tous les autres, dans les matieres de même eſpece.

Sirop. (Voyez *Abricots*, *Capillaire*, *Coings*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Guimauve*, *Jaſmin*, *Limon*, *Mûres*, *Orgeat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*, *Violettes*.

SOLE : poiſſon de mer, d'un goût fin & délicat, dont la chair eſt courte & délicate, & facile à digérer.

Soles en filets à l'ail. Faites frire ; levez en filets ; mettez du beurre dans un plat, avec trois ou quatre pincées d'anchois hachés. Mettez-y les filets. Mouillez de bouillon avec une pointe d'ail & gros poivre, & ſervez avec un jus de citron.

Soles à la Bourguignone, Faites-les frire ; découpez-les en filets ; faites une ſauce avec de bon vin, ail, ſel & poivre, thym & laurier, & du beurre.

Faites mitonner les filets, & ſervez chaudement.

Soles à la Martine. Faites frire; paſſez enſuite avec huile fine, perſil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, une pincée de farine. Mouillez de bouillon de poiſſon, demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir à petit feu; dégraiſſez cette ſauce; faites-y mitonner vos ſoles; ajoûtez ſel & gros poivre & jus de citron.

Saules à la Sainte-Menehoult. Coupez-les en filets, & les faites cuire avec beurre manié de farine, une chopine de lait, thym, laurier, baſilic, perſil, ciboules, ail, cloux, ſel & poivre; tirez-les, & les panez. Faites griller, & ſervez avec une remolade dans une ſauciere.

Soles à la Sultane. Faites-les mariner pendant une heure. Panez; faites griller; arroſez de leur marinade. Etant frites, & de belle couleur, ſervez-les avec une ſauce à la Sultane.

Soles au coulis roux. Faites frire comme deſſus. Paſſez au beurre, ciboule & perſil hachés. Quand ils ſont un peu frits, mouillez de bouillon de poiſſon, avec ſel & poivre; laiſſez mitonner avec quelques capres frites; liez d'un coulis roux; faites-y mitonner les ſoles, & ſervez.

Soles au fenouil. Trempez-les dans le beurre fondu, avec un peu de ſel & poivre; mettez du fenouil ſur un gril; faites griller vos ſoles à petit feu. Servez-les avec une ſauce aux anchois.

Soles au vin de Champagne. Habillez-les, & les mettez dans une caſſerole, avec ſel, poivre, un oignon piqué de cloux, bouquet, ciboules entieres, perſil haché, un peu de citron, demi-bouteille de vin de Champagne & bouillon de poiſſon, beurre frais, un peu de chapelure de pain bien fine. Faites cuire à feu vif; liez d'un coulis roux, ou d'un coulis d'écreviſſes. Dreſſez les ſoles, & ſervez la ſauce par-deſſus.

Soles aux concombres. Coupez la tête & la queue; faites-les frire; faites mariner des concombres, deux heures; paſſez-les au roux; mouillez de

bouillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de bon goût ; liez d'un coulis au roux ; faites-y mitonner vos ſoles ; dreſſez les enſuite, le ragoût par-deſſus.

Soles aux fines herbes. Mettez-les frites dans un plat, avec perſil, ciboules, champignons, baſilic hachés, beurre, ſel & gros poivre, une cueillerée de jus ; faites faire un tour, & ſervez avec un jus de citron.

Soles en poupiettes. Deſoſſez ; mettez-y un bon godiveau, comme deſſus ; roulez-les de la tête à la queue. Faites cuire, & ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Soles farcies à la ſauce hachée. Ouvrez par le dos ; ôtez l'arrête ; farciſſez d'une farce de carpe & de brochet, avec perſil, ciboules, champignons, mie de pain trempée dans la crême, beurre, ſel & poivre, jaunes d'œufs, le tout haché & mêlé. Farciſſez ; faites frire à l'huile, & ſervez avec une ſauce hachée. On les ſert auſſi avec un ragoût d'écreviſſes, & avec une ſauce aux anchois, en les faiſant cuire entre deux plats, comme les limandes.

Soles frites. Vuidez ; farinez ; fendez ſur le dos ; faites frire dans le beurre affiné ; égouttez, & ſervez avec perſil pour rôt.

Soles. (*Pâté de*) Faites frire à demi ; levez en filets. Dreſſez un pâté ; foncez d'un bon godiveau de chair d'anguilles, avec champignons, truffes, fines herbes, épices, ſel & poivre, beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraiſſez, & y jettez un ragoût de truffes.

Soles. (*Terrine de*) Voyez *Saumon.*

Soles (*Terrine de filets de*) *en gras.* Voyez *Saumon.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les ſoles de bonne groſſeur, fraîches, fermes & bien cuites, ſont un mets très-fin, fort leger, nourriſſant, qui convient à tout le monde, même aux perſonnes dont l'eſtomac eſt très-foible, & aux convaleſcens qui ont permiſſion de manger.

SOUPE. (Voyez *Potage.*)

STROUILLE *à l'Italienne*. Hachez des oignons en dés ; paſſez-les au beurre ; lorſqu'ils ſeront preſque cuits, mettez-y de la mie de pain bien fine, avec Parmeſan rapé, quelques œufs par quartier. Aſſaiſonnez de bon goût, & laiſſez réfroidir. Etendez une nappe ſur une table ; ſaupoudrez de farine ; étendez deſſus de la pâte à riſſoles. (Voyez *Riſſoles.*) Mettez de votre farce deſſus un lit mince ; roulez la pâte comme un boudin. Enveloppez d'un linge ; ficelez ; faites cuire à l'eau bouillante, une bonne heure. Coupez par tronçons ; dreſſez dans un plat ; ſaupoudrez de Parmeſan rapé, avec beurre frais fondu, & ſervez. On en fait de même aux choux, aux épinars, à l'oſeille, à la moëlle de bœuf, au fromage.

SUCRE : celui qu'on veut employer, doit être du plus beau & du plus blanc, autant qu'on pourra ; qu'il ſoit dur, ſonnant, léger & d'un goût agréable : il y a bien moins de façons pour le clarifier, quand il aura toutes ces qualités, que quand on ſe ſert de caſſonnade, quoiqu'on la choiſiſſe la plus blanche & la plus nette ; ce qui n'empêchera pas qu'il ne faille encore la clarifier.

C'eſt par cette clarification que l'on commence ; ce qui ſe fait ainſi. Vous avez de l'eau dans une terrine ; vous y écraſez un œuf avec la coque, ou d'avantage, ſuivant la quantité de votre ſucre : vous fouettez tout cela enſemble, avec des verges de bouleau ; & vous le jettez dans votre ſucre, pour le faire fondre ; enſuite vous le mettez ſur le feu, en le remuant toujours ; vous l'écumerez avec ſoin, quand il viendra à bouillir. Lorſque le ſucre veut monter, verſez-y autantde fois un peu d'eau froide, pour l'empêcher de ſe répandre, & pour le pouvoir bien écumer ; vous y ajoûtez encore l'écume d'un blanc d'œuf fouetté tout ſeul ; & quand, après avoir bien écumé, il ne reſte plus qu'une petite écume blanchâtre, & non point noire & ſale, comme auparavant, & que vous voyez votre ſucre reſter tout clair ſur l'écumoire, en la plongeant ſur la ſur-

face, il faut le retirer de deſſus le feu, le paſſer dans une ſerviette blanche mouillée; & il ſera parfaitement clarifié. Quand on en a clarifié une certaine quantité à la fois, & qu'il y a par cette raiſon beaucoup d'écume, avec laquelle il s'en va toujours un peu de ſucre, on peut le retirer, en détrempant & délayant cette écume avec de l'eau dans la poële où on l'a jettée; & on paſſe enſuite le tout dans une ſerviette mouillée. Les particuliers qui ne confiſent, par exemple, que quatre à cinq livres de ſucre à la fois, pour éviter cette peine & ne perdre pas de ſucre, le peuvent clarifier de la maniere qui ſuit. Il faut faire fondre ſon ſucre avec de l'eau, & le mettre ſur le feu, avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle, prêt à ſe répandre, on y verſe un peu d'eau froide, pour le faire rabaiſſer; & lorſqu'à la deuxieme fois, il vient à s'élever, vous l'ôtez de deſſus le feu; & vous le laiſſez repoſer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaiſſe; & il n'y reſte qu'une craſſe noire au-deſſus, que vous ôtez doucement avec l'écumoire. Vous le paſſez enſuite au travers d'une ſerviette blanche, mouillée; & il eſt clarifié. Il n'eſt pas, à la vérité, ſi clair, ni ſi blanc que le premier; mais on ne laiſſe pas d'en faire toutes ſortes de bonnes confitures. L'eau dont on ſe ſert dans les cuiſſons de ſucre, doit être de fontaine, ou de riviere, & bien claire. Pour beaucoup d'autres choſes, on peut uſer de l'eau de puits. Moins on met d'eau dans le ſucre pour le faire fondre & le clarifier, moins il faut de tems pour qu'il arrive aux cuiſſons néceſſaires; au lieu que c'eſt le contraire, quand on en a mis beaucoup, parce qu'il faut que cette eau s'évapore toute.

Comme le fondement de l'art de confire dépend des différentes cuiſſons du ſucre, il faut en donner premiérement la connoiſſance, pour n'avoir rien qui arrête dans la ſuite, touchant les termes dont on ſe ſert pour les déſigner, & éviter par ce moyen, la répétition inutile, où l'on tomberoit néceſſairement, s'il falloit les expliquer à chaque ar-

ticle, comme les choſes le demanderoient. Voici donc par degrés, quelles ſont ces cuiſſons, & comment on les appelle. Il y a le ſucre à liſſé, à perlé, à ſoufflé, à la plume, à caſſé, & au caramel; & à quelques-unes de ces cuiſſons, l'on diſtingue encore le plus ou le moins, comme le petit liſſé, & le grand liſſé, le petit perlé & le perlé fort, la petite plume & la grande plume.

Ainſi, lorſque vous avez clarifié votre ſucre, & que vous l'avez remis ſur le feu pour le faire bouillir, vous connoiſſez qu'il eſt à liſſé, en trempant le bout du ſecond doigt dedans, l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſitôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt. Quand ce filet eſt preſqu'imperceptible, ce n'eſt que le petit liſſé; & quand il s'étend davantage, avant que de ſe défaire, c'eſt le grand liſſé. Or, pour ne pas ſe brûler en faiſant cette expérience, comme il pourroit arriver, ſi l'on trempoit directement le doigt dans le ſucre, il n'y a qu'à ſortir votre écumoire, qui doit toujours être dans la poële & parmi votre ſucre, pour le remuer de tems en tems, & le faire cuire également; & l'élevant un peu au-deſſus, après l'avoir ſecouée, en donnant de la queue ſur la poële, vous recevez du ſucre qui en découle encore, en paſſant ſeulement le bout du doigt ſur le bord de ladite écumoire; ce qui ſuffit pour connoître s'il eſt à liſſé, en faiſant ce que l'on vient de dire.

Après que votre ſucre a bouilli encore un peu, vous réitérez le même eſſai; & ſi en ſéparant vos deux doigts, le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre, alors il eſt à perlé. Le grand perlé eſt, lorſque le filet ſe continue de même, quoiqu'on ouvre davantage les doigts, en dilatant entiérement la main. Le bouillon forme auſſi des manieres de perles rondes & élevées, à quoi l'on peut encore connoître cette cuiſſon.

Notre ſucre ayant cuit quelques autres bouil-

lons, prenez votre écumoire à la main, & l'ayant un peu ſecouée comme ci-deſſus, en battant ſur le bord de la poële, ſoufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre ; & s'il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles, votre ſucre eſt au point qu'on appelle *à ſoufflé*

Lorſqu'après quelques autres bouillons, vous ſoufflez à travers l'écumoire, ou que la ſecouant d'un revers de main, il en part de plus groſſes & plus longues étincelles, ou boules qui s'élevent en haut, alors il eſt à la plume. Enſuite vous le continuez un peu de tems ſur le feu ; vous le ſoufflez encore ; & vous voyez ces bouteilles plus groſſes & en plus grande quantité ; enſorte qu'il y en a pluſieurs qui ſe tiennent en ſemble, & qui ſont comme une filaſſe volante ; c'eſt ce qu'on appelle à la grande plume.

Pour connoître quand le ſucre eſt cuit à caſſé, il faut avoir un pot avec de l'eau fraîche dedans : vous mouillez le bout du doigt dans cette eau ; & l'ayant trempé adroitement dans le ſucre, vous le plongez auſſi-tôt dans cette eau fraîche, à moins que de vouloir vous brûler. Ayant ainſi le doigt dans l'eau, vous en détachez le ſucre avec les deux autres ; & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, il eſt à la cuiſſon qu'on appelle *à caſſé*.

