

La cuisiniere bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes / [Menon].

Contributors

Menon, active 18th century

Publication/Creation

A Bruxelles : Chez François Foppens, 1774.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/zw42cpn6>

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>



36426/A

MEINON/

W
Bordeaux
14 Mar 03

41 9739
L A
CUISINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE
DE L'OFFICE,

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

*Contenant la maniere de diſſéquer, connoître
& ſervir toutes ſortes de Vian^{tes}.*

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de pluſieurs Rago^{ns} des plus nouveaux, &
de différentes Rece^{tes} pour les Liqueurs.



A BRUXELLES;

Chez FRANÇOIS FOPPENS, Impri-
meur-Libraire.

M. DCC. LXXIV.





P R É F A C E.

LE Livre qu'on donne au Public ; n'est pas la production d'un parfait Grammairien : mais il a bien de quoi se passer de l'être , puisqu'il est l'ouvrage d'un excellent Cuisinier. Si quelque Auteur a droit de négliger les assaisonnemens qui plaisent à l'esprit , c'est celui qui en fournit pour flatter le corps. L'esprit lui-même dispense un pareil Auteur d'être éloquent : ou pour mieux dire , il trouve qu'il l'est assez , quand il va au but. Compagnon , quelquefois éclairé , mais toujours intime ami du corps , il est naturellement porté à trouver bon tout ce qui est pour celui-ci , & jamais il ne consulte moins ses lumières , que lorsqu'il s'agit de s'accommoder à ses goûts. Selon les regles de la nature , ou du moins , selon les additions que nous y avons faites , en raffinant sur nos appétits naturels , ce Livre doit avoir plus de Lecteurs que tout autre. Son Auteur , pour se rendre utile aux diverses

P R É F A C E.

conditions , après avoir donné dans ses premiers Traités des préceptes dont la pratique ne peut gueres avoir lieu que dans les cuisines des Grands , ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire , en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une condition , ou d'une fortune médiocre : & c'est ce qu'il fait ici. Il leur fournit une Cuisiniere , qui , sans rien coûter , leur servira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourrissent , & qu'ils tiennent à leurs gages , ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune , & à la nature des alimens auxquels elle les oblige de se borner. Ce n'est plus pour les Nobles qu'il écrit , c'est pour les Bourgeois : mais on peut dire qu'il annoblit les mets roturiers par les assaisonnemens dont il les rehausse. Les Cuisinieres qu'il instruit trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets , & pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier , elles pourront & comprendre , & pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée , en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens raffinés , & d'industriels déguisemens , qui ne demandent pas moins

P R É F A C E.

d'habileté dans les Cuifinieres , que d'opulence dans leurs Maîtres. Par ces apprêts ainfi modifiés, l'œil (car l'Auteur l'avoue) fera moins fatisfait , & le goût moins chatouillé : mais en échange , la fanté & la bourse , qui méritent bien pour le moins autant que ces deux fens d'être ménagées , y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la Cuifine il en a ajouté d'autres pour l'Office , qu'il a débarrassées avec le même foin de tout ce qui excède la portée ordinaire des Bourgeois , & la capacité de leurs Cuifinieres. En donnant des regles pour relever le goût des alimens par les moyennes reffources de l'art , il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui font bons par nature ; & ce n'est pas , selon notre avis , ce que la doctrine a de moins folide. Enfin pous ne rien laisser de ce qui peut mettre les Bourgeois en état de faire les honneurs de leur table , il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper , ou , s'il faut employer son expression , pour bien difféquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à son Ouvrage étoit différent de celui qu'on s'est prescrit dans cette Edition. Il avoit mis au jour en divers tems deux Volumes , dont le fecond , fait fur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup , n'étoient que le fupplément du premier. On a cru devoir fuivre la méthode qu'il auroit lui-

P R É F A C E.

même suivie , si tout ce qui se rapportoit à chaque article s'étoit présenté à son esprit dans le même tems. On a rangé les matieres du second Volume sous les titres qui les indiquoient dans le premier , ou auxquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'Ouvrage on a réduit , par de plus petits caractères , les deux Volumes en un seul , pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'est-là , avec quelques légères corrections des plus sensibles défauts du langage , tout le changement qu'on y a fait. De sorte que cette Edition ne sçauroit déplaire à ceux à qui la sienne aura plû.





LA CUISINIÈRE BOURGEOISE,

*Suivie de l'Office , à l'usage de tous
ceux qui se mêlent de la dépense
des Maisons.*

CHAPITRE PREMIER.

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



E suivrai l'ordre des saisons , & com-
mencerai par le Printems , qui com-
prend Mars, Avril, Mai. Si cette partie
de l'année , est la plus agréable , elle
est aussi la plus ingrate en Volaille ,
Gibier , Légumes & fruits.

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

*Instruc-
tion.*

Mars.

Avril.

Mai.

Mars.

Avril.

Instruction. Romains , les Pigeons de voliere , les Canetons & les Oisons.

Mai. En Gibier , les Levreaux & les Lapereaux.

Mai. En Venaïson , les Marcaffins , le Chevreuil & le Chevrillart.

Mars. En poisson d'eau douce , nous avons l'Alofe de Loire & de Seine , la derniere supérieure à la premiere , la Truite de Normandie , le Saumon de Loire & de Seine , la Lotte ou Barbotte , & l'Ecreviffe ; pour le reste du Poisson d'eau douce , la Bresme , la Carpe , l'Anguille , le Brochet , la Tanche ; la Perche n'est pas bonne en Avril & Mai , parce qu'elle fraie ; en poisson de mer , nous

Mai. avons pour nouveauté , l'Esturgeon & le Maquereau : le reste du Poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques , nous avons les productions que la terre nous fournit , qui sont les Artichaux ; les violets sont les meilleurs , les Asperges vertes , les Moufférons & Morilles , les petits Pois , les Cardes de Poirée , les Cheruis , les Salsifix & Scorfoneres.

En herbes Potageres.

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

En Fruits.

Mars. Nous avons , quand l'année est prématurée ,
Avril. les Abricots verts , les Amandes vertes , les Frai-
Mai. ses & les Cérîtes , Précosles & les Groseilles.

D E L' É T É

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

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille.

Toutes fortes de bons Poulets , les Dindons communs & engraisés , la Poularde nouvelle.

Sur la fin de l'Été, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen, pour entrées, les Oisons & Canetons, les Pigeons de toutes especes.

*Instruc-
tion.*

En Venaïson.

Le Chevreuil & le Chevrillart, le Sanglier, le Marcastin & le Faon.

En Gibier à poil.

Les Levreaux & Lapereaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailliteau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramerau, le Tourtereau, le Faizandeau, le Halbran, *sur la fin de l'Été*, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiseaux gras.

Du Poisson.

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

En Poisson de riviere.

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

En Légumes.

Des petits Pois, des Haricots verts, des Fèves de marais, des Concombres, des Choux-fleurs.

En herbes Potageres.

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

En Fruits.

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

Juin.
Juillet.
Août.

*Instruc-
tion.*

DE L'AUTOMNE.

- Sept. L'Automne qui comprend les mois de Septem-
bre , Octobre & Novembre , nous fournit abon-
Oâ. damment tout ce que l'on peut désirer pour les
délices de la Table par la récolte des Vins & des
Nov. Fruits à pepins de toutes especes , par la bonté
de la Volaille & la variété de toutes sortes de Gi-
bier & Venaïson , Poisson d'eau douce & de mer.

En viande de Boucherie.

- Le bon Mouton des Ardennes , de Présalé , de
Cabour , de Beauvais , de Rheims , de Dieppe &
d'Avranches , le Veau de Pontoise , de Rouen ,
de Caen , de Montargis , & de lait aux environs
de Paris , le Porc frais ; en Volailles nous avons
toutes sortes de bons Poulets , Poulardes &
Chapons ; celles d'Anjou & du Mans , de Barbe-
Sept. zieux , de Bruges & de Blanzac ; les Pigeons de
toutes especes ; les Poules & les Coq-vierges de
Oâ. Caux ; nous avons encore les Poulardes & Din-
Nov. dons chaponnés de l'Anjou , Poitou & Berry ; les
Oies grasses , Oïsons & Canards d'Alençon ,
Maine & Anjou.

En gros Gibier & Venaïson.

Le Chevreuil , le Dain de l'année , le Sanglier
de compagnie , la Laie plus délicate , & le Mar-
cassin plus excellent , le Faon , les Levreaux , les
Lapereaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges & grises , la Becasse excel-
lente pendant les brouillards & le froid , les Bé-
cassines , les Gelinotes de bois , les Allouettes ou
Mouvettes , les hupées sont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gèle , les
Guinards , les Rouges-gorges , l'Oiseau de ri-
viere , les Canards , les rouges très-excellens , les
Judelles , les Sarcelles ,

*En Poisson d'eau douce.**Instruc-
tion.*

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecrevisses, les Brochets, les Perches, les Lotes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meüniers. Sept.
Oâ.

En Poisson de mer.

Les Poissons que la Marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les Esturgeons, le Saumon, le Cabillaud, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & saumonées rouges, les Merlans, les Harengs frais, les Huîtres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois. Nov.

En Légumes & Herbage.

Les Artichaux d'Automne, Choux fleurs, Cardons d'Espagne, Epinards; Choux de plusieurs especes, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée sauvage, Laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes. Sept.
Oâ.
Nov.

En Fruits.

Raisins de toutes especes, Poires, Pommes; Figues, Olives & Pulcholines, Noix & Noisettes, Marrons & Chataignes & toutes sortes de fruits secs & confis pendant l'Été.

D E L' H I V E R,

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'Hiver, ont entierement rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie: comme Pain, Vin, Légumes, & toutes sortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poissons: tout est de même; ces deux dernieres saisons, qui sont le tems de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne. Décem-
bre.
Janvier.
Février.

*Instruc-
tion.*

INSTRUCTION POUR CEUX
*qui voudront servir une bonne Table
Bourgeoise ; elle servira aussi pour régler
les services ; vous augmenterez ou dimi-
nuerez suivant les occasions & la dépense
que vous voudrez faire.*

T A B L E

De douze couverts à dîner.

P R E M I E R S E R V I C E.

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

S E C O N D S E R V I C E.

*Laissez la piece de Bœuf au milieu, & mettez à
la place des deux Potages & des deux hors-d'œuvre.*

4 Entrées.

- 1 De noix de Veau aux truffes à la bonne femme.
- 2 De côtelettes de Mouton au basilic.
- 1 De Canards en auchepot.
- 1 D'une Poularde à la bourgeoise.

T R O I S I E M E S E R V I C E.

- 2 Plats de Rôts.
- 5 Entremets.
- 2 Salades.
- 1 D'un Levreau.
- 1 De 4 petits Pigeons de voliere.

- 1 Entremets pour le milieu d'un Pâté d'Amiens.
- 1 D'une Crème glacée.
- 1 De Choux-fleurs.

*Instruc-
tion.*

Q U A T R I E M E S E R V I C E.

Dessert.

Pour le milieu une jatte de fruits crus.

- 1 Compôte de Pommes à la Portugaise.
- 1 Compôte de Poires.
- 1 Assiette de Gaufres.
- 1 Assiette de Marons.
- 1 Assiette de Gelée de Groseille.
- 1 Assiette de Marmelade d'Abricots.

T A B L E

De dix couverts à Souper.

P R E M I E R S E R V I C E.

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

2 *Entrées.*

2 *Hors-d'œuvres.*

- 1 Entrée d'une Tourte de Godiveau.
- 1 D'une Poularde entre deux plats.
- 1 Hors-d'œuvre d'un Lapin à purée de lentilles.
- 1 Hors-d'œuvre de trois langues de Mouton en papillote.