Si, en l'état où eſt le ſucre dans la cuiſſon précédente, vous le mettiez ſous la dent, il s'y attacheroit comme de la poix ; mais quand il eſt au caramel, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher nullement. Or il faut prendre garde, de moment en moment, quand il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon, en pratiquant ce qu'on a dit, pour ſçavoir quand il eſt caſſé ; & enſuite, mettant le ſucre que vous aurez retiré, ſous la dent, pour voir s'il s'y attache encore ; & dès que vous verrez que non, mais qu'au contraire il caſſe & ſe rompt nettement, ôtez-le auſſi-tôt de deſſus le feu : autrement, il brûleroit, & ne ſeroit plus propre à rien de bon, parce qu'il ſentiroit toujours le brûlé. A l'égard

gard des autres cuiſſons, on peut toujours les réduire en les décuiſant avec de l'eau, pour s'en ſervir à ce que l'on jugera à propos : à l'égard de la cuiſſon au caramel, c'eſt ordinairement pour le ſucre d'orge, & pour quelques autres ouvrages ; ainſi l'on verra aux différens articles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette ſubſtance végétale eſt adouciſſante, calmante, ſtomachique, très-nourriſſante ; facilite la digeſtion ; détruit les engorgemens & obſtructions legeres. Son uſage convient fort aux perſonnes ſédentaires, à celles qui ne digerent pas bien, ni aſſez promptement ; aux gens ſujets à des douleurs d'eſtomac, des inteſtins, aux fièvres, aux maladies putrides, à la pituite épaiſſie dans les poumons, & à la toux.

SURTOUT : eſpece de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

Surtout en gras. Faites rôtir un chapon bardé ; laiſſez-le refroidir ; ôtez la peau & le déſoſſez ; hachez-le avec lard blanchi, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, mouſſerons, champignons, ſel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs cruds, mie de pain trempée dans la crême. Pilez le tout ; foncez-en une caſſerole, en faiſant un vuide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, cailles, tourterelles, ris de veau, &c. Couvrez le ragoût de la même farce ; uniſſez le tout avec un œuf battu ; panez & faites cuire au four. Dégraiſſez & ſervez pour entrée.

Surtout en maigre. Faites un godiveau de poiſſons bien hachés & pilés, avec les mêmes aſſaiſonnemens que deſſus, beurre frais, & le liez avec une crême de pain, ou pain bouilli avec la crême. Mettez-y un ragoût de filets de poiſſons. Finiſſez comme deſſus avec même farce. On met toute ſorte de ragoûts de poiſſons.

[TAB]

TABLE : ſe dit, non-ſeulement des planche aſſemblées & ſoutenues ſur des pieds ou tréteaux ; mais des mets qu'on ſert, de l'ordre qu'on met dans le ſervice, & du nombre des convives. On dit, une table de douze, quinze ou vingt couverts ; pour un repas de douze, quinze ou vingt perſonnes. Comme on dit, une table ſervie à trois, quatre, cinq ſervices, pour différencier la nature des mets qui s'y ſervent ſucceſſivement. Nous allons donner des modeles de table de divers nombres de convives, en différentes ſaiſons ; & pour ne pas multiplier trop les objets, nous nous bornerons à cinq ſeulement, qui ſuffiront pour donner des idées ſuffiſantes d'un plus petit ou d'un plus grand nombre.

Pour donner plus de facilité, nous avons arrangé les divers ſervices en deux colonnes ; & en doublant les mets, nous avons mis à portée de choiſir entre les uns & les autres, ſans compter la facilité qu'on aura à trouver tout ce qu'on voudra dans les grands articles, *Potages*, *Hors-d'œuvre*, *Entrées*, *Rôt*, *Entremets*. Ainſi nous croyons que, non-ſeulement pour le choix des mets, mais pour l'ordonnance d'un repas, les modeles que nous donnons, doivent ſuffire.

TABLE

De douze couverts ſervie à cinq (a) *en gras, pour le printems.*

Le printems fournit à nos tables, *en groſſes viandes*, le bœuf, le veau de lait, le mouton en-

(a) Nota. *On dit qu'une table eſt ſervie à cinq, lorſqu'il y a cinq plats pour chaque ſervice.*

graiſſé, l'agneau de lait ; *en volailles*, le poulet de grain, le poulet aux œufs, le poulet à la reine, le dindonneau, le caneton de Rouen, le pigeon de voliere ; *en gibier*, le marcaſſin, le chevreuil, le chevrillard, les levrauts ; beccaſſes au paſſage du printems, & beccaſſines ; les cailles vertes avant la ponte ; *en poiſſon*, l'eſturgeon, le maquereau, l'aloſe de Seine & de Loire, les ſaumons de ces deux rivieres ; les truites de mer, de riviere & de ruiſſeau ; la lotte, l'écreviſſe ; les autres poiſſons d'eau douce en Mars & Avril, au tems du frai, ne ſont pas bons. Les légumes, herbages, racines. En Mai, les fraiſes, ceriſes & abricots, précoces, amandes vertes & groſeilles. Les vins & liqueurs ſont les mêmes dans tous les tems.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf pour le milieu (a).

DEUX POTAGES.

Un aux herbes.
un d'aſperges à la purée ; *ou*
un potage d'iſſues d'agneau à la reine.
un de julienne aux filets de racines.

DEUX HORS-D'ŒUVRES.

raves & beurre de Vamvres ; *ou* ſauciſſes au gratin.
ou palais de bœuf roulés. filets de volailles à la crême.
caiſſons de cervelle de veau ;

SECOND SERVICE.

Quatre entrées, la piéce de bœuf reſtant pour le milieu.

carré de mouton à la ravigotte.
poitrine de veau aux petits pois.
fricaſſée de poulets.
pigeons en compôte ; *ou* pâté chaud *comme on voudra.*
gigot au ris de veau.
poulets à la barbarine.
lapereaux à la bourgeoiſe.

(a) Nota. *Cette piéce doit être de culote, ou de poitrine bien parée.*

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de rôt, trois entremets, deux ſalades.

deux lapereaux.
une poularde ou deux poulets gras ; *ou*
quartier d'agneau.
poulets à la reine.
deux ſalades.
épinars au jus.
tourte de ceriſes.
aſperges ; *ou*
crême au naturel.
morilles.
beignets ou écreviſſes au court bouillon.

QUATRIEME SERVICE.

Jatte de gauffres pour le milieu.

compôte de ceriſes.
crême fouettée.
échaudés.
compôte de fraiſes.
gelée de groſeilles.
marmelade d'abricots.

Cette table peut ſe ſervir à quinze couverts, & ſept plats par ſervices.

TABLE

De douze ou quinze couverts, ſervie à ſept en maigre ; pour un dîner de printems, ou pour un ſouper, en ſupprimant le potage.

PREMIER SERVICE.

Un potage printannier ; pour le milieu ; ou ſi c'eſt pour ſouper, une aloſe à l'oſeille.

DEUX ENTRE'ES.

morue à la crême.
tourte de poiſſon ; *ou*
ſoles aux fines herbes.
raie à la Provençale ; *ou*
darne de ſaumon à l'eſturgeon.
plies en caſſerole.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

omelette.
œufs frais.
œufs à la farce.
œufs frits, *ou*
beurre de Vanvres ou de Bretagne.
raves & radis.
pâtés de moules à la crême.
hâtelettes d'anguilles.

SECOND SERVICE.

Alose grillée à la sauce aux capres, pour le milieu; en relevant le potage ou *Barbue au court-bouillon;* ou *Carpe frite, garnie de laitances frites.*

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt, quatre d'entremets.

écrevisses au court-bouillon, servies en dôme pour le milieu.
carpe au court-bouillon, & soles frites aux deux bouts.
aspeerges aux petits pois.
chervi frit.
tartelettes de confitures.
crême à l'Italienne; *ou* avec le même rôt.
tourte à la crême.
omelette farcie.
morilles dans leur eau.
crevettes.
le fruit comme ci-dessus, ou selon la saison.

TABLE

De quinze couverts servie à sept, à dîner, en gras pour l'été.

Dans cette saison on a les grosses viandes à l'ordinaire. *En volailles* on a de plus, les oisons, les pigeons, les poulardes nouvelles; *en gibier*, le coq vierge, les cailles & cailleteaux, perdreaux, faisandeaux, albrans, tourtereaux, venaison à l'ordinaire; *en poissons*, la perche, la carpe de Seine, de Loire & d'Aisne. Les truites de riviere & de mer, mais point d'autre bonne marée que la morue fraîche. Toute sorte de légumes, herbes & racines; les melons, les figues, pêches, prunes, poires, abricots, &c.

PREMIER SERVICE.

La piéce de bœuf pour le milieu.

DEUX POTAGES,

l'un garni de concombres; l'autre aux croûtes à la purée verte; ou
l'un d'une poularde au riz. l'autre de perdrix aux filets de racines.

pieds de mouton en fricaſſée de poulets.
noix de veau en caiſſe.
petits pâtés.
melon ; *ou*
queues de veau à la remoulade.
langues de mouton en filets.
palais de bœuf en beignets.
andouilles à la Provençale.

SECOND SERVICE.

Six entrées, la piéce de bœuf reſtant.

gigot à l'eau.
quaſi de veau à la crême.
poulets aux petits oignons blancs.
filets de lapereaux aux concombres ; *ou*
côtelettes de mouton au perſil.
caneton, aux pois.
pigeons aux fines herbes.
tourte de lapereaux.
ſalmi de perdreaux.
cailles à la poële.
pigeons en coquille.
poularde à la cardinale.

TROISIÉME SERVICE.

Un gros entremets froid pour le milieu ; quatre plats de rôt, deux ſalades.

un dindonneau.
une poularde.
quatre perdreaux.
ſix pigeons bardés en cailles.
deux ſalades d'herbes ; *ou*
ramereaux.
coq vierge.
poulets gras.
cailles.
deux ſalades.

QUATRIÉME SERVICE.

Six plats d'entremets, le gros entremets reſtant au milieu.

tartelettes de chocolat.
œufs brouillés à la coque.
beignets de feuilles de vigne.
tymbales de biſcuits.
féves de marais à la crême.
artichauts à la ſauce au beurre ; *ou*
blanc manger.
œufs brouillés au verjus.
beignets à la reine.
aſperges au coulis de jambon.
crême au cerfeuil.
artichauts à la Gaſcogne.

Le fruit de la saison avec compôte, cerneaux, fromage à la crême, échaudés, glaces, & autres choses de l'office.

TABLE

De quinze couverts, servie à sept, en gras; pour l'automne & l'hyver.

Ces deux saisons fournissent le plus aux délices de la table. On a de tout, & abondamment, sauf les fruits du printems & d'été, auxquels on supplée par les confitures qui nous les représentent.

PREMIER SERVICE.

Une oile pour le milieu.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

saucisses aux truffes.
palais de bœuf à la Saingaraz.
pieds d'agneaux au gratin, aux petits oignons.
bresoles de mouton; *ou*
cervelles de mouton à l'étuvée.
côtelettes d'agneau en papillotes.
filets de canards.
petits pâtés au jus.

DEUX ENTRE'ES.

beccasse à la sauce à la beccasse.
ailerons de dindons à l'étuvée; *ou*
poularde à la crême.
pâté chaud de perdreaux; *ou*
pigeons aux oignons en crépine.
tourtereaux à la cendre.

SECOND SERVICE.

Une pièce de bœuf pour relever l'oile.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de rôt.

pluvier.
chapon de Bruges; *ou*
poule de Caux.
beccassines.

QUATRE ENTREMETS.

foies gras en caiſſe.
cardons au jus,
crême de riz.
œufs au ſoleil ; *ou*
crême au caffé.
choux-fleurs au Parmeſan.
omelette au fumet.
tourte de confitures.

DEUX SALADES.

Le fruit ſelon la ſaiſon.

TABLE

De vingt couverts, ſervie à onze, en gras automne & hyver.

PREMIER SERVICE.

Un ſurtout pour le milieu qui y reſte pendant tout le ſervice ; deux potages aux deux bouts.

oille au riz.
potage aux légumes ; *ou*
julienne au céleri.
biſque de pigeons aux écrevisſes.

Quatre hors-d'œuvres aux flancs du ſurtout.

Langue de bœuf au gratin.
beignets de fraiſe de veau.
boudin de lapin.
filets d'agneau en blanquette ; *ou*
langue de bœuf en hâtelettes.
queue de veau à la Tartare.
poulets à la Coigny.
côtelettes de mouton à la purée de navets.

Quatre entrées pour les quatre coins.

queues de mouton au riz.
tourtes de beccaſſes.
pigeons à la broche à la ſauce au beurre.
poulets à la broche à la ſauce aux truffes ; *ou*
perdreaux aux foies.
poularde en hochepot.
gigot à la Mailly.
canard en globe.

SECOND SERVICE.

Deux relevées d'entrées à la place des potages.

pièce de bœuf avec une sauce hachée.
longe de veau rôtie avec une sauce piquante ; *ou*
aloyau à la braise, à la sauce aux capres.
quartier de veau piqué sur le rognon, avec un puits dans la cuisse.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets servis ensemble, à treize.

QUATRE PLATS DE RÔT.

Aux angles du surtout ; deux salades, aux flancs ; deux gros entremets, aux deux bouts ; quatre entremets chauds aux quatre coins de la table.

RÔT.

poule de Caux, ou grosse poularde.
trois perdreaux.
plat de dix-huit mauviettes.
caneton de Rouen à la broche ; *ou*
dinde aux truffes.
canard sauvage.
faisan.
poulets à la dauphine

ENTREMETS FROIDS.

pâté froid *ad libitum*.
tête de porc à la Piémontoise ; *ou*
gâteau de Savoie.
jambon cuit sans feu & sans eau ; *ou*
jambon à la broche au vin d'Espagne.
pâté de chevreuil, ou d'autre venaison.

ENTREMETS CHAUDS.

beignet à la crême.
truffes au court-bouillon.
cardons d'Espagne au jus.
tartelettes ; *ou*
beignets bacchiques.
artichauts frits.
crême à l'estragon & au persil.
écrevisses au gratin.

Le fruit de la saison.

On a donné le ſervice double pour laiſſer le choix ; & pour pouvoir l'augmenter dans les occaſions, ſelon le monde que l'on pourra avoir.

TALMOUSE : pâtiſſerie qui ſe fait avec du fromage blanc bien gras, avec un peu de beurre & de poivre bien broyés, une poignée de farine, quelques jaunes d'œufs, un peu de lait, le tout pétri. On en met ſur des abaiſſes de pâte fine, en relevant les bords. Dorez d'un œuf battu, & mettez au four.

TANCHE : poiſſon d'eau douce de la figure de la carpe, dont les écailles ſont petites & dorées. Comme ce poiſſon vit dans les endroits bourbeux, il eſt viſqueux de ſa nature, & a beſoin de plus d'aſſaiſonnement que ceux qui, avec plus de mouvement, vivent dans des eaux plus pures. Celles qui vivent dans des eaux plus limpides & moins limoneuſes, ont une ſaveur plus agréable que les autres.

Tanches à la Provençale. Limonnez & accommodez comme les ſoles à la Provençale. (Voyez *Sole.*)

Tanches à la ſauce-robert. Limonnez, vuidez, inciſez & les faites griller ; ſervez avec une ſauce-robert. On peut les ſervir auſſi avec une ſauce aux capres.

Tanches en caſſerole. Faites-les dégorger ; habillez-les ; fendez-les par le dos ; deſoſſez & farciſſez d'un bon hachis de poiſſon. Frottez un plat de beurre, avec fines herbes, oignons & aſſaiſonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; arroſez de beurre fondu. Panez ; faites cuire au four de belle couleur. Servez à ſec, ou ragoûts de légumes, ou coulis d'écreviſſes, ou ſauce à l'Angloiſe.

Tanches en compôte. Otez la tête & la groſſe arrête ; coupez par tronçons ; faites un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, jambon, bouquet ; paſſez au beurre, une pincée de farine, deux ver-

res de vin de Champagne. A moitié de la cuiſſon, mettez les tanches, ſel & gros poivre; dégraiſſez, & ſervez avec un jus de citron.

Tanches en fricaſſée au roux. Faites rouſſir de la farine; paſſez-y les tronçons, avec champignons, ſel & poivre, bouquet, oignons piqués de cloux. Mouillez de moitié bouillon & moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la ſaiſon des aſperges & des artichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanches en fricaſſée de poulets. Otez les têtes; coupez par tronçons; paſſez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon & vin blanc, ſel & poivre, faites cuire à feu vif, & liez avec crême & jaunes d'œufs.

Tanches farcies. Farciſſez d'un godiveau fin de poiſſon; couſez les tanches. Farinez & paſſez au roux; tirez-les enſuite, & mouillez ce roux de bouillon de poiſſon & vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & ingrédiens ordinaires. Laiſſez mitonner; dreſſez & ſervez deſſus un ragoût de laitances.

Tanches frites. Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de ſel & farine; mettez y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur, & ſervez à ſec.

Tanches grillées. Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farciſſez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, & ſervez avec quelque ſauce qui ait de la pointe.

Tanches (Terrine de): ſe font comme celles de brochet & d'anguilles, en maigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La tanche fraîche & ferme, tirée d'une boune eau a du goût, & ſe digere facilement; elle convient à-peu-près à tout le monde.

TARTE: piéce de four de deſſert.

Tarte à la crême. Faites une pâte demi-fine; formez-en une abaiſſe; faites bouillir une pinte de lait avec du ſucre, deux blancs d'œufs bien fouettés,

un peu de farine, un peu d'eau de fleurs d'orange; & étendez de cette bouillie ſur votre abaiſſe; faites un rebord; mettez au four, & ſervez avec bon ſucre rapé.

Tarte à la royale. Mettez dans la pâte de l'abaiſſe du ſucre en poudre. Faites bouillir du lait, juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe un peu; mettez y du ſucre, ſix jaunes d'œufs bien délayés, & du beurre frais. Dreſſez cette crême ſur l'abaiſſe, & finiſſez à l'ordinaire.

Tarte au fromage. Foncez une tarte de même pâte que ci-deſſus. Faites une farce avec un fromage mou gras, ſel, œufs & bon beurre; garniſſez-en votre abaiſſe: un peu de crême la rendra encore plus délicate. Mettez au four; ſervez avec force ſucre. Au lieu de crême, on peut y mettre du fromage de Brie affiné.

Tarte aux herbes. Faites cuire poirée, pourpier, arroche, épinars hachés menu. Pétriſſez avec beurre & fromage mou & gras, & ſel. Finiſſez à l'ordinaire.

TARTELETTES: faites des abaiſſes de même pâte que ci deſſus. Battez des jaunes d'œufs, avec de la farine & beurre frais. Faites cuire cette eſpece de crême; empliſſez-en vos abaiſſes; faites cuire, & ſucrez pour ſervir.

TERRINE: entrée fort à la mode aujourd'hui, qui tire ſon nom de l'uſage où l'on étoit autrefois de ſervir la viande dans la terrine même où elle avoit cuit, ſans autre ragoût ou ſauce que ce qu'elle avoit produit. Aujourd'hui la terrine eſt de différentes viandes cuites à la braiſe, qu'on ſert dans un vaſe qu'on appelle *terrine*, ſoit d'argent, ou de fayance, avec telle ſauce, coulis, purée, ragoût ou légumes qu'on trouve bon d'y mettre.

Terrine à la bourgeoiſe aux marrons. Faites cuire à la braiſe un poulet gras, une perdrix, un rable de liévre, une noix de veau & une de mouton, le tout piqué de lard moyen, bien aſſaiſonné deſſus & deſſous. Pelez des marrons, & les mettez dans une

tourtiere couverte ; faites-les cuire, feu dessus & dessous ; nettoyez-les ensuite de la petite peau, & les mettez avec les viandes. Assaisonnez la terrine dessus comme dessous ; fermez bien & faites cuire en son jus ; dégraissez ensuite, & y mettez un peu de coulis ; dressez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverses manieres de faire des terrines ; on y renvoye.

Terrine à l'Angloise. Faites cuire telle viande que vous aviserez bon dans une bonne braise. Dressez-la ensuite dans une terrine, avec une bonne essence par dessous, des rôties de pain passées au beurre, sur le tout du Parmesan rapé. Faites prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge.

THÉ plante qui nous vient de la Chine, & dont on fait ici un grand usage en infusion.

THON : poisson gros, lourd & ventru, commun dans la Méditerranée, vers les côtes de Provence & de Nice. Il est meilleur & plus sain mariné que frit.

Thon à la broche. Piquez en un gros morceau de lardons d'anguilles & d'anchois, & faites rôtir. Arrosez-le en cuisant, avec une marinade de maigre, oignons en tranches & citron, ciboules, poivre, sel, laurier & une livre de beurre, que vous mettrez dans la léchefrite. Dégraissez ensuite cette marinade, & la liez d'un coulis roux, avec quelques capres & servez sur le thon.

Thon en caisse. Faites une caisse de papier ; mettez-y des tranches de thon avec beurre frais & fines herbes, sel & poivre ; pliez, mettez cette caisse dans une tourtiere ; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs ; ne laissez pas trop longtems ; servez de belle couleur.

Thon en salade. Coupez par tranches, puis en filets, & servez avec une remolade.

Thon frit. Coupez par tranches du thon, de l'épaisseur de trois doigts. Faites-le mariner avec sel & poivre, verjus, oignons piqués, jus de citron. Faites frire, & servez avec une remolade.

Thon grillé. Saupoudrez-le de ſel & poivre ; frottez-le avec du beurre ; faites griller, & ſervez au jus d'orange, ou au beurre roux.

Thon (Pâté de) en pot. Hachez-en la chair ; mettez, dans un pot, avec beurre roux ; & vin blanc, citron verd, ſel & poivre, champignons, ou marrons. Faites cuire, & ſervez avec pain frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le thon frais eſt un aliment nourriſſant & ſain, mais qui ne convient qu'aux gens qui ont un bon eſtomac & font beaucoup d'exercice. Il eſt lourd, & ſe digere difficilement chez beaucoup de perſonnes : celles qui ſont délicates, doivent s'en abſtenir. Le thon ſalé ne doit ſe manger qu'en petite quantité par les gens les plus robuſtes, étant nuiſible aux perſonnes délicates, & à celles qui menent une vie ſédentaire.

TIMBALE : nom qu'on a donné à toute eſpece de ragoût qu'on enferme dans un pâté, & qu'on fait cuire au four. On en peut faire, & imaginer d'autant de façons qu'il y a de ſorte de ragoûts, qui peuvent ſe mettre en pâté.

THYM : plante odoriférante, qu'on cultive dans nos jardins ; elle s'emploie en aſſaiſonnement dans les cuiſines, à cauſe de ſon goût aromatique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante n'entre que comme aſſaiſonnement dans les mets. Elle augmente le goût, & facilite la digeſtion par ſon irritation legere, & en échauffant un peu.

TOPINAMBOURS, *ou* POMMES DE TERRE ce ſont les nœuds de la racine d'une plante fort commune dans les jardins. La meilleure façon & la plus ſaine de les apprêter, eſt de les faire cuire ſous la braiſe, & de les accommoder avec beurre frais, oignons & ſel.

On peut auſſi les faire cuire à l'eau bouillante, les peler enſuite, & les ſervir avec une ſauce blanche, & de la moutarde.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On regarde cet aliment comme ne fourniſſant que des ſucs groſſiers, viſqueux ; & conſéquemment ſon uſage ne convient qu'aux plus forts eſtomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice, qui ont des ſucs digeſtifs très-actifs, & dont la faim ne s'appaiſe qu'en mangeant des alimens adouciſſans, & qui ſéjournent long-tems dans l'eſtomac.

TORTUE : animal amphibie, dont la tête & la queue reſſemblent à celle du ſerpent, & les pieds à ceux du lézard ; il eſt couvert d'une écaille très-épaiſſe ; les bouillons de tortue ſont très-bons pour les phtiſiques, & pour épurer le ſang.

TOURONS. Prenez des amandes pelées, des avelines & de l'écorce de citron vert ; coupez-les par petites tranches ; faites-les ſécher à l'étuve, ou bien deſſéchez-les dans la poële avec un peu de ſucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs, ſuivant la quantité : mettez-y vos amandes & du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables ; dreſſez-les à la main ſur du papier, & faites-les cuire au four de campagne.