S E C O N D S E R V I C E.

2 *Plats de Rôts.*

3 *Plats d'Entremets.*

- 1 De deux Lapereaux.
- 1 De deux Poulets à la Reine.
- 1 Entremets de petits gâteaux.

- Instruction.*
 1 De petits Pois
 1 De Crème gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

7. Assiettes de Fruits.

- 1 Jattes de Gaufres pour le milieu.
 1 Assiette de Fraise.
 1 De Compôtes de Cérises.
 1 De Crème fouettée.
 3 Assiettes de Confitures différentes.
-

TABLE

De quatorze Couverts & qui peut servir pour vingt à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un Sur-tout qui reste pour tout le Service.

Aux deux bouts, deux Potages.

- 1 Potage aux choux.
 1 Potage aux concombres.

4 Entrées pour les 4 coins du Sur-tout.

- 1 D'une Tourte de Pigeons.
 1 De deux Poulets à la Reine, à la sauce appétissante.
 1 D'une poitrine de Veau en fricassée de Poulets.
 1 D'une queue de Bœuf en auchepot.

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

- 1 De côtelettes de Mouton sur le gril.
 1 De palais de Bœuf en menus droits.
 1 De boudin de Lapin.
 1 De Choux fleurs en pains.

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

*Instruc-
tion.*

SECOND SERVICE.

- 2 *Relevés pour les deux Potages.*

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

TROISIEME SERVICE.

Rôts & Entremets à la fois.

- 4 *Plats de Rôts aux quatre coins du Sur-tout.*

- 1 D'une Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Moviottes.
1 D'un Caneton de Rouen.

- 2 *Salades pour les flancs.*

- 2 *Entremets pour les deux bouts.*

- 1 D'un Gâteau de viande.
1 D'un Pâté froid.

- 4 *Petits Entremets pour les 4 coins.*

- 1 De Beignets de Crème.
1 De petits Haricots verts.
1 De Truffes au court bouillon.
1 D'une Tourte de gelée de Groseilles.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

Pour les deux bouts du Sur-tout.

- 2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

- 2 Jattes de Gaufres.

Pour les 4 coins du Sur-tout.

- 4 Compôtes de fruits différents.

Pour les 4 coins de la Table.

4 Affiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de Potages.

Prenez la Viande la plus saine & la plus fraîche
Potage. tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre
 bouillon; la plus succulente, est la tranche, la
 culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau,
 le bas de l'aloyau, & le giste à la noix; *les pieces*
les plus propres à servir sur la table sont la culotte &
 la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans vos
 bouillons que pour quelque cause de maladie;
 quand votre viande est bien écumée, salez votre
 bouillon, mettez dans la marmite de toutes for-
 tes de légumes bien épluchés, ratissés & lavés,
 comme céleri, oignons, carottes, panais, poi-
 reaux, choux; faites bouillir doucement votre
 bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, pas-
 sez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette,
 laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce
 que vous jugerez à propos.

Potages aux Choux.

Prenez la moitié d'un chou que vous faites
 blanchir avec un morceau de petit lard coupé en
 tranches tenant à la coque, ficelez le tout, chacun
 en son particulier, faites-les cuire à part dans une
 petite marmite avec le bouillon qui est expliqué
 ci-devant, quand votre chou & petit lard sont
 cuits, faites mitonner le potage avec de ce même
 bouillon & des croûtes de pain, servez les choux
 autour du potage avec le petit lard, ou à la bour-
 geoise simplement par-dessus, ayez attention de
 saler très-peu le bouillon à cause du petit lard;
 ceux de racines, de navets, se font de même; le

céleri veut être blanchi plus long-tems.

Potage.

Coulis de Lentilles.

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

Si vous voulez faire un Potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain , mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé , faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat , égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat , & servez dessus le coulis de lentilles.

Les Potages de croûtes à la purée verte se font de même.

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

Potages aux petits oignons blancs.

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

Potage de Concombres.

Après les avoir coupés proprement , mettez-les cuire dans une petite marmite , avec bon bouillon

Potage. & jus de veau pour le colorer ; quand elles sont cuites , mitonnez le potage avec leur bouillon ; de celui de la marmite à mitonge ; assaisonnez le potage d'un bon sel , & servez garni de concombre.

Potage au Ris.

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

Potage aux herbes.

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

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

Vous pouvez si vous voulez , masquer vos potages de telle viande que vous voudrez , comme chapon , poularde , gros pigeons , perdrix , canards , jarets de veau , &c. : la façon de les faire cuire est égale : il faut à tous leur trousser les pattes dans le corps , les faire blanchir un instant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage , que le tems qu'il faut pour la cuisson , parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite n'est point estimée pour la faire manger à son point de cuisson , il faut la tâter , quand elle fléchit un peu sous les doigts elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages , ou dans un plat pour hors-d'œuvre , avec un peu de bouillon & gros sel par dessus , suivant la volonté du Maître.

ceux qui se serviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant & plus léger quand il est fait avec soin; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre, faites bouillir le tout ensemble & le passez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & de ce qui vous reste vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir; après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au Ris & coulis de Lentilles en maigre.

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

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau, quand elle est prête à bouillir vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jetez les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien

Potage.

piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile, vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau, vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourrant plusieurs fois avec une cuiller de bois, vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de sel.

Potage à l'eau pour collation.

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

Potage à la Vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce Livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelque

bouillon sur un fourneau , avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf , prenez du blanc de volaille cuite à la broche , que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & six jaunes d'œufs durs ; quand le tout est bien pilé , mettez-y le bouillon où est la mie de pain & passez le tout dans une étamine , en y ajoutant un demi-setier de crème , ou un poignon de lait , après l'avoir assaisonné de bon goût , vous le tiendrez chaud au bain marie , faites ensuite mijonner votre potage avec des croûtes bien chapelées , & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à servir , vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir , parce qu'il tourneroit.

Potage.

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

Potage à la Citrouille.

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

Potage.

lez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas : en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au Lait.

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

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

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez la légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous la coupez proprement & la faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez la à l'eau fraîche, & la mettez cuire, avec un morceau de beurre, de l'eau & du sel; pendant qu'elle

cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gouffe d'il, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule, vous observerez de ne point mettre dans la casserole de la légume dont vous garnissez votre potage, parce que celle que vous faites cuire à part est suffisante pour donner le goût qu'il faut, vous passerez toutes ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites & colorées, vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est la légume à garnir le potage ; quand elle sera cuite & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole ; prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits filets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets, mettez y après votre garniture de légumes arrangées proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement la légume sur le potage après qu'il est dressé.

*Potage.**Potages maigres aux oignons.*

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

Potage. vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

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

Potage de Marrons en gras & en maigre.

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

un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potage.

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

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez y le coulis de pois: le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages au Fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres pag. 16. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini & passé au tamis mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons suivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, &

finissez par le fromage tranché & des petits mor-
Potage. ceaux de beurre, mouillez avec une partie de
 votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se
 fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne
 reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y
 remettrez du bouillon & un peu de gros poivre.
 Ce potage doit être servi un peu épais; en gras
 vous le faites de la même façon en vous servant
 d'un bouillon gras aux choux, ne dégraissez point
 trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.

De la dissection des Viandes.

*De la
 dissec-
 tion des
 viandes.*

L'Adresse de couper proprement les viandes est
 aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui
 veulent servir les conviés, ne doivent point
 l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on
 ne sçauroit servir les bons morceaux, si on ne les
 connoît pas, & que bien des gens trouvent la
 viande dure, faute de la sçavoir couper dans son
 fil; la bonne façon est de servir peu à la fois,
 par ce moyen les conviés mangent avec plus d'ap-
 pétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf
 bouilli & rôti; la façon de le couper est toujours
 la même, ainsi que des autres viandes de boucherie,

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

La charbonnée se coupe en morceaux minces
 & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en
 travers.

Le palleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure &
 nerveuse qui se trouve au dessus du filet que vous
 ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous
 coupez le filet mince & en travers pour le servir,

la viande qui est de l'autre côté de l'os & au dessus du filet, se coupe de même & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche & le giste se coupent en travers.

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

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit-être bien cuit & se sert à la cuillier.

*De la
dissec-
tion des
viandes.*

De la connoissance du bon bœuf.

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

De la dissection du mouton.

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

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

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

Le chevreau & l'agneau se dissèquent de la
De la même façon.

*dissec-
tion des
viandes.*

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison, dans le Printems nous avons les gros moutons Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais; l'Eté les plus excellens sont les moutons de pâture; l'Automne & l'Hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

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

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

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

La poitrine; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

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

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

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

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du bon Veau.

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

De la dissection du Cochon.

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

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

Le Jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

*De la
dissec-
tion des
viandes.*

De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

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

De la dissection de la volaille & gibier.

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

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette: vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cède aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette: ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche: la même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux: c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses, de la bécasse la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche, quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le

grouppion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

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

De la dissection des viandes.

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

Les levreaux se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

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

Du Bœuf.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table: la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue: dans la cuisse nous avons la culotte, la tranche, la piece ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle, après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros bout.

De la langue de bœuf.

Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule,

Entrée.

*Du
Bœuf.*

thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande, faites cuire à très-petit feu, quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après la broche, servez dessous une sausse comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre; vous trouverez la sausse au Chapitre XV.

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

Langue de Bœuf en paupiettes.

*Entrée
& hors-
d'œuvre*

Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sausse piquante dessous, que vous trouverez la première, à l'article des sausses.

Langue de Bœuf en gratin.

*Entrée
& hors-
d'œuvre*

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches, hachez du persil,

ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, capres & un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi-verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sausse.

*Du
Bœuf,*

Langue de Bœuf à la Persillade.

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

*Entrée
& hors-
d'œuvre*

Langue de Bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombre & diverses autres légumes, & plusieurs sausses différentes; commeavigotte, petite sauce, ou

Entrée.

*Du
Bœuf.*

les sert pour entremets froids ? quand elles sont fourrées, salées, fumées & séchées.

Gervelles de Bœuf de plusieurs façons.

Entrée.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni ; quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, & la servez avec une petite sausse appétissante, que vous trouverez au Chapitre XV. ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

**Hors-
d'œuvre.**

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

Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.

**Hors-
d'œuvre**

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

**Hors-
d'œuvre**

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons ; une pointe d'ail, le tout haché ; trempez-les bien dans la marinade ; & les pannez avec de la mie de pain, faites-les griller, & servez dessous une sausse claire & piquante, ou sans sausse.

Palais de Bœuf mariné.

**Hors-
d'œuvre**

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & largeur du doigt : faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié

de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiedir la marinade, & mettez de-
 dans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures : retirez les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez, faites-les frire & servez avec du persil frit. Du Bœuf.

Alumettes de Palais de Bœuf.

Prenez deux Palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes & les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crème double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de Palais de Bœuf.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demie-heure en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir, mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & une demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire & servez garnis de persil frit. Hors-ou En-
trée.

Du
Bœuf.

Gras-double à la Bourgeoise.

Hors
d'œuvre

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

Gras-double à la sausse Robert.

Hors-
d'œuvre

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

Terrine à la Paysanne.

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

Hors
d'œuvre.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous netoyez, dégraissez, & vous en servez de même.

Rognons de Bœuf à la Bourgeoise.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre,

persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

*Du
Bœuf.*

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

Usage de la graisse de Bœuf.

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

Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons.

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

Entrée

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, & mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 32.