Tourons d'Eſpagne. Vous prendrez un quarteron d'avelines & un quarteron d'amandes douces que vous paſſerez à l'eau, il faudra les peler & les mettre dans de l'eau fraîche : de cette demi-livre vous tirerez deux onces de chacune, & vous les couperez bien menues avec un couteau ; vous ferez cuire une livre de ſucre à la forte plume ; vous y mettrez les quatre onces d'avelines & d'amandes, avec trois ou quatre zeſts de citrons ; vous remuerez le tout enſemble avec une ſpatule, après l'avoir ôté de deſſus le feu ; enſuite vous fouetterez un blanc d'œuf frais ; & après en avoir mis dans la poële, vous remuerez le tout ; vous le verſerez ſur une feuille de papier, & vous le couperez par tranches : ſi le touron n'eſt pas aſſez élevé, remettez-le un moment ſur le feu.

TOURTE : eſpece de pâtiſſerie qui ſert pour entrée, entremets ou deſſert. Voyez aux articles particuliers la façon de faire une infinité de tourtes, d'entrées, d'entremets & de deſſert.

TOURTERELLE : eſpece de pigeon, plus petit, plus délicat, d'un blond cendré. Cet oiſeau, quand il eſt jeune, tendre & gras, eſt un manger très-ſain, très-délicat. La tourterelle s'accommode comme le pigeon & le ramier.

TRIPES : entrailles des animaux. Celles de cochon & de mouton ſervent à faire des boudins & ſauciſſes. Celles de bœuf & de vache ſe mangent en fricaſſée. C'eſt un aſſez mauvais aliment.

TRUFFES : tubercule charnu, couvert d'une croûte noirâtre chagrinée, qu'on trouve en Italie & dans pluſieurs provinces méridionales de la France, comme le Languedoc, la Provence, Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord & la Guienne. Elles ont une odeur & un goût très-agréables, qui les rendent d'un grand uſage dans l'aſſaiſonnement.

Truffes à la braiſe. Lavez & les nettoyez bien ; eſſuyez-les ; mettez des bardes de lard ſur du papier, bien aſſaiſonnées ; mettez-y les truffes ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard ; pliez le tout en pluſieurs papiers ; mettez cuire ſous la cendre avec un peu de feu deſſus ; dreſſez-les enſuite chaudement ſur une ſerviette bien pliée. On les ſert auſſi cuites ſous la cendre ſans apprêt.

Truffes à la Périgord. Nettoyez-les ; mettez-les cuire avec ſel & une bouteille de vin de Champagne pendant un quart d'heure, & ſervez.

Truffes à la Lyonnoiſe. Pelez & coupez en tranches des truffes & champignons, & paſſez avec beurre, bouquet de perſil, ail, trois cloux, thym laurier, baſilic. Mouillez d'un verre de vin de Champagne, coulis, ſel & gros poivre. Faites cuire à petit feu, & ſervez garni de croûtons frits.

Truffes au court-bouillon. Nettoyez & les mettez dans une marmite avec ſel & poivre, oignons piqués

piqués de cloux, laurier, ciboules, & vin blanc. Faites cuire. Essuyez, & les dressez sur une serviette pliée comme les précédentes.

Truffes au jambon. Pelez des truffes; mettez-les dans une casserolle cuire avec du jus de veau. Faites un saingaraz; liez-le d'un coulis de veau & jambon, dressez les truffes & jettez dessus votre saingaraz.

Truffes au vin de Champange. Pelez de grosses truffes; faites une braise, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu. Ecumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers; retirez, & les servez avec une sauce au vin de Champagne ou vous les laissez un peu mitonner & dégraissez avant de servir.

Truffes en serviette. Nettoyez de grosses truffes à l'eau tiéde. Faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, cloux, racines, oignons, sel & poivre, étant cuites, servez dans une serviette.

Truffes en surprise. Prenez six truffes des plus belles étant nettoyées vuidez-les sans intéresser la peau; faites cuire avec crêtes, ris de veau, six pigeons à la cuiller. Mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût; couvrez la truffe du morceau; dorez; servez avec une essence claire & jus de citron.

Truffes vertes à l'Italienne. Nettoyez & les coupez en tranches; passez avec bonne huile, persil & ciboules hachés, avec un verre ou deux de vin blanc, sel & poivre concassé. Faites cuire un quart d'heure, en dégraissant l'huile. Finissez à courte sauce.

Truffes. (*Pain aux*) Ayez un pain farci & frit. Pelez & coupez des truffes par tranches; faites cuire à petit feu avec du jus de veau lié d'un coulis de veau & jambon. Faites-y mitonner le pain; dressez-le ensuite & jettez le ragoût dessus.

Truffes. (*Potage aux*) Pelez-les, & les coupez par tranches; mettez dans une marmite, avec jus de veau; faites cuire à petit feu. Etant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix; mitonnez des croûtes;

mettez au milieu un pain de profiteroles farci. Jettez le ragoût par-deſſus ; & ſervez chaudement.

Truffes. (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire des truffes comme deſſus ; liez d'un coulis clair de veau & jambon ; mitonnez des croûtes de jus de veau. Faites un cordon de tranches de truffes ; jettez deſſus le ragoût & le jus.

Truffes (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Farinez des truffes vertes ; liez le ragoût d'un coulis. Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon. Laiſſez attacher au fond du pot. Mettez deſſus un petit pain farci. Jettez le ragoût ſur le potage.

Truffes (*Ragoût de*) *en gras.* Pelez des truffes, & les coupez par tranches. Paſſez-les avec du beurre le plus fin. Mouillez de bouillon, & enſuite d'un blond de veau ; aſſaiſonnez ; dégraiſſez, & ſervez pour entremets.

Truffes (*Ragoût de*) *en maigre.* Apprêtez de même ; mouillez de bouillon de poiſſon ; faites mitonner avec bouquet, ſel & gros poivre ; liez d'un coulis d'écreviſſes, & ſervez.

Truffes (*Tourte de*) Les tourtes de truffes ſe font de même que celles de champignons. (Voyez *Champignons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truffes fermes, tirées de la terre depuis peu de tems, ſaines, & qui ont du parfum, ſont un aſſaiſonnement ſtomachique, un peu échauffant, & qui favoriſe la digeſtion ; mais ſi on en mange beaucoup, elles forment un aliment de difficile digeſtion, qui ne donne que des ſucs groſſiers & âcres, dont l'uſage habituel eſt nuiſible. Les truffes en aſſaiſonnement conviennent même aux perſonnes délicates, & dont l'eſtomac eſt foible ; il n'y a que les gens forts qui ont un bon eſtomac, des ſucs digeſtifs très-actifs, & font beaucoup d'exercice, qu doivent s'en permettre l'uſage fréquent, ou une quantité auſſi grande que des alimens ordinaires.

TRUITE : poiſſon d'eau douce, qui aime les eaux vives, & ſur-tout les courants les plus rapides. Ce poiſſon eſt d'une agilité ſurprenante; il remonte non-ſeulement les rivieres les plus rapides, mais il s'élance & remonte les chutes d'eau les plus hautes & les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il ſe donne, ne contribue pas peu à rendre ce poiſſon délicat, d'une ſaveur agréable & d'un uſage très-ſain.

Truites à la Hollandoiſe. Faites-leur prendre ſel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc, trois oignons, bouquet, cloux, deux gouſſes d'ail, laurier, thym, batilic & beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif; ôtez les oignons & le bouquet; ſervez avec leur ſauce : un quart d'heure ſuffit pour les cuire; jettez en ſervant un peu de perſil blanchi.

Truites à la Huſſarde. Otez la peau, & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes; aſſaiſonnez de bon goût. Faites mariner & griller enſuite. Servez-les avec une remolade.

Truites à la lézard. Prenez les plus belles qu'il ſe pourra; écaillez; vuidez & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre. Mettez-les dans une poiſſonniere, avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les paſſe d'un bon doigt; mettez ſel & poivre, oignons, cloux, muſcade, bouquet & une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de ſorte que le vin s'enflamme. Lorſque la flamme commence à diminuer, jettez-y du beurre.

Truites. (*Pâté de*) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dreſſez le pâté; foncez-le de beurre frais; faites un godiveau de chair de truites, champignons, truffes, perſil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, ſel & poivre; couvrez de beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire; faites cuire; dégraiſſez. Mettez-y un ragoût d'écreviſſes, & ſervez chaud.

Truites à la Polonoiſe. Inciſez des truites & les

ſalez. Quand elles auront pris le ſel, faites-les cuire avec quelques oignons, bouquet, perſil, ciboules, thym, baſilic & laurier, cloux & ail, macis & vin blanc, où le poiſſon baigne. Faites cuire à grand feu; laiſſez réduire la ſauce, & ſervez avec ce qui en reſtera.

Truites au court-bouillon. Faites-les cuire comme les ſaumons. (Voyez *Saumon.*)

Truites aux anchois. Ecaillez, vuidez & les inciſez ſur le côté. Faites mariner avec ſel & gros poivre, ail & perſil, ciboules & champignons hachés, thym, laurier & baſilic en poudre, huile fine; mettez-les dans une tourtiere, avec une marinade; panez & faites cuire au four; ſervez enfin avec une ſauce aux anchois.

Truites aux champignons. Inciſez & faites-les griller. Dreſſez & jettez deſſus un ragoût de champignons.

Truites aux concombres. Faites griller comme deſſus, & ſervez deſſus un ragoût de concombres, que vous aurez fait préalablement mariner.

Truites frites. Inciſez, ſalez & farinez-les; faites-les frire au beurre raffiné. Egouttez, & ſervez à ſec.

Truites grillées à la ſauce banche. Faites griller, comme on a dit plus haut; & ſervez avec une ſauce blanche.

Truites grillées aux écreviſſes. Faites griller comme deſſus, & jettez deſſus un ragoût de queues d'écreviſſes. On les ſert de même avec toute ſorte de ragoûts maigres; on les ſert auſſi avec le coulis d'écreviſſes.

Truites. (*Pâté de*) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dreſſez le pâté; foncez-le de beurre frais; faites un godiveau de chair de truites, champignons, truffes, perſil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, ſel & poivre; couvrez de beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire; dégraiſſez. Mettez-y un ragoût d'écreviſſes; & ſervez chaud.

Truites. (*Terrine de*) On coupe les truites en deux

ou trois tronçons ; le ſurplus du procédé eſt le même que pour le ſaumon.

Truites (*Terrine de*) *en gras.* Elle ſe fait comme celle de ſaumon.

Truites (*Terrine de*) *en maigre.* (Voyez *Saumon.*) C'eſt encore la même choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truites, & ſur-tout les truites ſaumonées, qui ont la chair graſſe, ferme, rougeâtre, & ſortent d'une belle eau, ſont un aliment ſavoureux, aſſez léger, aiſé à digérer & ſain. Il convient à tout le monde, & même aux perſonnes délicates ; à celles qui ont l'eſtomac foible, aux convaleſcens, ſur-tout quand il eſt frit ou rôti ſur le gril ; ce qui ôte à la chair une partie de la graiſſe, qui, chez bien des gens, empêche, ou du moins retarde la digeſtion.

TURBOT : poiſſon de mer, qu'on appelle le *faiſan de mer*, à cauſe de ſa bonté. C'eſt un des meilleurs poiſſons, tant pour le goût, que pour la ſanté.

Turbot à la ciboulette. Mettez dans une caſſerole deux ou trois verres de conſommé, du beurre manié de farine, gouſſe d'ail piquée d'un clou, blancs de ciboules blanchis & hachés ; tournez la ſauce ; dreſſez & jettez la ſauce deſſus ; ſi ce ſont des turbotins, menagez l'aſſaiſonnement.

Turbot à la Hollandoiſe. Faites cuire au court-bouillon blanc, comme deſſus ; & ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe.

Turbot à la Minime. Prenez un quartier d'un bon turbot ; faites-le mariner & griller enſuite, en l'arroſant avec ſa marinade ; & ſervez avec une ſauce à la Minime.

Turbot à la Périgord. Foncez un plat de toutes ſortes de fines herbes, avec un peu d'huile, perſil, ciboules, champignons, truffes, ail, le tout bien haché ; mettez le turbot ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, en l'arroſant d'huile. Panez ; mettez au four. Servez avec un jus de citron, ſans autre ſauce.

Turbot à la Reine. Faites cuire à la braiſe, avec

veau & jambon, lard & assaisonnement ordinaire. Mouillez cette braise d'une bouteille de vin de Champagne, quand elle aura sué demi-heure : dressez le turbot, & servez avec une sauce à la reine.

Turbot à la Sainte-Menehoult. Faites-le cuire à moitié dans du vin blanc & du lait, avec fines herbes, sel, beurre & coriandre ; dressez, panez ; faites prendre couleur au four, & servez avec une sauce à l'anchois.

Turbot au coulis d'écrevisses. Faites cuire dans une casserole, avec sel & poivre, persil en bouquet & fines herbes de même, oignons piqués de cloux, laurier, deux ou trois livres de veau en tranches, bardes de lard ; faites suer : étant attachés, mettez du beurre frais, un peu de farine. Le roux fait, mouillez de bouillon ; détachez avec la cuillere ce qui fond ; bardez le turbot, & faites cuire avec une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, le jus de veau, & le veau par-dessus : étant cuit, laissez le mitonner sur des cendres chaudes ; dressez & servez dessus un ragoût d'écrevisses ; liez d'un coulis d'écrevisses.

Turbot au court-bouillon Pliez-le dans une serviette & le faites baigner dans l'eau salée & passée à clair ; faites-le cuire dans cette eau : étant cuit, mettez le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dressez ensuite le turbot sur une serviette. Garnissez de persil frit.

Turbot aux écrevisses, en gras. Faites-le cuire, comme celui au coulis d'écrevisses, & servez avec un bon ragoût d'écrevisses.

Turbot aux écrevisses en maigre. Faites-le cuire avec sel & poivre, fines herbes, persil, ciboules, oignons piqués de cloux, & laurier. Faites un demi-roux avec farine & beurre ; mouillez de bouillon de poisson ; versez dans la casserole au turbot, avec une bouteille de vin blanc bouilli. Etant cuit, laissez-le deux heures dans son jus, & dressez ensuite ; en servant, jettez dessus un ragoût d'écrevisses, en maigre ; liez d'un coulis de même.

Turbot en caſſerole. Vuidez, lavez & eſſuyez. Etendez du beurre dans un plat, avec ſel & poivre, muſcade, perſil haché, ciboules entieres, demi-ſeptier de vin de Champagne. Coupez la tête & la queue du turbot; mettez-le dans le plat; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; frottez de beurre fondu; panez d'une mie de pain bien fine; mettez au four. Dégraiſſez, faites autour un cordon d'anchois, ou de coulis d'écreviſſes; & ſervez à ſec.

Turbot aux laitances de carpes. Faites cuire, comme le précédent, & ſervez deſſus un bon ragoût de laitances de carpes.

Turbot en entrée, en gras. Faites-le cuire comme le turbot au coulis d'écreviſſes, & le ſervez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, mouſſerons.

Turbot en maigre, avec toutes ſortes de ragoûts. Faites-le cuire comme celui aux écreviſſes en maigre; & ſervez avec les ragoûts de *champignons*, *huitres*, *moules*, *mouſſerons*, *truffes*, & autres ragoûts maigres.

Turbot pour entrée en maigre. Faites cuire comme celui aux écreviſſes en maigre, & ſervez avec un ragoût de laitances, truffes, champignons & mouſſerons.

Turbot. (*Pâté de*) Dreſſez un pâté; foncez-le de beurre frais, avec ſel, poivre, fines herbes & épices; mettez deſſus un turbot piqué d'anchois; aſſaiſonnez comme deſſous; couvrez de beurre; finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire au four. Dégraiſſez & jettez dedans un ragoût d'écreviſſes, truffes & champignons.

Turbot à la Bourgogne. Ayez des tranches de pain, comme pour la ſoupe. Trempez-les dans l'œuf battu; ayez un bon ſalpicon: mettez-en ſur les tranches de pain; uniſſez avec l'œuf battu. Panez-les; faites frire, & ſervez avec des filets de turbots en terrine, ſoit en gras, ou en maigre, & qui s'accommodent comme ceux de ſoles. (Voyez *Soles.*)

Turbot ou *Turbotins au four.* Faites mariner ; dreſſez enſuite avec l'aſſaiſonnement ſur un plat; mettez-y un verre de vin blanc ; ſaupoudrez de moitié mie de pain & Parmeſan rapé. Faites cuire au four ; égouttez ; dégraiſſez & ſervez avec une ſauce hachée au beurre.

Turbot ou *Turbotins farcis.* Habillez-les ; levez la peau de deſſous, ſans l'ôter ; farciſſez avec beurre manié de fines herbes, champignons, perſil, ciboules hachés très-fin, avec mie de pain & jaunes d'œufs, ſel & poivre, muſcade & baſilic en poudre. Frottez un plat de beurre manié de fines herbes ; mettez-y les turbotins, le dos en deſſous. Mettez deſſus du beurre fondu, avec un jaune d'œuf, ſel & fines herbes. Laiſſez-le figer ; dorez d'un jaune d'œuf ; panez ; mettez au four ; dégraiſſez, étant cuit, & ſervez avec une ſauce blanche.

Turbotins grillés. Vuidez ; inciſez ſur le dos ; faites mariner à l'ordinaire ; panez & faites griller, & ſervez avec un jus d'orange.

Turbot. (*Tourte de filets de*) (Voyez *Soles.*) Celle-ci ſe fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le turbot frais, ferme, bien en chair, eſt un aliment délicat, ſavoureux, aſſez léger, aiſé à digérer & ſain. Il convient à preſque tout le monde, étant pris dans une quantité modérée.

[V A N]

VANNEAU : oiſeau de la groſſeur du pluvier, qui habite les mêmes lieux, qui vit comme lui, & fait à-peu-près le même exercice ; il s'accommode comme les pluviers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le vanneau qui eſt jeune, gras & tendre, a une chair aſſez délicate, & d'aſſez facile digeſtion. C'eſt un des alimens que les perſonnes convaleſcentes,

ſédentaires, & dont l'eſtomac eſt foible peuvent ſe permettre.

VEAU : petit de la vache, animal trop connu, & dont la chair eſt d'un trop grand uſage parmi les alimens pour le décrire : les veaux qui nous viennent de Normandie & qu'on appelle *veaux de riviere*, ſont d'un blanc & d'un goût excellens.

Veau à la Piémontoiſe. Piquez un quaſi de gros lard bien aſſaiſonné. Faites-le cuire dans une terrine, comme le bœuf à la mode ; laiſſez réfroidir ; dégraiſſez ; étendez la gelée qui reſte ſur le veau, & ſervez froid pour entremets : on peut le ſervir chaud pour entrée.

Veau à la Rambouillet. Faites à un morceau des trous près les uns des autres ; rempliſſez-les d'un bon godiveau ; enveloppez le veau de lard & papier. Faites rôtir. Etant cuit, ôtez le lard & le papier. Dorez-le avec œuf battu ; panez ; faites prendre couleur, & ſervez avec une ſauce piquante.

Veau en caſſerole. Coupez des tranches de veau un peu épaiſſes ; lardez-le, & les faites frire avec des bardes de lard deſſous, ſur un feu modéré, des deux côtés ; farinez-les enſuite, & les mouillez de bouillon avec ſel & poivre, cloux, perſil, ciboules. Laiſſez cuire la ſauce, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus.

Veau. (Blond de) Quand la viande a bien ſué dans la caſſerolle, on la laiſſe attacher comme pour en tirer un jus léger ; on fait alors un demi-roux avec du lard fondu & de la farine : on mouille de bouillon avec un peu de jus ; & l'on finit en dégraiſſant & en paſſant ce blond par le tamis, ſans le preſſer.

Veau (Cervelle de) à l'Italienne. Faites-la cuire avec de bons aſſaiſonnemens. Coupés par morceaux comme des noix, trempez dans l'œuf battu, panez de mie de pain bien fine. Faites cuire comme les pigeons au baſilic ; ſervez avec jus de citron.

Veau (Cervelle de) aux petits oignons. Faites dégorger & cuire avec bouillon, vin blanc, barde

de lard, citron en tranches, bouquet, ail, cloux, &c. Faites cuire, d'autre côté, de petits oignons blancs; assaisonnez de même avec bouillon seulement : étant cuits, mettez-les mittonner avec un peu de coulis & de réduction. Egouttez les cervelles; dressez & jettez dessus ce ragoût d'oignons.

Veau (*Cervelle de*) *en caisse.* Faites-la dégorger à l'eau tiède; coupez-la en plusieurs morceaux, faites mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel & gros poivre; frottez d'huile des caisses de papier; foncez-les d'une petite barde de lard; mettez dans chacune de la cervelle avec de la marinade; couvrez d'une barde : faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

Veau (*Cervelle de*) *frite.* Coupez par morceaux, & faites mariner comme dessus. Egouttez, farinez, faites frire; & servez avec persil frit.

Veau (*Côtelettes de*) *aux fines herbes.* Passez au feu avec lard fondu, ciboules, champignons, persil, ail, basilic, le tout haché fin. Mettez-y les côtelettes avec sel & poivre; couvrez de lard, & faites cuire à petit feu. Tirez-les, & mettez dans la sauce du coulis. Faites bouillir pour dégraisser, & servez avec jus de citron sur les côtelettes.

Veau (*Côtelettes de*) *en papillotes.* Faites mariner avec huile, sel & poivre, persil, ciboules, champignons hachés; enveloppez-les de papier huilé; faites griller à petit feu, avec un peu de leur marinade & les servez à sec dans leur papier.

Veau (*Côtelettes de*) *farcies & grillées avec une essence.* Prenez-les épaisses; faites un trou le long de la côte : & farcissez d'une farce de volaille fine, cousez & saupoudrez de sel & gros poivre, avec laurier; faites-les mariner avec lard fondu, fines herbes; enveloppez d'une barde de lard & d'une feuille de papier; faites griller à petit feu; ôtez le papier & le lard & servez avec une essence.

Veau (*Côtelettes de*) *glacées aux petits oignons.* Piquez de petit lard; faites cuire; & glacez comme

les fricandeaux, & ſervez avec un ragoût de petits oignons, tel que deſſus.

Veau (*Côtelettes de*) *glacées aux petits pois.* Comme au précédent: ſervez avec un ragoût de petits pois.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la braiſe aux épinars.* Parez-les bien; lardez, & faites cuire à la braiſe avec racines; mouillez de vin blanc, après l'avoir laiſſé ſuer une demi-heure. Ajoûtez du bouillon, étant cuit, ſervez avec un ragoût d'épinars; on peut le ſervir froid par tranches pour entremets.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la crême.* Lardez & faites mariner, dix ou douze heures, avec beurre, ſel & poivre, cloux, ail & oignons, perſil & ciboules avec trois pintes de lait: faites chauffer cette Sainte-Menehout, en la remuant quand elle eſt froide: mettez-y le cuiſſeau. Eſſuyez & faites-le cuire à la broche; enveloppez de bardes de lard & de papier. Etant cuit, panez-le; faites-lui prendre couleur, & ſervez avec une ſauce piquante.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la daube.* Lardez-le de gros lard; aſſaiſonnez; faites-le cuire dans une bonne braiſe une demi-heure; mouillez enſuite d'une bouteille de vin blanc; faites cuire à petit feu; laiſſez réfroidir dans ſa cuiſſon; dreſſez & laiſſez deſſus le reſte de ſa ſauce en glace; ſervez-le à froid.

Veau (*Filets de*) *au blanc.* Paſſez au beurre des filets de champignons, avec bouquet, ail, cloux; mouillez de bouillon, & faites réduire la ſauce. Coupez du veau cuit à la broche en filets minces: faites chauffer dans le ragoût ſans bouillir; liez avec crême & jaunes d'œufs; ſervez avec jus de citron.

Veau (*Filets de*) *aux concombres.* Prenez des filets de veau cuits à la broche, & les faites chauffer, ſans bouillir, dans un ragoût de concombres.

Veau (*Fricaſſée de*) *blanche.* Coupez du gros bout d'une longe rôtie & froide des tranches; paſſez

au beurre une pincée de farine avec perſil & ciboules remuez & y mettez le veau avec ſel & poivre ; mouillez enſuite de bouillon, liez de quelques jaunes d'œufs avec crême & perſil haché. On peut au lieu de crême mettre du verjus dans la liaiſon.

Veau (*Jus de*) Battez des rouelles de veau, foncez-en une caſſerolle avec quelques oignons, carottes & panais avec bouillon. Faites ſuer doucement & attacher légerement mouillez de mitonnage, & laiſſez cuire doucement ; le veau étant cuit paſſez le jus au tamis & le conſervez pour les potages & ragoûts.

Veau (*Longe de*) *à la braiſe.* Piquez de gros lard, & faites cuire à une bonne braiſe ; ſervez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, &c.

On peut auſſi la ſervir avec les ragoûts de *concombres* & *laitues* pour groſſe entrée.

Veau (*Longe de*) *à la crême ou à la Gaſconne.* (Voyez cuiſſeau à la crême) le procédé eſt le même.

Veau (*Longe de*) *en ragoût.* Lardez de gros lard bien aſſaiſonnez ; faites rôtir étant preſque cuite ; mettez-la dans une caſſerolle avec bon bouillon & vin blanc, bouquet, champignons, le dégoût de la longe & farine frite, faites mitonner, aſſaiſonnez de bon goût & ſervez à courte ſauce.