Queue de Bœuf en matelotte.

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau

Entrée

*Du
Bœuf.*

bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau; mettez un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre, faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sausse un anchois haché, deux pincées de capes entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

Queue de Bœuf à la sainte Menchoult.

Hors-œuvre. Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet: faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail: le tout haché très fin; faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de la marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte de Bœuf de plusieurs façons.

Hors-œuvre

La culotte est la piece la plus estimée du bœuf,

elle sert à faire d'excellens potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût, d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées sont celles qui suivent.

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

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

Grosse
Entrée.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Désosserez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de genièvre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym & basilic, une livre de sel;

Gros
Entrée.
mets
froid.

*Du
Bœuf.*

couvrez la terrine & y laissez la viande pendant huit jouts ; lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc & la ficelez, faites la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule, quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce quelle soit tout-à-fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de Bœuf à l'Angloise.

*Grosse
Entrée.*

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu & court bouillon ; à moitié de la cuisson vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon ; prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demie-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'un sur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf ; la cuisson

faite , égouttez le tout & l'essuyez de sa graisse , dressez le bœuf dans le plat , coupez chaque chou par la moitié , & les arrangez autour du bœuf , en mettant dehors le côté coupé ; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis , dégraissez-la , & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez sur la viande & les choux.

*Du
Bœuf.*

Culotte de Bœuf au four .

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

*Grosse
Entrée.*

Elle se met encore en ballon , en fumée , en pâté chaud & froid , à la broche , piquée de gros lard & fines herbes.

Usage de la tranche de Bœuf.

Elle sert à tirer du jus , à faire d'excellens potages , du bœuf à la Royale , que vous lardez de gros lard manié avec persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , hachés , sel , poivre ; faites-le cuire à petit feu dans son jus : vous y pouvez ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit , servez-le froid : l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

Saucissons de tranches de Bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains , & épais de deux doigts , coupez la en deux en la laissant dans sa même largeur , battez la pour l'applatir encore , ensuite

*Entrée
ou En-
trements
froid.*

*Du
Bœuf.*

vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelque feuilles de basilic, le tout haché très fin, sel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson; ficélez-les & les faites cuire dans une casserole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon poivré de deux cloux de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez, faites la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût, servez la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste & les servez sur une serviette.

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf: voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de Bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes & crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

*Grosse
Entrée.*

Aloyaux de plusieurs façons.

L'on le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, & se sert dans son jus, ou si vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces, mettez le

dans une casserolle avec une sausse faite avec capres , anchois , champignons , une pointe d'ail , le tout haché & passé avec un peu de beurre , & mouillé avec bon coulis ; quand vous avez dégraissé la sausse & assaisonné de bon goût , mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau , faites chauffer sans qu'il bouille , & servez sur l'aloyau.

*Du
Bœuf.*

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

Entrée.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées , quand elles sont tendres , se peuvent mettre sur le gril , avec persil , ciboule , champignons , le tout haché , sel , poivre , huile fine & pannée avec de la mie de pain , pour le mieux faites-les cuire à la braise , que vous faites comme pour la langue de bœuf , pag 32 , & servez dessus différens ragoûts de légumes : comme vous le jugerez à propos : elles servent aussi à faire du bouillon. *Le Trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de Bœuf en papillote.

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

Entrée.

Usage de la poitrine de Bœuf.

*Du
bœuf.*

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

Bœuf en miroton.

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

Tendrons de Bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez promptement en trois ou quatre morceaux égaux; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce; mettez égoutter la viande & les légumes, essuyez les de leurs graisses avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les

faucisses par dessus, passez la sauce au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

*Du
Bœuf.*

Bœuf au four.

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

Entrée
ou En-
tremets
froid.

Hachis de Bœuf.

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

Hors
d'œuvre

Du
Mouton.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

Les parties du mouton, qui sont les plus en usage dans la cuisine, sont :

Le gigot.	La langue.
Le carré.	Les rognons.
L'épaule.	Les pieds.
Le collet ou bout-saigneux.	Les rognons extérieurs appelés animales.
Les rots de biff.	La queue.
La poitrine.	
Le filet.	

Rôts de biff de Mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour piece du milieu. Il se met aussi à la sainte Menehoult : pour lors vous le faites cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, pag. 32 ; quand il est cuit vous le pannez, & lui faites prendre couleur au four, & servez dessous une bonne sausse : vous pouvez aussi quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes sausses.

Gigot de Mouton à la Périgord.

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rôts de biff, se prépare aussi de la même façon, & se diversifie davantage, comme à la périgord ; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; lardez par-tout votre gigot de vos

truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez.

—
Du
Mouton

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot, & y mettez très-peu de sel; quand le tout est cuit retirez le gigot, & les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites le réduire à deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légèrement sur le gigot & les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire. assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Entrée

Gigot de Mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni; quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraisé, jusqu'à ce qu'il

Entrée.

Du Mouton. soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste : vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très-fin ; mettez le persil dans votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût, servez - la dessous le gigot.

Gigot de Mouton à la poëlle.

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre ; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons ; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus ; à la moitié de la cuisson, vous y mettez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce, si vous avez du coulis, vous y en mettez un peu, & servirez à courte sausse.

Gigot de Mouton à la Génoise.

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

comme

comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalote.

*De
Mouton.*

Gigot de Mouton à l'eau.

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

Entrée.

Gigot à l'Angloise.

Coupez-en un peu le manche & la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit mettez-le égoutter & l'essuyez de la graisse avec un linge, servez-le avec une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole un verre de bouillon, & presque autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une

Entrée.

~~—~~ échalote, un jaune d'œuf dur ; le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Du Mouton.

Gigot aux Choux-fleurs.

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

Gigot aux Choux-fleurs glacés de Parmesan.

Entrée. Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel ; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que ci-dessus, couvrez la sauce avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du parmesan ; mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au dessus de la sauce.

Gigot aux Cornichons.

Entrée. Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier,

basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites la réduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, râtissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sauce liée.

*Du
Mouton*

Gigot à la Régence.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez à la page 42; vous le servirez chaud pour entrée ou froid pour entremets.

*Entrée
ou En-
tremets
roid.*

Gigot à la Royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiède un ris de veau, & le faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez, & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau

Entrée:

Du Mouton. qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus, pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf crud, lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse; & les coupez en très-petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Entrée. Il se fait en désossant le gigot à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon: coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer par-tout dans le gigot, ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé, lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce & la passez au tamis,

faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue , ajoutez y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

*Du
Mouton.*

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau , une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf crud, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier, lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites-lier sur le feu, & servez sur le gigot.

Entrée.

Gigot Panaché.

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

Entrée.

— petit morceau de beurre manié de farine, faites
Du lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.
Mouton.

Du Carré de Mouton.

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

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

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

Carré de Mouton au persil.

Entrée. Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branche, & bien verd, faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit, mettez un peu de jus dans une casserole

avec quelques échalottes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré.

*Du
Mouton.*

Carré de Mouton à la Conti.

Appropriiez un carré de mouton en levant les Eutrée.
peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quartier de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la fausse & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, & la servez sur le carré.

Carré & Gigot de Mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous Entree.
parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard fin, vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point

Du
Mouton.

de jus vous les colorerez davantage en les passant, faites-les cuire à petit feu & les dégraissez quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de mouton : si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir, vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de Mouton en Crépine.

Entrée. Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons suivant qu'ils sont gros, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits à fort fait; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre, lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat, égouttez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : passez cette petite sauce dans un tamis pour les mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crépine que vous avez mis dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec

de l'oignon tout autour de la côtelette; enveloppez le tout avec de la crépine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les panner de mie de pain, arrangez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez tout le dessus avec de la bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites la bouillir & réduire à moitié, servez dessous les côtelettes.

*Du
Mouton.*

Côtelettes de Mouton à la Poêle.

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

Entrée.

Côtelettes de Mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalottes, le tout haché, passez-les sur le feu & les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y mettez

Entrée.

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

Carré ou Côtelettes de Mouton à la ravigotte.

Entrée. Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même ; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaison dans la casserole, où est le carré ou côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir & la sauce par dessus ; les herbes à ravigotes, sont toutes de fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette, vous en mettez de chacune suivant leur farce, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très fin avant que de les mettre dans la liaison.

*Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.**Du
Mouton.*

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

Côtelettes de Mouton à la marinière.

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

Entrée.

*En
Mouton.*

Côtelettes de Mouton à la pluche ver. o.

Préparez des côtelettes de mouton comme les Entrée. précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux échalottes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, & basilic, passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis & la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

Côtelettes de Mouton en robe de chambre.

Entrée. Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon & le passez au tamis: faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crème; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtière & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles sont de petite couleur, mettez les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de Mouton au basilic.

Du
Mouton.
Entrée.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crème ; quand elles seront bien enveloppées de farce & panées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Haricot de Mouton.

Entrée.

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

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

Haricot de Mouton distingué.

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

Epaule de Mouton en ballon.

Entrée. Désossez la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle : vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 32, bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & au carré.

*Epaule de Mouton de différentes façons.**Du**Mouton.*

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

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de Mouton en croustade.

Cassez en les os par dessous avec le dos du couperet: faites la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel; quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites la réduite en glace, & glacez avec tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste: mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez: vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtière & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, pag 60; vous pannez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière; quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

*Entrée.**Epaule de Mouton à la Turque.*

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques

Entrée.

racines, un peu de sel, & poivre, quand elle est cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, *Du Mouton.* & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser; quand le ris est cuit & bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris, couvrez tout le dessus de l'épaule avec du ris, & sur le ris vous y mettez du fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de Mouton au four:

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

Epaule de Mouton à la sainte Menchault.

Entrée. Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, oignons, racines, sel, poivre; quand elle est cuite vous l'ôtez de sa cuisson & l'égouttez, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettez dans une casserole avec un mor-

ceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier sur le feu & la versez dessus l'épaule, pannez-la de mie de pain, arrosez doucement la mie de pain, avec du dégraisfis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus; ensuite vous égoutterez la graisse qui est dans le plat; essuyez les bords & servez dessous, une sauce claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel, & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

*Du
Mouton.*

Epaule de Mouton à la Roussie.

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

Entrée.

Hachis de Mouton couvert.

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

Entrée.

Du Mouton. parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere ; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Saucisson d'une épaule de Mouton.

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

Du bout saigneux du Mouton ou Collet.

Faites-le cuire à la braise faite avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; quand il est bien cuit vous le pouvez servir avec

Ragoût de navets,
Ragoût de concombre,

Ragoût de céleri,

Ragoût de pastepierre
ou sauce hachée,
Sauce à l'Angloise,
Sauce à la ravigote;

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

De la Poitrine de Mouton de plusieurs façons.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, & se fait griller de même, vous la faites aussi cuire à la braise, entière ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 34.

Du

Mouton

Hors-

d'œuvre

Du Filet de Mouton en brezole.

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

Filet de Mouton en paupiettes.

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

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

Filet de Mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne fraise, comme

la langue de bœuf, page 32; quand ils sont cuits,
 Du vous les pouvez servir en différentes sauces dans les
 Mouton. goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons,
 ou un de salpicon.

Langue de Mouton de différentes façons.

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

Langues de Mouton en papillotes.

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

Langues de Mouton à la broche.