Veau (*Noix de*) *à la bourgeoiſe.* Faites-les mortifier ; parez-les & les coupez en fricandeaux ; lardez de gros lard & jambon. Faites cuire ſur des tranches de veau, bardes de lard, fines herbes & aſſaiſonnement deſſus comme deſſous, dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuiſſon, mettez demi-verre de Champagne. Achevez, dreſſez, paſſez le jus au tamis & ſervez deſſus.

Veau (*Noix de*) *glacée à la chicorée au blanc.* Faites cuire & glacer, comme la précédente ; faites blanchir & cuire de la chicorée à une bonne braiſe ; égouttez, & la paſſez au beurre, avec oignons & bouillon. Liez la ſauce de crême & de jaunes d'œufs ;

& ſervez ſur ce ragoût vos noix de veau.

Veau (*Noix de*) *glacée.* Piquez de petit lard ; faites blanchir & cuire avec jambon, bouillon, bouquet, cloux, champignons entiers. Retirez ; dégraiſſez la ſauce ; paſſez-la au tamis ; faites réduire en glace. Glacez-y les noix, retirez-les encore. Mettez du coulis dans la caſſerole ; faites faire un bouillon ; paſſez de nouveau cette ſauce au tamis, & ſervez les noix de veau pour entrée.

Veau (*Noix de*) *glacée aux petits pois.* Faites cuire & glacer comme deſſus, & ſervez ſur un ragoût de petits pois.

Veau (*Oreilles de*) *à la Ravigotte.* Faites cuire comme les précédentes, & ſervez avec une ſauce à la Ravigotte.

Veau (*Oreilles de*) *en menus droits.* Echaudez & faites blanchir, & cuire enſuite avec bouillon, bardes de lard, bouquet, thym, laurier, baſilic, ail, cloux, ſel & poivre. Etant cuits, laiſſez refroidir ; coupez en filets, faites une ſauce avec jambon, champignons, oignons, vin de Champagne, réduction, coulis & aſſaiſonnement, comme deſſus. Faites bouillir à petit feu ; mettez-y les filets ; dégraiſſez ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y de la moutarde. Faites chauffer, ſans bouillir, & ſervez.

Veau (*Pâté de*) *chaud.* Lardez des tranches de rouelle de moyen lard bien aſſaiſonné ; foncez une abaiſſe de pâte fine d'un bon godiveau ; arrangez-y le veau. Garniſſez de pointes d'aſperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauts, lard pilé, fines herbes, épices, ſel & poivre ; couvrez d'une autre abaiſſe ; faites cuire deux heures. Dégraiſſez enſuite, & y jettez un coulis de veau & jambon.

Veau. (*Pâté froid de*) Lardez de la rouelle de gros lard bien aſſaiſonné, & faites mariner avec vinaigre. Mettez dans une pâte ordinaire, avec lard pilé, bardes de lard, laurier &

aſſaiſonnemens accoutumés. Couvrez, mettez au four; étant cuit, ſervez froid.

Veau (Poitrine de) à la braiſe. Piquez de gros lard; aſſaiſonnez; faites cuire à une bonne braiſe; égouttez & ſervez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, &c.

Veau (Poitrine de) à l'Allemande. Parez & faites blanchir, & cuire à la braiſe, avec une demi-bouteille de vin blanc. Fendez la par le milieu des tendrons, & ſervez deſſus une ſauce à l'Allemande.

Veau (Poitrine de) au baſilic. Faites blanchir, & coupez en morceaux égaux; faites cuire dans une braiſe de haut goût. Panez; trempez dans l'œuf battu. Panez encore; faites frire, & ſervez garni de perſil frit.

Veau (Poitrine de) au pere Douillet. Faites tremper & blanchir; mettez-la dans une chaponiere, avec bouillon, racines, oignons, thym, laurier, baſilic, verjus, pulpe de citron, bouquet, ſel & poivre. Servez-la avec un peu de ſauciſſon.

Veau (Poitrine de) aux concombres. Farciſſez d'une farce fine de volaille; faites cuire à une bonne braiſe, & la ſervez ſur un ragoût de concombres. Il faut la piquer de petit lard, avant de la faire cuire.

Veau (Poitrine de) aux laitues. Faites cuire à une bonne braiſe, & ſervez avec un ragoût de laitues.

Veau (Poitrine de) aux pointes d'aſperges. Piquée & cuite à la braiſe, ſervez deſſus un ragoût de pointes d'aſperges.

Veau (Poitrine de) aux pois verds. Faites cuire, comme deſſus; ſervez deſſus un ragoût de pois verds; liez d'un coulis de veau & jambon, un jaune d'œuf, un peu de crême.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche, avec différens ragoûts. Cuite comme deſſus, on peut la ſervir avec toute ſorte de ragoûts de légumes.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche au jambon. Farciſſez comme la précédente; piquez de gros

lard bien aſſaiſonné; enveloppez de veau & jambon; faites rôtir. Servez garnie de tranches de jambon, le jus deſſus.

Veau (*Poitrine de*) *en fricaſſée de poulets.* Coupez-la en petits morceaux; faites blanchir; finiſſez le ragoût comme la fricaſſée de poulets.

Veau. (*Potage d'une poitrine de*) Farciſſez un pain d'un bon godiveau. Mettez ce pain au milieu du potage; dreſſez à l'ordinaire; mouillez du bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau, avec autres viandes; nourriſſez d'un bon jus de veau. On en fait de même, avec le jarret de veau.

Veau (*Tendrons de*) *à l'Allemande.* Coupez en morceaux égaux, & le ſurplus du procédé, comme pour la poitrine à l'Allemande. Il en eſt de même des *tendrons aux pois*, des *tendrons frits*, des *terrines de tendrons* aux *petits pois*, à la *purée verte* & aux *laitues*, qui ſont des répétitions des procédés, pour les différents apprêts de poitrine de veau, à très-peu de choſe près, que le bon ſens indique de reſte.

Veau (*Tête de*) *à l'Angloiſe.* Echaudez-la, & la fendez en deux, pour la mieux faire dégorger en pluſieurs eaux tiédes; faites cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braiſe. Panez une moitié de mie de pain bien fine; arroſez-la de beurre & fines herbes, & lui faites prendre couleur au four. Faites un ragoût de l'autre moitié. Coupez la langue en menus droits; coupez la cervelle en petits dés, après l'avoir fait mariner; faites frire avec du petit lard coupé de même. Servez la moitié entiere dans le ragoût de l'autre, avec un cordon de petit lard & cervelle, & perſil frit.

Veau (*Tête de*) *farcie.* Bien dégorgée, bien nette, déſoſſez-la; faites un lit de farce fine de volaille & aſſaiſonnement ordinaire; mettez ſur cette farce un ragoût de perdreaux, pigeons, cailles, ou ortolans; couvrez le ragoût de la même farce; arrangez la tête, comme ſi elle étoit entiere. Enveloppez-la

d'un flanchet de veau ; ficelez ; faites cuire à une bonne braiſe. Servez-la, avec une eſſence & jus de citron. On peut la ſervir avec les ragoûts de *truffes*, d'*écreviſſes*, & autres.

Veau (*Tête de*) *frite*. Déſoſſez & farciſſez avec une farce fine bien liée, & des filets de bœuf, mouton, lardons de lard & de jambon ; couſez & lui conſervez ſa premiere forme. Faites cuire comme une bonne daube ; trempez dans l'œuf battu ; panez ; faites frire, & ſervez avec perſil frit. La tête de chevreuil ſe ſert apprêtée de même ; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

VERJUS : le verjus en grain eſt employé à l'office, pour faire différentes confitures.

Verjus ; liqueur acide, qu'on tire par expreſſion d'une eſpece de raiſin acide, qui ne vient que tard à maturité, ou d'autres fruits acides ; il eſt d'un grand uſage en cuiſine.

Verjus à oreille. Il faut prendre du verjus qui ne ſoit pas mûr, mais qui ſoit dans toute ſa groſſeur. Vous l'ouvrez par le côté, pour en ôter les pépins. Les venues ordinaires ſont de trois ou quatre livres. Après, vous le jettez à l'eau bouillante ; il faut le retirer de deſſus le feu d'abord qu'il pâlit ; vous aurez ſoin de le rafraîchir un peu, & vous le laiſſerez dans ſon eau juſqu'à ce qu'il ſoit froid pour qu'il ſe reverdiſſe ; & s'il ſe lâchoit ſans être verd, il n'y aura qu'à le jetter dans l'eau fraîche ; le ſucre le reverdira ; vous prendrez autant de livres de ſucre que vous aurez de livres de verjus ; faites le clarifier ; vous garderez un tiers de ce ſucre clarifié ; mettez le verjus, après l'avoir retiré de l'eau fraîche, & bien égoutté, dans les deux autres tiers de ſucre clarifié, ſans les mettre ſur le feu ; & vous les laiſſerez juſqu'au lendemain, que vous jetterez doucement votre verjus ſur une paſſoire pour l'égoutter ; faites cuire le ſucre à trois bouillons couverts, en y ajoûtant celui que vous avez gardé de la veille. Il ne faut pas que le verjus aille encore ſur le feu ; vous le remettrez dans le

ſucre

ſucre, pour l'y laiſſer encore vingt-quatre heures. Vous l'égoutterez la troiſieme fois ſur une paſſoire, & vous donnerez trois ou quatre bouillons à votre ſyrop; gliſſez-y le verjus pour lui faire prendre pluſieurs bouillons couverts, juſqu'à ce que le ſucre ſoit au liſſé; vous aurez ſoin de le bien écumer; & vous le mettrez dans une terrine avec le ſyrop, pour le conſerver tant que vous voudrez; lorſque vous voudrez vous en ſervir, retirez le verjus du ſyrop; prenez les grains que vous ouvrez en deux, & appliquez en deux l'un contre l'autre, & deux autres deſſus, un de chaque côté; mettez-les à meſure ſur un tamis, pour les faire égoutter & ſécher à l'étuve.

Verjus au liquide. Vous prendrez quatre livres de gros verjus; vous le fendrez; & vous en ôterez les pépins. Faites bouillir de l'eau dans une poële, & mettez-y votre verjus. Faites-le bouillir à trois bouillons ſeulement : ôtez la poële de deſſus le feu, & remettez-la ſur de la cendre chaude pendant cinq ou ſix heures; il faut la bien couvrir pour faire reverdir le verjus : enſuite vous prendrez un tamis & vous jetterez votre verjus deſſus, pour l'égoutter; puis vous clarifierez quatre livres de ſucre, & vous le ferez cuire à la plume. Vous mettrez votre verjus que vous ferez cuire à huit ou dix bouillons; après cela vous le retirerez avec une écumoire, & vous le mettrez dans une terrine : vous ferez cuire votre ſyrop à dix ou douze bouillons; & vous le verſerez ſur votre verjus. Vous remettrez le tout dans la poële recuire ſept ou huit bouillons : puis vous le reverſerez dans la terrine; vous le laiſſerez refroidir, & vous le mettrez dans des pots.

Verjus au ſec. Prenez du gros verjus, à moitié mûr que vous couperez de la grappe. Laiſſez à chaque grain un bout de queue; fendez-le un peu par le côté, avec la pointe d'un petit coûteau, pour en ôter les pépins; enſuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui eſt à oreilles, avec cette différence, qu'à la fin de la cuiſſon, vous

lui donnerez un ſyrop plus fort ; & vous le laiſſerez dans le ſyrop, juſqu'au lendemain, que vous le mettrez égoutter ſur des feuilles ; poudrez tout le deſſus avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous jettez legérement avec un ſucrier, mettez-le ſécher à l'étuve ; quand le deſſus ſera ſec, vous le retournerez de l'autre côté, pour y mettre du ſucre. Achevez de le faire ſécher ; vous le conſerverez dans un endroit ſec & dans des boëtes garnies de papier blanc.

Verjus. (*Clarequets de*) Il faudra prendre du verjus qui ſoit preſque mûr, l'écraſer & en tirer le jus le plus clair qu'il ſera poſſible : ſur un demi-ſeptier de jus, il faut mettre un demi-ſeptier de décoction de pommes de reinette ; & ſur les deux demi-ſeptiers, il faut faire cuire deux livres de ſucre à caſſé, & jetter votre décoction dedans ; les mêler & les dreſſer dans des moules de verre ; les mettre à l'étuve comme les autres clarequets & les achever de même.

Verjus. (*Compôte de*) Vous prendrez deux livres de verjus du plus gros & du plus beau ; vous le fendrez par le côté ; & avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôterez les pépins ; & vous le jetterez à meſure dans de l'eau fraîche : enſuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poële ; & après avoir égoutté votre fruit, vous le mettrez dans de l'eau bouillante ; quand il ſera tout monté ſur l'eau, vous l'ôterez de deſſus le feu : vous le couvrirez d'un plat ; & vous le laiſſerez refroidir. Remettez-le un moment ſur le feu, pour le faire reverdir ; enſuite faites-le égoutter, & ayez une livre de ſucre clarifié legérement, dans lequel vous mettrez votre verjus, & lui ferez prendre trois ou quatre bouillons : ôtez-le de deſſus le feu ; écumez-le ; & quand il ſera froid, vous le dreſſerez dans un compôtier. Obſervez que le ſyrop ne ſoit point trop cuit. Que ſi hors de la ſaiſon, vous voulez faire une compôte de verjus, faute d'autre choſe, vous n'aurez qu'à prendre de celui

que vous aurez au liquide, en décuire un peu le ſyrop, lui donner quelques bouillons, y paſſer votre verjus, le bien écumer, & le dreſſer dans un compôtier.

Verjus. (*Gelée de*) Mettez dans une poële, ſix livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau; faites le bouillir quelques bouillons juſqu'à ce qu'il ſoit amorti, & vous le mettez ſur un tamis avec un plat deſſous. Preſſez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la grande plume. Mettez le verjus dans le ſucre pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez que la gelée ſera faite, lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire; verſez-la dans les pots, & ne la couvrez que quand elle ſera tout à-fait froide.

Verjus. (*Glace de*) Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus que vous paſſez dans un tamis bien ſerré; mettez-y une livre de ſucre & trois demi-ſeptiers d'eau; lorſque le ſucre ſera fondu, paſſez le tout enſemble dans une chauſſe; & mettez-le dans la ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Verjus. (*Marmelade de*) Ayez quatre livres de verjus qui ne ſoit point trop mûr. Egrainez-le; & jettez-le dans une poële d'eau bouillante, pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains ſont montés au-deſſus de l'eau, il faut les couvrir d'un plat, & les tenir ſur de la cendre chaude, pendant deux heures. Si vous ne les trouvez point aſſez verds, il faudra les remettre un peu frémir ſur le feu, les laiſſer refroidir dans la même eau & les mettre égoutter; enſuite les paſſer au tamis, & deſſécher votre marmelade ſur le feu: quand elle eſt bien deſſéchée, ôtez-la promptement de la poële, à cauſe du goût de cuivre qu'elle pourroit prendre. Peſez-la; faites cuire autant de ſucre à caſſé, & incorporez-le avec votre fruit; faites-le frémir, & l'empotez tout chaud; laiſſez-le juſqu'au lendemain pour le couvrir.

Verjus pelé confit. Pelez proprement du gros verjus preſque mûr ; ôtez-en les pépins, avec une petite brochette de bois très-pointue ; mettez dans une poële autant de ſucre très-fin, que vous avez peſant de verjus, avec un demi-verre d'eau ſeulement, c'eſt-à-dire, autant qu'il en faut, pour faire fondre le ſucre. Quand il ſera fondu, vous y jetterez votre verjus, pour le mettre ſur le feu avec le ſucre ; faites-les bouillir quelques bouillons ; ayez ſoin de les bien écumer. Il faut peu de tems pour la cuiſſon ; enſuite vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans les pots, quand il eſt à demi-froid.

Verjus. (*Pâte de*) Prenez du verjus, que vous égrainerez ; & vous le ferez bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce que le grain ſe creve ; vous le jetterez enſuite ſur un tamis, ou ſur une paſſoire, pour l'égoutter ; & tout d'un tems, vous le preſſerez fortement, pour en ſéparer les pépins & la peau. Il faut blanchir & paſſer enſemble quelques pommes de rambour, ou autres de pareille verdure. Vous mettrez ce que vous aurez de pâte de l'un & de l'autre dans la poële, pour la faire reverdir ſur le feu, & la deſſécher tout à la fois, en la remuant & la retournant continuellement, juſqu'à ce qu'elle commence à quitter la poële : vous ferez cuire du ſucre à la plume, que vous incorporerez livre pour livre ; & vous la dreſſerez enſuite ſur des ardoiſes, avec une cuillere, pour la mettre ſécher à l'étuve, avec un bon feu, en la retournant de l'autre côté ; poudrez-la de ſucre, prenez garde qu'elle ſoit bien raffermie.

Verjus (*Pâte de*) *mêlée.* Mettez dans une poële trois livres de verjus preſque mûr, avec ſix pommes de rambour franc, que vous pelez & coupez par morceaux, avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en marmelade ; paſſez-la au tamis, en la preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus que vous pourrez ; mettez ce qui a paſſé au travers du tamis dans une poële ſur le feu, pour faire deſſécher,

& réduire en marmelade bien épaiſſe, que vous tournez toujours avec la ſpatule, & mettez-la enſuite ſur un plat. Faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade : mettez-la dans le ſucre, & délayez bien le tout enſemble, en remuant toujours avec la ſpatule ; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire chauffer ; quand elle ſera prête à bouillir, vous la dreſſerez dans les moules, & vous jetterez un peu de ſucre fin deſſus ; mettez-la ſécher à l'étuve : quand elle ſera tout-à-fait ſéche deſſus, vous l'ôterez des moules, pour la repoudrer de ſucre de l'autre côté, & vous acheverez de la faire ſécher. Vous la conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Verjus. (*Syrop de*) Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-verd, que vous égrainez auparavant ; paſſez-en tout le jus au travers d'un tamis, en le preſſant fort ; après, vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit clair. Sur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de caſſonnade, que vous réduiſez à la grande plume. Mettez-y le verjus, & faites-le cuire avec la caſſonnade ſur un grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit en ſyrop très-fort. Quand il ſera à moitié froid, vous le verſerez dans des bouteilles, que vous ne boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le verjus a différentes qualités, ſuivant le degré de maturité où il ſe trouve quand on l'emploie ; s'il a de l'âpreté, il eſt aſtringent, ſtomachique & reſſerre le ventre ; étant un peu plus avancé, il eſt acide, & dès-lors ſtomachique, diurétique, antiputride. Il y a une eſpece de raiſin que l'on nomme *verjus*, parce que c'eſt ſur-tout celui-là qu'on emploie en verjus ; il eſt, ainſi que tout raiſin mûr, nourriſſant, laxatif & legérement fondant.

VESPETRO. (*Ratafia de*) On emploie à ce ratafia ſept ſortes de grains, qui ſont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celles

de l'aneth & de carvi. Pour faire le ratafia de Veſpetro, vous prendrez les graines ci-deſſus, vous les mettrez dans un vaiſſeau bien propre, & vous y verſerez de l'eau-de-vie. Vous boucherez bien le vaiſſeau, & vous aurez ſoin de remuer votre infuſion tous les huit jours. Obſervez cette pratique pendant ſix ſemaines; au bout de ce tems, vous la paſſerez dans un tamis, & vous laiſſerez égoutter vos graines: vous ferez fondre du ſucre dans l'eau-de-vie qui ſera ſéparée de votre infuſion, ſans y mettre d'eau, comme aux autres ſyrops; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu. Il faut toujours boucher le vaiſſeau, pendant que le ſucre ſera à fondre, afin que les eſprits ne s'évaporent point; quand votre ſucre ſera fondu, vous paſſerez ce mêlange à la chauſſe. Si vous voulez que ce ratafia ſoit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

VERMICHEL, en italien *Vermicelli.* (Voyez *Semouille.*) Cette pâte eſt de la même compoſition que celle de la ſemouille, ſi ce n'eſt qu'on laiſſe les filets beaucoup plus longs. Quand, au lieu de paſſer cette pâte en filets, on l'applatit, & qu'on l'étend en rubans, larges de deux doigts, les Italiens l'appellent *kagnes;* ſi on les découpe par les côtés, ils l'appellent *lazagnes*; ſi on la forme en bâtons ronds, on l'appelle *macaronis.* On la roule enfin en eſpeces de bols, qu'on enfile comme des chapelets: c'eſt ce que les Italiens appellent *patres.* On eſtime les préparations de riz ou de froment pectorales, reſtaurantes & adouciſſantes.

VERMICELLI. (*Potage de*) Prenez-en la quantité d'une demi-livre; jettez-la dans l'eau bouillante, & enſuite dans l'eau fraîche. Faites égoutter enſuite ſur un tamis, & faites cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure; puis dreſſez & ſervez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de Parmeſan rapé, Gruyeres, ou autre fromage. Le Parmeſan eſt le meilleur pour cela.

VIN : le vin eſt le jus du raiſin, tiré, par une forte expreſſion, après l'avoir laiſſé fermenter plus ou moins de tems, ſelon la qualité du raiſin, le plus ou moins de corps qu'on veut donner au vin. Pour le détail des différens vins, de leur uſage, de leurs bonnes ou mauvaiſes qualités, *voyez* le Dictionnaire domeſtique.

VINAIGRE : le vinaigre eſt une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une ſeconde fermentation, qui, d'un état ſpiritueux, le fait paſſer à l'acide : il eſt d'un grand uſage dans l'apprêt des alimens. *Voyez* le Dictionnaire domeſtique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le bon vinaigre, pris en petite quantité, & comme aſſaiſonnement, eſt fort ſain, & rend les alimens plus ſtomachiques & anti-putrides; il convient aux perſonnes très-échauffées, qui ont des inſomnies, qui ſont ſujettes aux maladies putrides. Si on en fait un trop grand uſage, il maigrit, irrite la poitrine, cauſe de la toux, la pulmonie même, des obſtructions, ſur-tout au foie.

VIOLETTE. (*Bouquet de*) Prenez de la belle violette avec leurs queues; mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil; trempez-les par-tout dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi-froid; vous les mettrez à meſure égoutter ſur un tamis; enſuite vous les poudrerez par-tout avec du ſucre très-fin. Soufflez deſſus, pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre. Mettez-les ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies. Mettez-les ſécher à l'étuve, pour les ſerrer enſuite dans des boëtes garnies de papier blanc, dans un endroit ſec.

Violettes. (*Candi de*) Ayez de la belle violette épluchée; faites cuire du ſucre à la plume; verſez-le dans les moules à candi : lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la violette, que vous enfoncez legérement & également avec une fourchette. Mettez par-deſſus une grille à candi, faite pour le moule; vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres,

& qui ſoit propre. Mettez le moule à l'étuve ; que vous ouvrirez le moins que vous pourrez. Entretenez l'étuve de feu, le plus également qu'il vous ſera poſſible. Ce doit être un candi de vingt-quatre heures. Pour connoître ſi votre candi eſt bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs ſecs aux quatre coins du moule, que vous enfoncez juſqu'au fond pour eſſai. Vous les retirez doucement lorſque vous croyez que le candi eſt fait ; vous verrez ſi les bâtons ſont les diamans deſſus, & également ; pour lors vous égoutterez votre candi, en penchant le moule par le coin que vous laiſſez égoutter pendant deux heures ; enſuite vous renverſez ſur le moule une feuille de papier blanc un peu forte, & également.

Violettes. (*Clarequets de*) Prenez une douzaine de pommes de reinette, des plus belles que vous pourrez trouver ; coupez-les pour en tirer la décoction ; l'on en fait une gelée comme celle de pommes. Vous prendrez de la violette bien épluchée, que vous mettrez dans une terrine ; faites bouillir un demi-ſeptier d'eau, que vous jetterez ſur la violette ; couvrez-la avec une aſſiette pour la faire enfoncer ; & vous la mettrez à l'étuve, du ſoir au lendemain. Vous la paſſerez dans une ſerviette pour en exprimer toute l'eau ; vous aurez ſoin de bien ſerrer la gelée de pommes dans ſa cuiſſon ; & vous y mettrez votre décoction de violette, comme ſi vous y mettiez de la cochenille, en la tenant ſur un feu bien doux ; qu'elle ne faſſe que frémir ; & vous remuerez bien legérement avec une cuillere, afin de la bien mêler, & ne la point engraiſſer ; vous ferez cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de décoction. Mettez-y votre décoction de violette en la verſant doucement, afin de décuire le ſucre ; remettez ſur le feu ; au premier bouillon, vous écumerez votre gelée, & vous la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts. Vous tremperez une cuillere d'argent dedans : ſi votre gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, votre gelée ſera faite ; vous la mettrez dans des moules à clarequets, & vous la ferez prendre à l'étuve.