Hors- Prenez quatre langues que vous faites cuire
 d'œuvre dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de
 deux clous de girofle, une carotte & un panais,
 quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau;
 & les lardez en travers avec du gros lard; pour le
 mieux, si vous voulez à la place de gros lard,
 vous piquerez tout le dessus avec du petit lard,
 embrochez-les dans un hatelet & l'atachez à la
 broche enveloppé avec du papier que vous grais-
 sez; quand elles seront cuites de belle couleur,
 servez-les avec une sauce faite de cette façon:
 Mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus,

deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites
 lier sur le feu & servez dessous les langues; si vous
 les prenez chez la Tripiere, ne les prenez point
 trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec
 un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse
 d'ail & une échalotte avant que de les préparer
 comme les précédentes.

*Du
Mouton.*

Langues de Mouton à la Flamande.

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

*Hors-
d'œuvre*

Langues de Mouton en canellon.

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

*Hors-
d'œuvre*

*Du**Langues de Mouton en Sur tout.**Mouton.**Hors
d'œuvre
ou En-
remets.*

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

*Langues de Mouton à la Poêle.**Hors
d'œuvre*

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller, cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois où l'on veut éviter la dépense, & la peine de faire un coulis;

après avoir mis votre coulis vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que le sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

*Du
Mouton.*

Langues à la Gascogne.

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

*Hors
d'œuvre*

Langues au Gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule haché, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendre chaude, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre,

— effuyez les bords du plat, servez dessus les langues
Du avec leur sauce.
Mouton.

Langues à la sainte Menehoult.

Hors d'œuvre Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez, & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les pannez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante faite de cette façon : mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gouffe d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur : ensuite vous y mettez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon ; une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre, faites bouillir la sauce pendant un quart-d'heure, dégraissez la & la passez au tamis : cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de brochettes & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langues de Mouton à la Cuisinière.

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

Hatelet de langues de Mouton.

Hors d'œuvre Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-

passe-les sur le feu dans une casserole avec un
 morceau de bon beurre; sel, poivre, persil, ci-
 boule, champignons, le tout haché, mouillez *Du Mouton.*
 avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y
 une bonne pincée de farine & mouillée avec du
 bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que
 la sauce soit bien épaisse, vous y mettez ensuite
 deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la
 sauce sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez en-
 suite refroidir le ragoût & embrochez tous les
 petits morceaux de langues dans les petites bro-
 chettes de bois, faite tenir toute la sauce après
 & les pannez de mie de pain, faites-les griller en
 les arrosant de tems en tems avec un peu de beur-
 re; quand ils sont grillés de belle couleur, servez
 à sec avec les brochettes.

Des pieds de Mouton, comment accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il
 faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les
 gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec
 un bon morceau de beurre, un bouquet garni,
 faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand
 ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point
 les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés
 avec du lait ou de la crème, si vous en avez, faites-
 la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet
 de verjus ou de vinaigre.

Pieds de Mouton à la sainte Menehoult.

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

Pieds de Mouton à la Ravigotte.

*Du
Mouton.*

*Hors-
d'œuvre*

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

Pieds de Mouton farcis.

*Hors-
d'œuvre*

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits dans l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gouffe d'ail, faites-les migeoter pendant un demi-heure, retirez-les & les désossez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée, avec du lait, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules hachés, liez de trois jaunes d'œufs; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, servez sortant de la poêle: si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain; vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir avec un couvercle de tourtière & de feu dessus, égouttez-en la graisse, s'il y en a, servez les bords du plat bien essuyés. L'on peut mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut.

Pieds de Mouton à l'Angloise.

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

Du
Mouton.Hors-
d'œuvre.*Pieds de Mouton de différentes façons.*

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse; dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, haché, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Hors-
d'œuvre.*Pieds de Mouton en Sur-tout*

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit

Hors-
d'œuvre.

Du Mouton. aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût, arrangez les pieds dessus cette farce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtière, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de Mouton au Gratin.

Hors-d'œuvre Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton, ci-devant pag 68.

Pieds de Mouton aux Concombres.

Hors-d'œuvre ou En-Œuvre. Faites-les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant pag 75, & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

Pieds de Mouton aux Concombres en fricassée de Poulets.

Hors-d'œuvre Vous coupez chaque pied en trois morceaux après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-

un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

*Du
Mouton*

Pieds de Mouton au Basilic.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 75, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds forcés* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédens.

*Hors
d'œuvre*

Pieds de Mouton à la sauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre, quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & servez à courte sauce.

*Hors
d'œuvre*

Des rognons de Mouton, comment les servir.

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez les de sel, poivre; quand

*Hors
d'œuvre*

ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

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

De la Queue de Mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 32.

Queue de Mouton de plusieurs façons.

Entrée. Vous prenez cinq ou six queues de mouton après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derrière du pot, qu'elle soit tiède, repannez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

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

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour

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

*Du
Mouton.*

Queue de Mouton au riz.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, faites-les cuire à petit feu, & les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir, prenez environ six onces de riz, bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser, & s'il n'y en avoit point assez, vous en mettez un peu d'autre, faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le riz soit en croûte; alors vous panchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

Entrée.

Queues de Mouton à la Prussienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la

Entrée.

moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, *Du* faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau *Mouton.* bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braisette à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-le sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez égoutter; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussir & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites & qu'il n'y reste plus de sauce, mettez-les égoutter, essuyez le tout avec un linge; dressez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par-dessus les choux: servez la sauce par-dessus.

Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoise.

Entrée. Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre,

mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & de beurre, passez-les ensemble & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragoût bien lié, mettez égoutter les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les dans le plat un peu distancées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

*Du
Mouton.*

CHAPITRE V.

D U V E A U.

Détail de ses parties.

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

*Du
Veau.*

De la tête de Veau, comment accommodée.

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche: délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la servez avec une sauce au vinaigre; vous pouvez aussi quand elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces

*Hors
d'œuvre.*

différentes , comme sauce à la poivrade , sauce à la ravigotte , sauce à l'Italienne.

Tête de Veau farcie à la Bourgeoise.

[Entrée
ou Entremets
froid.

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

Si vous voulez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid , il faudroit y mettre dans la

caisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon; laissez-la refroidir dans la cuisson, & servez sur une serviette.

*Du
Veau*

Tête de Veau à la sainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires & coupez le museau Entrées jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite vous la tirez pour la bien égoutter, ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon; mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon: faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Les yeux de Veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les Hors- faites blanchir & cuire dans une braise faite avec d'œuvres vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons, si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poiyade; étant cuits à la

Du braise comme ci-dessus, ils se servent avec diffé-
Veau. rens ragoûts comme concombres, petits oignons,
ou un salpicon.

Langue de Veau de différentes façons.

Hors- La langue de veau étant cuite à la braise, se
d'œuvre sert aussi de différentes façons, & s'accommode
de la même façon que la langue de bœuf. Voyez
langue de bœuf, page 32.

Cervelle de Veau en matelote.

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

Cervelle de Veau au soleil.

Hors- Ayez deux cervelles de veau que vous faites
d'œuvre dégerger à l'eau tiède, mettez-les cuire avec un
peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vi-
naigra blanc, un bouquet de persil, ciboule, une
gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier,
basilic : la cuisson faite, coupez chaque morceau
de cervelle en deux & les trempez dans une pâte
faite avec deux poignées de farine délayée avec
une cuillerée d'huile, un demi-setier
de vin blanc & du sel fin; faites les frire dans du
sain-doux jusqu'à ce quelle soit d'une belle cou-
leur dorée & la pâte croquante, servez chaud,

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

Hors- Prenez des oreilles bien échaudées que vous
d'œuvre

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

*Du
Veau;*

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

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

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

Oreilles de Veau aux pois.

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

Entrée

Oreilles de Veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

*Du
Veau.*

bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre : quand elles seront cuites, mettez les égoutter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs cruds, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles : après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé mêlés ensemble, arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat. Servez sans sauce.

Oreilles de Veau à la Tartare.

*Hors
d'œuvre.*

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer ; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur vous y passerez à chacune une brochette en travers ; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes ; quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez les dans du beurre chaud & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légèrement avec le reste du beurre où vous les avez trempées ; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

Fressure de Veau à la Bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

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

Foie de Veau de différentes façons.

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

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 32, piqué de gros lardons; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de Veau à l'étuvée.

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

Entrée

Hors
d'œuvre
ou En-
tremets,
Foie de Veau à la Bourgeoise.

Coupez par tranches un foie de veau, & le

*Du
Veau.*

mettez dans une casserole avec de l'échalotte , persil , ciboule hachés , un morceau de beurre , passez-les sur le feu , & y mettez une petite pincée de farine , mouillez avec un verre d'eau , autant de vin blanc , sel , gros poivre , laissez bouillir une demi-heure , délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus ; quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sauce , mettez-y la liaison , faites lier sans bouillir. Et servez.

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

Foie de Veau en crépine.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tre-mets.*

Coupez en petits dez deux gros oignons , & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits , hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf , ensuite mettez-le dans un mortier , avec l'oignon que vous avez fait cuire , une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi setier de lait , persil , ciboule , champignons hachés , sel , gros poivre , quatre jaunes d'œufs , & quatre blancs fouettés , pilez le tout ensemble ; prenez une moyenne casserole , mettez des bardes de lard dans le fond & une crépine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche , & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau ; mettez dans la crépine toute votre farce , unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble , couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle , faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure , ensuite vous égouttez la graisse , & tirez en douceur sur un linge blanc votre crépine

pour ne la point rompre , & l'essuyez du restant de sa graisse , dressez sur le plat que vous devez servir , mettez par dessus une bonne sauce un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

*Du
Veau*

Foie de Veau à l'Italienne.

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

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets*

De la fraise de Veau & des pieds, comment les accommoder.

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

*Hors-
d'œuvre*

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine , comme il est expliqué ci devant pour la tête de veau , & servez de même. Voyez page 81.

Du
Veau.
Hors-
d'œuvre

Fraise de Veau de différentes façons.

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

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

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

Beignets de Fraise de Veau.

Hors-
d'œuvre

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle; quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez, coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraise & les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après; quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraises de Veau au gratin de fromage.

Hors-
d'œuvre
ou En-
mée.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau comme la précédente, quand elle sera cuite & égouttée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dez avec

un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits & qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraise & la faites migeoter ensemble jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir, faites-le attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de largeur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette sauce sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise, pannez tout le dessus moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

*Du
Veau*

Pieds de Veau de plusieurs façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise: si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre. Hors d'œuvre.

Si vous voulez les mettre *en fricassées de poulets*. Hors

Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un

*Hors
d'œuvre*

Du Veau. verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu, la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez - y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon, faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits*.

Hors-d'œuvre. Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 34.

Pieds de Veau à la Camargot.

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

Pieds de Veau à la sainte Menehoult,

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

Pieds de Veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du sel, quand il sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire, servez garni de persil frit.

*Du
Veau
Entrée.*

Usage des ris de Veau, & comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, & les faites blanchir une demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuit à la broche, ou en fricandeau.

Entremets.

Ris de Veau à la Pluche-verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiède, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez les à l'eau fraîche, ôtez le cornet; laissez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits passez la sauce au tamis, faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crème double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Du
Veau. dans le plat & la sauce par-dessus ; servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de Veau à la Lyonnaise.

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

Ris de Veau aux fines herbes.

Hors-
d'œuvre
ou En-
trements. Hachez très-fin un peu de fenouil , persil , ciboule , une petite pointe d'ail , deux échalotes , maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre , sel fin , gros poivre , faites blanchir trois ou quatre ris de veau , piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes , mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par dessus , un demi-verre de vin blanc , autant de bon bouillon , faites-les cuire à petit feu qu'ils ne fassent que mijouter ; quand ils seront cuits , dégraissez la sauce qui doit être courte , servez dessus les ris de veau.

Si vous avez une cuillerée de coulis vous la mettez dans la sauce, elle n'en fera que mieux.

*Du
Veau*

Ris de Veau en Caisses.

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiède, & ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre: il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pèle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits mettez-y légèrement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets,*

Ris de Veau en Hatelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & carrées de largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous avez deux ris de veau dégorchés & blanchis que vous coupez en dez, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalote, une poire d'ail, le tout haché; laissez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets,*

*Du
Veau.*

de sel avec du gros poivre, ne dégraissez point le ragoût, quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œuf crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois: faites-y tenir toute la sauce, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée; servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de Veau frits.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.*

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

Ris de Veau en ragoût.

*Entre-
mets.*

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux & le mettez dans une casserole avec des
chama

champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis, ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes; si c'est pour tourte il faut faire la sauce un peu plus grande, ce ragoût vous sert aussi pour entre-mets, pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce; & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

*Du
Veau.*

Du rognon de Veau, il tient à la longe.

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

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

Longe de Veau de plusieurs façons.

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

*Grosse
Entrée.*

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

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

Le cassi se prépare de même façon.

*Casi de Veau à la Crème.**Du
Veau.*

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouffes d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entière, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre; faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez la du feu pour y mettre le casi & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égouttez & bien essuyez, couvrez-le de papier bien beurré, faites le cuire à la broche; servez-le avec une sauce piquante de cette façon: Passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la, & la passez au tamis. Servez dessous le casi.

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

Casi glacé.

Entrée. Pour le glacer vous le piquez de petit lard & faites cuire de la même façon que le fricandeau la bourgeoise, page 108.

Casi à la daube.

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

Casi à l'étouffade.

Entrée On le met comme la ruelle de veau entrée
cu En- deux plats, pag. 108. Si vous voulez le servir
tremets
froid. froid, vous n'y mettrez point de coulis, & rédui-

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

*Du
Veau.*

Poitrine de Veau de différentes façons.

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

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

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

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

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

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

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

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

Poitrine de Veau au roux.

Du
Veau.
Entrée.

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

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

Les Pigeons au roux se font de la même façon.

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

Tendrons de Veau au Verd prez.

Entrée.

Prenez une poitrine de veau & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine.

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

*Du
Veau.*

Poitrine de Veau au basilic.

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

Entrée.

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

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée exprès , c'est-à-dire , que toute la peau tienne après la poitrine , alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos , cousez la peau pour que la farce ne sorte pas , vous la ferez cuire à la broche ou à la braise ,

Entrée.

*Du
Veau.*

servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Entrée.

Après l'avoir fait blanchir vous la mettez cuire entière avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, & renversez la peau sur les côtes pour laisser les tendrons à découvert, versez par dessus une sauce à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin, faites bouillir un instant & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Entrée.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braïse.

Entrée.

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

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines

herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine, si c'est une purée de pois, avant que de les passer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu; si la purée étoit trop claire, servez dans une terrine.

*Du
Veau.*

Côtelettes de Veau à la Lyonnaise.

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

Côtelettes de Veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les Hors-
d'œuvre
ou En-
trée. parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la ma-

— rinade ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de Veau au petit lard.

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

Côtelettes de Veau marinées.

Entrée. Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gouffes d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil & ciboule; après vous les égouttez, essuyez & farinez; faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrédients qui ont servi à donner du goût; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique,

que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en Poirés.

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

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette & laissez sortir le bout, beurrez le papier en dehors, faites les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes, servez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de Veau têt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez, mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée sans que l'huile paroisse ; en servant un jus de citron ; ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

*Du
Veau.*

Entrée.

Entrée
ou hors-
d'œuvre.

Entrée.

*Ruelle de Veau à la couenne.**Du
Veau.**Entrée.*

Prenez de la ruelle de veau , que vous coupez par morceaux en tranches & les piquez de lard , assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboule , échalotte , une pointe d'ail , le tout haché , prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien , coupez-la par morceaux , mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couennes , continuez jusqu'à la fin , mettez ensuite un demi verre d'eau & autant d'eau-de-vie , faites cuire sur des cendres chaudes quatre à cinq heures , & servez comme du bœuf à la mode.

*Ruelle de Veau à la crème.**Hors-
d'œuvre*

Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux , de la grosseur de la moitié d'un œuf , lardez chaque morceau en travers avec du gros lard , assaisonnez de sel , fines épices , persil , ciboule , champignons , le tout haché , mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc ; faites cuire & réduire à courte sauce , en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de Veau.

Prenez une livre de ruelle de veau , autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble , mettez-y persil , ciboule , échalottes , le tout haché , sel , poivre , deux œufs crus entiers , un poinçon de crème , foncez une poupetogniere avec des bardes de lard , mettez votre farce dedans ; si vous avez un ragoût de viande , ou de légumes qui soit cuit & refroidi , vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez la barde de lard & faites cuire au four ; quand il est cuit , retirez-le en douceur dedans la paupetogniere pour ne la pas rompre , faites un trou dans le milieu pour y

mettre une bonne sauce claire & un peu piquante.

Paupiettes.

*Du
Veau.*

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

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Paupiettes à la braise.

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

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Brezolles.

Coupez de la ruelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt & suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalotes hachés très-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec de fines

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

*Du
Veau.*

herbes hachées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, & continuez de cette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, quand elles seront cuites vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de Veau en caisses.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fri-candeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle; si le feu étoit trop fort vous l'abattrez un peu avec la pelle, lorsque la viande est cuite d'un côté vous la retournez de l'autre; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus, bien légèrement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de Veau à la Chantilli.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez-les & les enfiler dans un hatelet; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée d'un bon goût.

*Usage du cuisseau de Veau.**Du
Veau.*

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

Le jus de Veau,
Les restaurants,
Les coulis Bourgeois,
Les coulis de perdrix,

Le coulis de Bécasses,
Et toutes sortes de sauces.

Comme :

Sauce au Brochet.
Sauce à la Carpe.
Sauce à l'Anguille.

Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises,
A faire des farces, & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

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

Coulis Bourgeois & autres.

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

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

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

2

*Du
Veau.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

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

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

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

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

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

Toutes sortes de jus se font de cette façon.

Ruelle de Veau entre deux plats.

Entrée.

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

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

Quand il est cuit à très-petit feu, dégrais-

sez le peu de sauce qu'il a rendu, & la servez sur votre morceau de veau. Du veau.

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

Fricandeau de Veau à la Bourgeoise.

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

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

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

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

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Noix de Veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & des truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule hachés, & truffes hachées; faites-les cuire avec bon bouillon. Entrée.

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

Gelée pour les Malades.

Mettez dans une marmite, une poule que vous avez flambée, vidée & pluchée, un jarret

*Du
Veau.*

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

Epaule de Veau, comment l'accommoder.

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

Epaule de Veau à la Bourgeoise.

*Grosse
Entrée.*

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

Du collet de Veau ou Carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien des

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

*Du
Veau.*

Carré de Veau à la Bourgeoise.

Hors
d'œuvre
ou En-
tremets.

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

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Entrée.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade râpée, & un peu d'huile ; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par-dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu, la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après

*Du
Veau.*

le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole; avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré: avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré & le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur: vous pouvez encore le servir sans être panné si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de Veau à la poêle.

Entrée.

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

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

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

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

Côtelettes de Veau à la Cuisinière.

Entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes

œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes. Vous y mettez un peu de sel s'il en est besoin, si le petit dard n'est point assez salé.

*Du
Veau.*

Côtelettes de Veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez, la cuisson faite, & courte sauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre mûri de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la sauce, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

Entrée.

De la moëlle dite amourette.

La moëlle que l'on appelle amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 34.

Entrée.

Queues de Veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

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

Queues de Veau à la sainte Menehoult.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil,

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

*Du
Veau.*

ciboule, une gousse d'ail, trois clous de giroflee, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites & qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau & les pannez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; servez-les avec une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

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

Queues de Veau aux choux & petit lard.

Entrée.

Prenez deux queues de veau que vous couperez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les troignons & le ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de giroflee, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & essuyer de la graisse, dressez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par-dessus, mettez du coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gross

ivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux la viande, si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien dégraissée, mettez-la dans la casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu; si vous voulez servir dans une terrine il faut que la sauce soit plus épaisse.

*Du
Veau*

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites dans la braise comme la langue de bœuf, page 32, avec différents ragoûts de légumes.

Casserole.

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

Entrée

Rissoles.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits mor-

*Hors-
d'œuvre*

*Du
Veau.*

ceaux de la grosseur d'un pois, passez les sur feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés, mettez - y une pincée de farine mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, pétrissez-la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une pièce de vingt-quatre sols, mettez votre viande dessus par petit tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légèrement mouillée pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec un videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

*Hors-
d'œuvre*

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlées ensemble si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez-les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse: ou si vous vouliez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la sauce vous y ajouterez un peu de coulis, si vous n'en avez point vous y mettrez deux pincées de

chapelure de pain bien fine ; en servant le hachis, pour la bonne mine , vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.

CHAPITRE VI.

Du Cochon & de son utilité.

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

*Du
Cochon.*

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

De la tête de Cochon.

Elle se met en hure de sanglier.

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

*Gros
Entremets.*

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

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

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

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

Les oreilles se font cuire à la braise , faite comme celle de la tête , quand elles sont cuites il faut les panner & les faire griller : servez-les à sec.

Entremets.

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

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

Les pieds s'accoutument comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

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

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant page 87.

La panne sert à faire du saindoux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine; pour le lard l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

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

Pour cet effet vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriettes, géniebre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

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

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

Gros Entremets. Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les

les défalés dans de l'eau deux ou trois jours ,
 suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les ju-
 gez assez défalés , enveloppez - les d'un torchon *Du*
 blanc & les mettez dans une marmite pas plus *Cochon.*
 large que le jambon , mettez-y deux pintes d'eau
 & autant de vin rouge , racines , oignons , un
 gros bouquet garni de toutes sortes de fines her-
 bes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou
 six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit , laissez-le refroidir dans sa
 cuisson, vous le retirez ensuite & enlevez douce-
 ment la couenne sans ôter de la graisse ; mettez
 par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu
 de poivre , & après de la chapelure de pain, par-
 dessus la pêle rouge , pour que la chapelure s'im-
 bibes un peu dans la graisse & prenne belle cou-
 leur.

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits ,
 vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir
 chauds ou froids pour entremets, faites attention
 qu'ils soient beaucoup plus défalés pour la broche
 que pour la braise.

De la poitrine , échinée , & carré de Cochon.

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

Côtelettes de Porc-frais en ragoûts.

Coupez-en côtelettes un carré de porc-frais , Entrée
 mettez-les cuire avec un peu de bouillon , un
 bouquet garni , peu de sel , & du poivre , ayez un
 os de veau que vous faites blanchir ; coupez en
 gros dez , mettez-le dans une casserole avec des
 champignons , quelques foies de volailles, un peu
 de beurre , passez - les sur le feu , mettez y une
 bonne pincée de farine , mouillez moitié bouil-

*Du
Cochon.*

lon, un verre de vin blanc, & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire & réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de Cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez & prenez du sel pilé, sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau, quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel; observez, que plus le salé est nouveau, meilleur il est, vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec, & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave & mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par-tout vous le mettez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches

sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

*Du
Cochon.*

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point, commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de Cochon & de Sanglier.