Violettes confites. (*Fleurs de*) Il ne faut ôter que les trois quarts des queues des violettes, & laiſſer la fleur entiere. Vous les mettrez enſuite, ſans les laver, dans un ſucre clarifié & cuit au grand liſſé. Laiſſez-les refroidir dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume. Laiſſez refroidir votre confiture pour la dreſſer dans les pots. Si vous voulez confire de la violette ſans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laiſſerez entieres; & vous obſerverez la même façon qu'à la précédente.

Violette. (*Conſerve de*) Vous prendrez de la plus belle violette; vous en peſerez deux onces, que vous pilerez dans un mortier: en la pilant, vous y mettrez une petite goutte de jus de citron. Vous ferez cuire une livre de ſucre à la premiere plume; vous le laiſſerez un peu refroidir; vous le remuerez avec une cuillere, trois ou quatre tours, & vous y mettrez la fleur. Il faudra la remuer encore un tour, & la dreſſer. Quand vous en aurez verſé dans un moule, ſi vous voulez déguiſer le reſte, preſſez-y promptement un peu de jus de citron; remuez les avec la cuillere, & verſez-le dans un autre moule.

Violettes en dragées. Ayez de la gomme adraganth détrempée, & paſſez-la au travers d'une ſerviette. Pilez de la racine d'iris, & paſſez-la au tamis fin. Mettez le tout dans un mortier; ajoûtez-y de la marmelade de violette, & pilez le tout enſemble en y mettant du ſucre en poudre, de tems en tems; & faites-en une pâte: quand elle maniable, vous l'ôtez du mortier, & la maniez ſur une table, avec du ſucre en poudre: vous en prenez gros comme une noix, que vous tenez dans les doigts de la main gauche; & avec la droite, vous en prenez de la groſſeur d'un petit pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le doigt index de la droite, en le coulant le long de la paume de la main; & vous en formez comme des crottes de rat: quand toute la pâte eſt travaillée, on la met dans

un tamis pour la faire ſécher à l'étuve, pendant ſept ou huit jours; on la mene ſur le tonneau, comme les girofles, & on les acheve de même.

Violettes. (*Gâteau de*) Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau. Epluchez de la violette; peſez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume. Travaillez-la promptement ſur le feu avec une ſpatule. Quand le tout commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, ajoûtez-y un peu de blanc d'œuf battu, avec du ſucre en poudre qui ne ſoit pas trop liquide, & que vous avez tout prêt; ce qui fera monter le gâteau. Verſez-le promptement dans le moule, & tenez deſſus le cul de la poële chaud, à une certaine diſtance; ce qui fera encore monter le gâteau.

Violettes. (*Glace de*) Epluchez une bonne poignée de violettes, que vous mettrez dans un mortier, pour la piler très-fin; retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude; mettez-y fondre une demi-livre de ſucre; laiſſez infuſer une demi-heure, enſuite vous paſſerez cette eau au travers d'une ſerviette, & vous la ferez prendre à la glace.

Violettes. (*Marmelade de*) Il faudra prendre une livre de belle violette épluchée, la bien piler. Vous ferez cuire trois livres de ſucre à la premiere plume, & vous y mettrez votre violette. Vous la remettrez ſur le feu, pour lui faire prendre cinq ou ſix bouillons à petit feu; il faut la remuer enſuite avec une ſpatule, & la mettre toute chaude dans des pots.

Violettes. (*Paſtilles de*) Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette, vous détrempez de l'indigo & de l'iris, & vous mêlez cette eau avec votre gomme; quand elle eſt fondue & dans le mortier, vous y ajoûtez enſuite du ſucre fin en poudre, & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. On en forme enſuite des paſtilles rondes en bâtons & lacs d'amour; on les finit comme les autres. Si

on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée, en pilant la pâte, ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette, qui ſoit d'un beau rouge.

Violettes. (*Pâte de*) Prenez une livre de violette; épluchez; pilez-la dans un mortier; & mettez-y une goutte ou deux de jus de citron en la pilant. Mettez-la dans un plat, & joignez-y deux ou trois cuillerées de marmelade de pommes; faites cuire du ſucre à la plume, & mettez-en dans votre marmelade la quantité qu'il en faut, en la délayant doucement avec une cuillere; faites-la frémir, & dreſſez-la à demi-froide dans vos moules, ou ſur des ardoiſes; il faut les mettre à l'étuve, & les finir comme les autres: en les retournant, poudrez-les legérement de ſucre. Si vous vouliez faire cette ſorte de pâte hors de la ſaiſon, vous pourriez avoir recours à la marmelade, en y joignant un peu de celle de pommes.

Violettes. (*Syrop de*) Il faut prendre la violette qui vient au commencement du printems; c'eſt toujours la meilleure à employer. Il ne faut ſe ſervir que de la ſimple; la double n'eſt bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus ſec de la ſaiſon. Vous l'éplucherez; vous en ôterez le verd, & vous mettrez infuſer les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau ſur la cendre chaude; mais il faut bien prendre garde que votre infuſion ne bouille pas, parce que la couleur deviendroit verte; ainſi vous aurez ſoin de bien ménager le feu pour faire cette infuſion. Lorſque vous aurez préparé votre infuſion, ainſi que nous venons de dire, vous la paſſerez dans un tamis, & vous ferez enſuite votre ſyrop à caſſé, prêt à candir; & lorſque ce ſyrop ſera fait, vous l'ôterez de deſſus le feu, & vous le paſſerez au tamis, que vous mettrez ſur un baſſin où vous aurez mis votre infuſion, afin que le ſyrop paſſant à travers le tamis, tombe dans l'infuſion. Auſſi-tôt que le ſyrop ſera paſſé par le tamis, & mêlé avec l'infuſion, vous remuerez bien ce mê-

lange, juſqu'à ce que le ſyrop & l'infuſion ſoient parfaitement incorporés l'un dans l'autre; & quand le tout ſera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut obſerver de ne pas laiſſer refroidir l'infuſion aux fleurs, pour y mettre le ſyrop, parce qu'en paſſant par le tamis, & tombant dans l'infuſion froide, il ſe figeroit ſur l'infuſion, attendu que ce ſyrop eſt prêt à candir, lorſque vous le retirez du feu; & en conſervant la chaleur de l'infuſion, votre ſyrop ſe mêlera plus facilement. Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous emploierez ſept livres de ſucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs pour clarifier, & deux livres de fleurs de violettes; & que ces deux livres ne fourniſſent qu'une pinte de décoction. Si elles fourniſſoient davantage, le ſyrop ne ſeroit pas aſſez épais, & il pourroit fermenter, comme il arrive ſouvent, faute d'obſerver les régles ci-deſſus, qui ſont cependant d'une grande conſéquence, à cauſe que ce ſyrop eſt pour les remedes.

VIVE: poiſſon de mer, de la grandeur & de la figure à-peu-près du maquereau. Ce poiſſon a un goût exquis; ſa chair eſt tendre, ferme, blanche & friable; nourrit beaucoup, ſans charger l'eſtomac.

Vives à la braiſe. Vuidez; lavez; eſſuyez. Faites cuire à une bonne braiſe, bien aſſaiſonnée deſſus & deſſous; mouillez de deux verres de vin blanc à moitié de la cuiſſon. Tirez; faites égoutter & ſervez avec les ragoûts de foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, champignons & mouſſerons à volonté. On peut auſſi les ſervir ſimplement avec le jus de la braiſe.

Vives à la broche en gras. Piquez de moyen lard aſſaiſonné; attachez-les à la broche, & arroſez-les d'une marinade de vinaigre & eſſence de jambon, avec ſel & poivre, & beurre. Servez-les avec de l'eſſence de jambon.

Vives à la broche en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois; arroſez d'une marinade en cuiſant à la broche, de vinaigre, coulis de poiſſon, beurre, &c; & ſervez avec une ſauce à l'anchois.

Vives à la ſauce à l'anchois. Inciſez; frottez-les

de beurre & de ſel; faites griller, & ſervez avec une ſauce à l'anchois.

Vives à la Sultane. Faites cuire comme celles à la broche en gras, & ſervez deſſous une ſauce à la Sultane.

Vives au céleri. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de céleri.

Vives au coulis d'écreviſſes. Faites-les griller, & faites-leur une ſauce blanche. Liez la ſauce de coulis d'écreviſſes, & ſervez ſur les vives.

Vives au coulis de perdrix. Faites cuire à la braiſe; égouttez enſuite; dreſſez & jettez deſſus un coulis de perdrix. On peut de même les ſervir avec tout autre coulis.

Vives au vin de Champagne. Otez la tête & la queue; coupez-les en deux; mettez-les dans une caſſerole, avec ſel, poivre, épices, laurier, oignons, bouquet, champignons & mouſſerons. Faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez ſur les vives; faites cuire & réduire à moitié. Ajoûtez du bon beurre; achevez de cuire. La ſauce ſuffiſamment réduite, liez d'un coulis d'écreviſſes, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet & le laurier.

Vives aux cardons d'Eſpagne. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de cardons d'Eſpagne.

Vives aux capres au roux. Faites frire, & mettez mitonner dans une bonne ſauce aux capres, liée d'un coulis au roux d'écreviſſes.

Vives aux huitres. Faites cuire à une bonne braiſe mouillée de moitié jus de veau & bouillon. Etant égouttées, ſervez-les avec un ragoût d'huitres en gras.

Vives aux truffes Faites griller des truffes, comme celles à l'anchois, & les ſervez avec un ragoût de truffes par-deſſus.

Vives en caſſerole. Farciſſez-les de beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre, muſcade; & faites cuire comme les tanches en caſſerole. On peut les ſervir avec toutes ſortes de ragoûts.

Vives en fricaſſée blanche. Coupez par tronçons; paſſez-les au beurre frais, champignons, mouſſerons, truffes vertes, ſel & poivre, bouquet, pincée de farine; mouillez de bouillon de poiſſon & vin blanc. Faites mitonner; liez la ſauce avec jaunes d'œufs, verjus, perſil haché; en remuant, ſervez de bon goût & chaudement.

Vives farcies en gras aux mouſſerons. Habillez-les; & les farciſſez par les ouïes d'une farce fine de volaille. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de mouſſerons.

Vives frites. Inciſez-les; farinez & faites frire de belle couleur au beurre fin. Egouttez; ſervez garnies de perſil frit.

Vives grillées : ſe ſervent avec une ſauce à l'anchois, ou au coulis d'écreviſſes, ou avec les ragoûts d'*huitres*, de *laitances*, ou d'*écreviſſes*, ou de *moules*.

Vives : (*Potage de*) ſe fait de la même maniere que celui de perche.

Vives. (*Salade de*) Faites-les frire ou griller; laiſſez refroidir; coupez en filets; arrangez dans un plat; garniſſez de cerfeuil haché, de petites capres avec ſel & poivre, huile & vinaigre.

Vives : (*Terrine de*) ſe fait comme celle de truites & de tranches de ſaumon.

Vives : (*Tourte de*) ſe fait encore comme celle de truites & de ſaumon.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La vive fraîche, ferme & bien en chair, eſt un aliment fin, ſavoureux, délicat, léger, dont on peut permettre l'uſage aux eſtomacs foibles, aux perſonnes les plus délicates, & aux convaleſcens, dès qu'ils ont permiſſion de manger.

FIN.

APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier un manuſcrit qui a pour titre : *Dictionnaire portatif de la Cuiſine & de l'Office*, &c. Cet Ouvrage a ſur ceux du même genre l'avantage d'être beaucoup plus étendu, & de contenir des remarques intéreſſantes pour les perſonnes qui, ſans être malades ni convaleſcentes, penſent à conſerver leur ſanté en ſatisfaiſant leur appétit & leur goût. Je crois que l'on en peut permettre l'impreſſion. FAIT à Paris, ce 15 Septembre 1765.

LEBEGUE DE PRESLE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARE : A nos amés & féaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le ſieur VINCENT, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Dictionnaire portatif de la Cuiſine & de l'Office*, s'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de neuf années conſécutives, à compter du jour de la date des préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance, comme auſſi de faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant ou de

ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts : A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele ſous le contre-ſcel des Préſentes ; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France le ſieur DE LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit ſieur DE LAMOIGNON, & une dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France le ſieur DE MAUPEOU ; le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour dûement ſignifiée & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Secrétaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & néceſſaire, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires : CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Fontainebleau, le vingt-troiſieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil ſept-cent ſoixante-cinq, & de notre Regne, le cinquante-unieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 672, fol. 390, conformément aux Réglemens de 1723. A Paris, le 5 Novembre 1765.

LE CLERC, *Adjoint.*