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

*Hors
d'œuvre*

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la Bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que

Du Cochon. vous faites bouillir, & y mattez après une bonne poignée de mie de pain, passez à la passoire, faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dez & les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons, après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crème; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout, quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau: quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de Veau, de Cochon, d'Agneau sans faire de boudins.

Hors-d'œuvre

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dez, que vous faites cuire dans une casserolle sur le fourneau ou dans une poêle sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux, tenez votre oignon fort gras, quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est

de même, & se trouve fait dans le moment sans
dépense.

*Du
Cochon.*

Façons de faire toutes sortes de Cervelas.

Communément l'on prend de la chair de porc Entrée:
la plus tendre & la plus entrelardée, si vous les
voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre,
ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit
bien nourrie de lard, vous prendrez donc la
viande, selon la quantité de cervelas que vous
voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu
de persil, ciboule hachés, sel, épices mêlées,
prenez des boyaux de telle grosseur que vous
jugerez à propos, emplissez-les des viande & les
ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à
la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire
deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans
un bouillon sans sel: si vous voulez faire des
cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons
suivant la quantité de viande que vous aurez,
il faut les hacher & les faire cuire avec du lard
fondu, ou du sain-doux, quand ils sont cuits aux
trois quarts, vous les mettez avec la viande, &
finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant, si
vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous
hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes,
hachez la quantité que vous jugerez à propos
sans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la
même façon.

Façons de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de Hors-œuvre
gras que de maigre hachez-la & mettez-y persil,
ciboule hachés, assaisonnez de sel, & fines épices,
entonnez le tout dans des boyaux de veau ou
de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que
vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez
le goût que vous jugez à propos, comme truffes,
échalotes. Si c'est aux truffes vous en hachez avec
la chair, suivant la quantité que vous voulez,

*Du
Cochon.*

l'échalotte vous en mettez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc & les grillez de la même façon.

Andouilles de Cochon.

*Hors-
d'œuvre*

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

Jambon en cincarat.

*Entre-
mets.*

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

Du Cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

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

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

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

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

Cochon de lait en Blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une casserole, gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, avec des champignons Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.

Du Cochon. coupés en filets minces ; un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de l'aurier, thym, basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & réduire à moitié ; ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Gros Entremets froid. Quand il est bien échaudé il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, & d'une étamine, ferrez-le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, l'aurier, basilic ; quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa cuison, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

Cochon de lait à la Lyonnaise.

Gros Entremets froid. Après l'avoir bien échaudé & vidé, il faut le désosser à forfait, à la réserve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon ; mettez dans une casserole une pinte de bon lait ; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de

pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la ruelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & presque autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le retroussiez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

*Du
Cochon*

Cochon de lait en pâté froid.

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

Fromage de Cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces, faites en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat bien étendu & le gras dans un autre, coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin, deux gouffes d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre & quelques tranches de jambon si vous en avez des feuilles de persil arrangées proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous

*Gros
Entremets
froids*

*Du
Cochon.*

coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous ferrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre, lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur & bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd dessus pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid; vous le servirez pour gros entremers.

CHAPITRE VII.

De l'Agneau.

De l'Agneau.

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

Issus d'Agneau à la Bourgeoise.

*Hors-
d'œuvre*

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

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

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

*Tête d'Agneau de plusieurs façons.**De l'Agneau*

Vous prenez deux têtes d'agneaux que le collet-rienne avec : vous ôtez les mâchoires & le museau : faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche , comme aux oreilles de veau , page 87.

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

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

Vous pouvez encore à la place de sauce , y mettre un ragoût de côtes , ou un salpicon , ou un ragoût de truffes.

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

Quartier d'Agneau , comment le servir.

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

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau , page III.

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

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

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

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

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

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déjà sur table, vous le coupez par filets & le mettez en blanquette ou à la bechamel. Voyez ci-après.

Hors-
d'œuvre

Filets d'Agneau en blanquette.

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

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

Filets d'Agneau à la bechamel.

Hors-
d'œuvre

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

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

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

Du quartier d'Agneau de derriere.

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

*De
l'Agneau*

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

Usage des ris d'Agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, page 93.

Pieds d'Agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braise une dou- ^{Entre-} zaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt mets. ^{Entre-}
petis oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir, mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entremêlés des petits oignons, faites encore un peu migeoter sur le feu, après vous en égouttez la graisse, & servez dessus une bonne sauce de blond de veau.

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

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

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

*Du
Poulet.*

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

*Du
Poulet.*

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

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne la faut vider qu'après qu'elle est flambée, vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la passer légèrement sur la flamme, qu'elle n'ait que le temps de brûler les poils qui restent, si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils, vous la videz ensuite; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou: détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gibier, vous aggrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & viderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gibier. Toutes sortes de volailles & de gibiers se flambent & vident de la même façon; si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôti, il ne faut point les flamber: videz-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, effuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de Poulets.

Entrée.

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

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

Le poulet aux œufs est après.

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

*Du
Poulet.*

Fricassée de Poulets.

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez, & vuidez; coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiède pour les faire dégorger, vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête; vos poulets étant bien dégorvés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec de la crème ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tourneroit, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses & les ailes dessus, arrosez partout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'ar-

Entrées

Entrées

*Du
Poulet.*

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

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

Fricassée de Poulets à la Bourdois.

Entrée. La fricassée de poulets à la Bourdois, se fait de la même façon que la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain, mettez sur la mie de pain, des petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtière ou dans un four, servez chaudement; cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservi de la table.

Poulet à la Tartare.

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

Poulets en caisse.

Entrée. Ayez deux poulets que vous flambez, videz & trouvez les pattes dans le corps, laissez les ailes & applatissez un peu les poulets, faites les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier; de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez y les poulets avec

out leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière, quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard, servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse & les servir avec la sauce que vous voudrez.

*Du
Poulet,*

Poulets aux Choux-fleurs.

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

Entrée,

Poulets à la poêle.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, Entree
videz-les en deux par le milieu de l'estomach, videz-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & cuire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Poulets au fromage.

Du
Poulet.
Entrée.

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

Poulets à l'Estragon.

Entrée.

Faites blanchir un demi-quart d'heure, une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le de l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites

aire à la broche enveloppés de papier ; quand ils
ront cuits, mettez le reste de l'estragon haché
ans une casserole, avec deux fois gros comme
ne noix de bon beurre, manié d'une pincée de
rine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus,
eux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre,
l, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir,
e crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les
oulets.

*Du
Poulets.*

Poulets en Matelotes.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de **Entrées**
petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-
part-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau
aîche pour en ôter la première peau, coupez
eux moyennes carottes & un panais de la lon-
neur de deux doigts & les coupez autour en
çon de bâton, mettez dans une casserole un
etit morceau de beurre avec deux pincées de
rine, faites roussir de couleur canelle en tour-
ant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin
anc, autant de bouillon, mettez-y les carottes,
s petits oignons, un bouquet de persil, ciboule,
ne demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une
uille de laurier, thym, basilic, sel, gros poi-
e, faites bouillir à petit feu une demi-heure,
suite vous avez un gros poulet (ou deux petits)
ne vous flambez, épluchez & vuidez, faites-le
venir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-
dans le ragoût, vous y mettez si vous voulez,
foie, le cou, les aîles & les pattes, faites
ouillir à petit feu pendant une heure ; la cuisson
ite qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la &
mettez une anchois haché, un bonne pincée
e capres. Servez chaudement.

Poulets à la Jardinière.

Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer **Entrées**
s pattes pour les éplucher, coupez les argots
faites entrer les pattes dans le corps des poulets
revenir sur le feu, épluchez-les & coupez cha-

Du Poulet. que poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets & les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Entrée. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce sur le feu & la servez sur des poulets cuits à la broche,

Poulets au réveil.

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets, videz-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché; sel, gros poivre, farcissez-en les poulets & troussés avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gouffe

ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, tant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passer au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme ragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à noix, de chacun suivant la force, que tout fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour faire sortir l'expression, mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

*Du
Poulet.*

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farinez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carote, un panais, deux clous de girofle; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins & les faites Blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez les pour les égoutter; mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours; aussi-tot que la sauce s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

Entrée.

Poulets à la giblote.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la

Entrée.

Du moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic
Poulet. deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduirez en courte sauce.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboulette, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus, & moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce, & mettez du sel qu'un moment avant que de servir un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Hors-Œuvre
ou Entrée. Prenez des poulets rôtis que l'on a desservi de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboulette hachés, pannez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu en les arrosant légèrement avec un peu d'huile; servez à sec ou une sauce claire.

Des Poulets marinés.

Hors-Œuvre
ou Entrée. Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme il est dit pour la poitrine de veau page 100.

Poulets en pain.

Potage. Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de riz de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'Espagnole,

Poulets à la sainte Menehoult.

Flambez, vuidez & trouffez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu & attachez toute la sauce autour des poulets, ensuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans le beurre & les repannez, faites-les griller d'une belle couleur dorée : servez-les à sec ou une sauce aigre un peu piquante.

*Du
Poulets*

Entrée.
& hors-
d'œu-
vre.

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

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

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

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

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

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

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

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

Entrée.

*Du
Poulet.*

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, videz-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés, très-peu de sel, couvrez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent servir blancs.

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

Comme :

Sauce à la Ravigote.	capres & anchois.
Sauce à l'Espagnole.	Sauce à la carpe.
Sauce à la Sultane.	Sauce à l'Italienne.
Sauce à l'Allemande.	Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'Angloise.	Sauce piquante.
Sauce blanche avec	Sauce à la Reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux truffes.	Aux concombres.
Aux mousserons.	Aux cardes.
Aux morilles.	Aux écrevisses.
Aux petits oignons.	Aux pistaches.
A la passe-pierre.	Aux cornichons.
Au ragoût de foie gras.	Aux huîtres.

Poulets aux croûtons.

Entrée.

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

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

*Du
Poulet.*

Usage du coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & à faire du blanc manger.

Ils sont aussi excellens à faire du bon consommé, donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

DES DINDONS

ET DINDONNEAUX.

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

*Des
Dindons
& Dindonneaux.*

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

Vous le coupez par filets & le servez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 132.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page 132.

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

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

Entrée.

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

Cuisses de Dindons à la crème.

*Des
Dindons
& din-
don-
neaux.*

Entrée.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il n'y a point à larder, si elles sont crues vous les lardez en travers avec du gros lard, faites-les cuire dans une sainte Menchault, faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gouasse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait, tournez sous le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu ; quand elles fléchiront dessous les doigts vous les retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la sainte Menchault & y trempez les cuisses, pannez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu en les arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

Dindon à la poêle.

*Grosse
Entrée.*

Flambez & épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussiez les pattes dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail le tout haché très-fin ; faites-le refaire & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin blanc autant de bouillon, faites cuire à petit feu ensuite vous le dégraissez & mettez un peu de cornis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant page 128.

*Des
Dindons
& Din-
don-
neaux.*

Dindon en balon.

* Vous le désossez à forfait sans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finissez comme le fromage de cochon, ci-devant page 129.

*Gros
Entre-
mets
froid.
* Entre-
mets
froid ou
Entrée.*

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud & le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le désosser à forfait & mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carote, un panais : la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

Entrée.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de Dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abatis de dindon qui comprennent les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout & l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu & y

*Entrée
ou hors-
d'œuvre.*

*Des
Dindons
& Din-
don-
neaux.*

mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus, si vous le mettez au roux, après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez réduire à courte sauce ; si vous voulez mettre un abatis aux petit pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

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

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites le cuire à petit feu.

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

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

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme bresolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuisses des Dindons accompagnées.

Entrée. Faites dégorger un riz de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez le en gros dez avec beaucoup

de champignons coupés aussi en dez ; maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote, le tout haché ; sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; ayez deux cuisses de dindons crus, bien épluchées & désossées à forfait à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez, mettez dans les cuisses les riz de veau avec leur assaisonnement, cousez les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise faites avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu, lorsqu'elles sont cuites & qu'il reste peu de sauce dégraissez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, si vous n'en avez point vous y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de persil blanchi haché, faites lier sur le feu, servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

*Des
dindons
& din-
don-
neaux*

Dindons à l'escalope

Le dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les aîles & l'estomac pour faire l'escalope, la carcasse on la met dans le pot pour la manger au gros sel : prenez donc les aîles & les cuisses que vous coupez très-minces en filets & les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre, il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, & un peu de bonne huile ; couvrez avec quelques bardes de lard ; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude ; à moitié de la cuisson, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes ; si vous avez du coulis, vous en mettez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Entrée

Aïlerons de Dindons aux petits oignons & fromage.

*Des
Dindons
& Din-
don-
neaux.*

Entrée.

Prenez six ou huit aïlerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de sel, du gros poivre, rachevez de cuire & les retirez de la casserole pour les égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond & par-dessus une demi-poignée de fromage de gruyere ou de parmesan rapé, arrangez dessus les aïlerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtière avec bon feu. Servez chaudement.

Aïlerons en fricassée de Poulets.

Entrée.

Après avoir échaudé des aïlerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 135.

Aïlerons en fricandeau.

Entrée.

Prenez dix ou douze aïlerons de dindons ou quinze de poulardes que vous échaudez, & épluchez; piquez les de petits lardons, ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise, page 111.

Aïlerons à l'Espagnole.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les aïlerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

Des
Dindons
& Din-
don-
neaux.
Entrée.

Aïlerons en Matelote.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, mettez-y cuire les aïlerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, à moitié de la cuisson mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés; le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entières, dressez les aïlerons & croûtons dessus & autour, la sauce par dessus.

Entrée.

Aïlerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuisson des aïlerons pour lui donner du goût, servez la purée dessus les aïlerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

Entrée.

Des
Dindons
& Din-
don-
neaux-
Entrée.

Aïlerons à la purée de lentilles.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Aïlerons aux petits oignons.

Entrée.

Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué ci-après. Mettez les aïlerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson & la passez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps, servez à courte sauce sur les oignons.

Aïlerons au vin de Champagne.

Entrée.

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les aïlerons dessus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon, faites les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez la & la passez au tamis; servez sur les aïlerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Aïlerons à la sainte Menehoult.

Entrée.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les aïlerons comme si vous les glaciez, mettez les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain: étant pannés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur, servez sans sauce, ou si vous voulez une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes aîlerons se peuvent mettre frire, cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des aîlerons qui ont déjà été servis sur la table.

*Des
Dindons
& Din-
don-
neaux.*

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

Des pattes de Dindons.

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 32, avec un bon assaisonnement.

*Entre-
mets.*

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

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit; plusieurs mettent une farce autour des pattes avant que de les paner.

Dindon en pain.

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

Entrée.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés, cousez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

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

*Des
dindons
& dindons-
neaux.*

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

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde, le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôti comme le faisan.

DE LA POULARDE

ET DU CHAPON.

Comment les servir.

*De la
Poularde & du
Chapon.
Entremets.*

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôti, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le temps du cresson, vous en mettez tout autour, assaisonnez de sel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche; enveloppez de bardes de lard, & pannez de mie de pain; servez les avec une sauce bachique.

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

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauce & ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 143.

Observez la même chose pour les chapons.

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

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

Poularde à la Bourgeoise.

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

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

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

Poularde entre deux plats.

Flambez, vuidez-la, & lui troussiez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole. Entrée.

~~-----~~ sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons; une pointe d'ail, le tout haché.

*De la
Poularde
& du
Chapon.*

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

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

Poularde à la persillade.

Entrée. Prenez une poularde crue ou cuite à la broche: qui a déjà servi sur la table, si elle est entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

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

Chipoulate de plusieurs façons.

Entrée. Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes suivant la saison: vous avez six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes, quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter: & vous le dresserez ensuite dans le plat que vous devez servir, vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en

passant par le tamis, mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistance, goûtez si votre sauce est de bon goût, & la servez par dessus. Les aîlerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux de dindons: vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

*De la
Poularde
& du
Chapon.*

Poularde aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre; après l'avoir flambée, épluchée & vidée, prenez son foie, que vous hachez, & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre, mêlez bien cette farce & farcissez en votre poularde. Coulez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon: prenez de petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau: vous les faites cuire ensuite dans du bouillon, quand ils sont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Entrée.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme la poularde entre deux plats, vous mettrez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & videz, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalotes, deux

De la Poularde & du Chapon. jaunes d'œufs, sel, poivre, farcissez le dedans de la poularde & la cousez par les deux bouts, faites-la refaire dans une casserole avec de la graine du pot, vous la mettrez ensuite à la broche, & la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc de façon que le jus ni la graine ne puissent en sortir, faites-la cuire à très petit feu sans l'arroser; en la retirant de la broche ayez soin de mettre quelque chose dessous, pour en recevoir le jus, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir: le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde en Matelote.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laissez les aîles & les pattes, & troussiez comme pour mettre au pot, lardez-la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes, & panais proprement coupés, un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre: faites cuire à petit feu; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour; servez avec sa sauce bien dégraissée: si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la Cuisiniere.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachés, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle est cuite arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf; pannez avec de la mie de pain; faites lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la servez avec une sauce de cette

façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon , un peu de vinaigre , gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine , sel , gros poivre , de la muscade rapée , faites lier sur le feu.

*De la
Poularde
& du
Chapon.*

Poularde au court bouillon.

Flambez une bonne poularde , faites chauffer les pattes pour en ôter la peau , coupez les griffes à moitié , vuidez-la & troussiez les pattes en les faisant entrer dans le corps , ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre , deux oignons en tranches , une racine , un panais , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , trois clous de girofle , deux échalotes , sel , gros poivre , mouillez avec deux verres de bouillon , un verre de vin blanc , une cuillerée de verjus , faites cuire à petit feu ; lorsque votre poularde fléchit sous le doigt , passez tout le court bouillon dans un tamis ; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce ; servez sur la poularde.

Entrée.

Poularde à la Bechamelle.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a desservi de la table , vous la coupez par membres , ou pour le mieux quand la poularde est presque entière & forte , vous levez toute la chair que vous coupez par filets , mettez dans une casserole une chopine de crème ou un demi-setier de lait , quand elle bout mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du sel , poivre , deux échalotes , une demi-gouffe d'ail , persil , ciboule , faites bouillir à petit feu une demi heure , quand elle est réduite au point d'une sauce , passez-la au tamis clair , mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir , si la sauce n'étoit pas toute faite assez liée vous y mettez un jaune d'œuf , faites lier sans bouillir , en servant deux ou trois gouttes de vinaigre.

*Entrée
ou hors-
d'œuvre.*

Poularde à la Montmorenci.

*De la
Poularde & du
Chapon.*

Il faut piquer le dessus de la poularde après l'avoir flambée & vidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs, cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Entrée. Flambez, épluchez & videz une poularde, ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 98.

Poularde à la sainte Menehoult.

Entrée. Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult que vous trouverez ci-devant, page 143.

Poularde au blanc-manger.

Entrée. Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait, ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée & bien épluchée; cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre: quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la Reine.

Poularde en Cannelon.

Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez deux cuillerées de coulis, faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard & ficelle. Servez la sauce sur les cannelons de poularde.

De la
Poularde & du
Chapon.

Entrée;

Poularde à la crème.

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a desservie entière de la table, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait & réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie; mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac, finissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtière sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtière, vous la servirez après avec une sauce piquante que vous trouverez la première dans l'article des sauces.

Entrée;

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vider, trousser les pattes dans le corps & la larder en travers avec de gros arçons de petit lard bien entrelardé; faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite vous ferez

Entrée;

*De la
Poularde
de & du
Chapon.*

attacher toute la sauce autour & la mettez refroidir, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre, faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse; mettez-la par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela vous forme une croûte, faites la colorer dessous un couvercle de tourtière; servez avec une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde accompagnée.

Entrée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac, après avoir vuïdé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier; servez avec une bonne sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultane que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde au sang.

Entrée.

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-setier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre, faites lier le tout ensemble sur le feu sans laisser bouillir, ayez soin de bien remuer; quand il sera froid vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, & la servirez avec une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Poularde à la Chia.

Entrée.

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches &

faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante, ensuite égouttez-la & la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une pouarde cuite à la broche.

*De la
Poularde
de & du
Chapon.*

Poularde en filets.

Vous prenez de celle que l'on a desservi de dessus la table que vous coupez en filets, & les mettez à chauffer dans une bonne sauce liée au roux ou au blanc comme à la Bechamel, ou à la sauce à la Reine que vous trouverez à l'article des sauces.

*Entrée
ou Hors-
d'œuvre.*

De la Poule de Caux ou du Coq vierge.

Ils se servent ordinairement pour d'excellents plats de rôt, vous les piquez & faites cuire à la broche.

Rôt.

D U C A N A R D , C A N E T O N ,

O I E E T O I S O N .

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces, faites-le toujours cuire à la broche.

*Du
Canard,
Caneton,
Oie &
Oison.
Rôt.*

Le canard, caneton, oie & oison s'accoutument tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Entrée.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entièrement sans lui percer la peau.

Entrée.

Vous commencez à le désosser par la poche,

& le renversez à mesure que vous ôtez les os ;
Du vous le remplissez après à moitié avec une farce
Canard, de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez
Caneton, point d'autre.

*Oie &
 Oison.*

Cette farce de godiveau se fait en prenant
 gros comme un œuf de ruelle de veau, deux
 fois autant de graisse de bœuf que vous hachez
 ensemble, mettez y avec, persil, ciboule, cham-
 pignons, le tout haché, deux œufs cruds, sel,
 poivre & un demi-setier de crème, mêlez bien le
 tout ensemble & le mettez dans le corps du ca-
 nard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le fai-
 tes cuire à la braise, comme la langue de bœuf,
 page 32.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, &
 le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de
 marons, faites cuire des marons avec un demi-
 setier de vin blanc, un peu de coulis, une pin-
 cée de sel, & servez comme vous le jugerez à
 propos.

Canard en hauchepot.

Entrée.

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

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard
 dans une terrine à servir sur table, vous mettez
 toutes les légumes autour ; dégraissez le bouillon
 de la petite marmite où ont cuit vos légumes,
 mettez-y un peu de coulis, & servez à courte
 sauce sur les légumes & canard ; ayez soin de
 goûter votre sauce auparavant si elle est de bon
 goût.

Canards de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la *Canard,*
 Bruxelles : des oies à la broche, farcis de saucisses *Caneton,*
 & de marons. *Oie &*
Oison.

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

Canard aux navets.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez *Entrée;*
 & troussiez les pattes en dedans; après qu'il est bien épluché vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussir de belle couleur & mouillez avec du bouillon; vous y mettez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettez en même-temps; s'ils ne le sont pas, vous les mettez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit, & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre: servez à courte sauce, Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braïse blanche & les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis, quand votre ragoût est fait vous le servez sur le canard.

Canard au Pere Dorillet.

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez *Entrée;*
 & troussiez les pattes dans une casserole juste à la grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu; lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez

~~la~~ la sauce au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessous le canard.

Canard, *Caneton,* Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.
Oie & Oison.

Canard en globe.

Entrée. Comme le dindon en balon, ci-devant, page 147.

Canard à la Bruxelles.

Entrée. Il faut le flamber & vider, mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre, cousez le canard pour que rien ne sorte & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon ; deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni ; quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard en daube.

Entrée. Comme l'oie à la daube, ci-après, page 169.

Entrée.
Entrée.
Entrée.

Canard en chausson.

Entrée. Vous le désossez & farcissez comme le canard farci, page 163. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre ; lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard à la Béarnaise.

Entrée. Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de

grosse, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce, dégraissez-le & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

*Du
Canard
Caneton,
Oie &
Oison.*

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée & passée au tamis, faites réduire au point d'une sauce, dégraissez-la avant que de la servir sur le canard.

Entrée

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil, & queues de ciboules; ensuite vous les passez en purée fort épaisse, si c'est des pois verts, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboules; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gouffe d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez sur le canard, en faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Entrée

Caneton aux pois.

Du
Canard,
Caneton
Oie &
Oison.

Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudez & vuidez ; troussiez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent , faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre , mouillez avec du bouillon , mettez-y les canetons avec un litron de petits pois , un bouquet de persil , ciboule ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits : un moment avant que de servir vous y mettez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les Oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Grosse
Entrée.

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes ce que vous jugerez à propos , ôtez-en la première peau & les mettez sur le feu dans une poêle percée & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; gardez les plus beaux pour faire un ragoût ; si vous n'avez point de poêle percée , mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau , mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses , le foie de l'oie haché , deux cuillerées de sain-doux ou un bon morceau de beurre , une échalote , une petite pointe d'ail , persil , ciboule , le tout haché , passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure , laissez refroidir ; vous avez une oie jeune & tendre ; après l'avoir vuidee , flambée & épluchée , mettez-lui cette farce dans le corps , cousez pour que rien ne sorte , faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre; & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Du
Canard,
Caneton.
Oie &
Oison.

Grosse
Entrée.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, vuidez la & lui troussiez le pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; après avoir lardé l'oie vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, &

Gros
Entrée
mets
froid.

Du Canard, Caneton, Oie & Oison. un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, &c faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite & la sauce très-courcée pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par dessus & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuisses d'Oie, comment les accommoder.

Pour faire les ailes & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, videz & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant: laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, &c du sel, faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de sain-doux; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes & les cuisses en soient couvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt quatre heures après que le tout sera bien froid: il faut les conserver dans un endroit sec: ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse mesure que vous en avez besoin, lavez-les l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braiße pour les servir avec différentes sauces & ragoûts

l'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore étant cuites à la braise les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu ; servez sur les cuisses ou aîles.

Elles servent aussi à faire des auchepots & à garnir des potages.

Des Poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs espèces & de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS,

DE VOLIERE, ET BISETS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôtis, vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître ; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée & aux pois,

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

*Du
Canard,
Caneton,
Oie &
Oison.*

*Hors
d'œuvre
ou En-
trée.*

*Des Pi-
geons co-
chois, de
voliere,
& bisets.*

Entrée.

Quand ils sont cuits mettez-y une cuillerée de
Des Pi- coulis, un peu de sucre gros comme une noisette,
geons co- & du sel fin.

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

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

Vous les mettez aussi au roux comme la poi-
 trine de veau, page 99.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la cra-
 paudine; vous les faites refaire sur le feu après
 les avoir vuidés, coupez-les en deux & les accom-
 modez après comme le collet de mouton sur le
 gril & les servez de même, page 63.

Gros Pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons,
 faites-les cuire dans une braise comme la langue
 de bœuf.

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

Une autrefois vous mettez un ragoût de con-
 combes, ou de petits oignons, ou de montans
 de cardes comme vous le jugerez à propos.

Des petits Pigeons de voliere.

Rôt. Ils se servent pour plats de rôt, faites les cuire
 à la broche enveloppés de lard, & de feuilles de
 vignes dans le temps.

Entrée. Ils servent aussi à faire des entrées de beau-
 coup de façons.

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

Quand ils sont cuits, vous les servez avec dif-
 férentes sauces ou différens ragoûts.

Comme :

Sauce à l'échalote.

Sauce aux petits œufs.

Sauce à la ravigote.

Sauce à l'Italienne,

Sauce au beurre.

*Des Pi-
geons co-
chois, de
voliere,
& bisets.*

En ragoût vous en mettez :

Aux morilles.

Aux petits pois.

Aux mousserons.

Aux montans de car-

Aux truffes.

des.

Aux pointes d'asperges. Aux laitues farcies.

Pigeons à la Bourgeoise.

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

Entrée.

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

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

Compote de Pigeons.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes trouffées dans le corps, faites les blanchir, ôtez le cou & les ailes, après les avoir épluchés mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire & réduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre

Entrée.

blanc, que le tout soit cuit à propos & d'un bon
Des Pigeons co- sel.

geons co-
chois, de
voliere,
& bisets.

Pigeons au basilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez
 après les avoir vuidés & troussés les pattes en de-
 dans, faites-les cuire dans une braise comme la
 langue de bœuf, pag. 38, en mettant un peu plus
 de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la
 braise pour les mettre refroidir; trempez-les en-
 suite dans deux œufs battus comme pour une
 omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de
 pain, faites-les frire & servez garni de persil frit.

Des Pigeons bisets.

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

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

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trousserez
 les pattes en dedans, s'ils sont gros vous les cou-
 perez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre
 par derrière & les applatirez sans beaucoup casser
 les os, faites-les mariner avec de l'huile fine,
 sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons,
 le tout haché: faites-leur prendre l'assaisonne-
 ment le plus que vous pourrez, & les pannez de
 mie de pain: mettez-les sur le gril & les arrosez
 du reste de leur marinade: faites-les griller à petit
 feu, & d'une belle couleur dorée, quand ils sont
 cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette
 façon: vous mettez un oignon coupé dans un
 mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensem-
 ble, & en faites sortir le plus de jus que vous
 pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros
 poivre, faites chauffer & servez sous les pigeons.

Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, & un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.

Pigeons en Matelotte.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudez, & les pattes retroussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher, mettez avec un quartier de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni, ensuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, en servant il faut mettre un filet de verjus.

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

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vuidés; fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses, épluchées, passez les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passerez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, un peu de muscade & une petite pincée

de persil haché très-fin, faites lier sans bouillir sur un moyen feu en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevilles.

Des Pigeons choisis, de voliere, & bisets.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & troussiez les pattes en dedans, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derrière le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalotes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, haché comme en poudre, faites migeoter une demi-heure sur un petit feu, & vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu : dégraissez & servez à courte sauce.

Pigeons en surprises.

Entrée.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & troussiez les pattes dans les corps, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort qu'il ne reste point d'eau, ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons & les enveloppez chacun avec une laitue de façon que

T'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carote, un panais, sel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits égouttez les pigeons & les défilez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau, si vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis & la dégraissez; faites la réduire au point d'une sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Des Pigeons choisis, de voliere, & bisets.

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crème; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Entrée.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon; laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez des petites asperges en petits pois, si

Entrée.

*Des Pi-
geons co-
chois, de
voliere,
& bisets.*

n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans de l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois sans crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche & égouttez-les, ensuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sarriette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, troussiez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juste à leur grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carote, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, vous passerez la sauce au tamis, & la faites réduire, si elle est trop longue, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

Entrée.

Pigeons à la sainte Menehoult.

Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laissez les foies, troussiez les pattes dans le corps, faites-les refaire, & épluchez; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entière, deux oignons en tranches, zestes de carote & panais, une gousse d'ail entière, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic: mouillez avec

trois poissons de lait, faites bouillir & ensuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorsqu'ils sont cuits retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la sainte Menchoult pour le mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons & les pannez à mesure, faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés, servez à sec, vous mettrez une sauce rémoulade dans la saussière. La façon de la faire se trouve dans l'article des sauces.

Des pigeons choisis, de voliere, & bisets.

Pigeons à la Mariane.

Préparez trois pigeons comme les précédens, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égouttés & essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce & la dégraissez, mettez-y une anchois haché, trois échalotes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier sur le feu & servez dessus les pigeons.

Entrée.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise, page 111.

Entrée.

Pigeons en fricassée de poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 135.

Entrée.

*Des Pi-**geons co-**chois, de**voliere,**& bisers.**Entrée.**Pigeons au soleil.*

Ayez des petits pigeons naissans bien échaudés, après les avoir vuidés, il faut leur laisser les aîles, la tête, les pattes, passez à chacune une brochette à travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir : un instant à l'eau bouillante : après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre ; la cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte & les faire frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour ; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu de vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire, ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

*Pigeons en surtout.**Entrée.*

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise, réduit à courte sauce, mettez le refroidir ; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons dessus, couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût ; unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez avec de la mie de pain ; faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

*Pigeons en timbale.**Entrée.*

Faites un ragoût de pigeons, quand il est fini des

bon goût & froid, mettez-les en timbale comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtés.

Pigeons aux Tortues

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ensuite vous les ôtez de leurs coquilles, ayez soin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poêle.

Plumez & vuidez des petits pigeons, laissez-leur les pattes, & les faites refaire légèrement sur le feu, passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle sur la casserole & les faites cuire à petit feu qu'ils ne fassent que migeoter; ensuite vous dégraissez la cuisson, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la sauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

Des Pigeons choisis, de voliere & bisets.

Entrée.

Entrée.

Entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons en crêpine.

Des Pigeons choisis, de voliere, & bisets.

Entrée.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante, après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, ensuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait ou de la crème, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, liés de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine, ensuite faites tenir la crêpine avec de l'œuf battu, pannez-les par-dessus & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le temps de cuire, essuyez-les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que vous dégraissez, passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Entrée.

Servez-vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitié & leur faites prendre goût dans un assaisonnement, mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Entrée.

Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandean, page 111.

CHAPITRE IX.

du Gibier en général.

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

Les Sarcelles,	Les Ortolans.
Les Rouges.	Les Ramiers & Rame- reaux.
Les Allebrans.	Les Perdreaux rouges.
Les Alouettes, appelés Mauviettes.	Les perdreaux gris.
Les Bécasses.	Les Merles.
Les Bécassines.	Les Grives.
Les Bécots.	Les Gelinotes.
Les Cailles & Caille- teaux.	Les Pluviers,
Les Guinards.	Les Rouges gorges.
	Les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

Les Lievres.	Les Lapins.
Les Levreaux.	Les Lapereaux.

De la Venaïson.

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

Le Chevreuil.	La Biche.
Le Dain.	Le Sanglier & le Mar- cassin.
Le Faon.	
Le Cerf.	

Voici la façon d'accommoder toutes fortes de Gibier & Venaïson.

Des Faisans , comment les servir.

— Les faisans & faisandeaux se servent ordinaire-
Du ment pour rôti.

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

Entrée. Vous les servez aussi en entrée de broche , pour-
lors vous les faites cuire à la broche avec une petite
farce de leurs foies , que vous faites en les hachant
avec lard rapé , persil , ciboule hachée , sel , gros
poivre ; enveloppez-les de bardes de lard & de
papier , les servez avec une sauce à la Provençalle
ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

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

Les Canards sauvages , comment les servir.

Des Les canards sauvages , ou oiseaux de rivière , la
Canards femelle est estimée la meilleure , se servent ordinaire-
sauvages ment pour rôti sans être piqués ni bardés après
les avoir flambés & vuïdés.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la
broche , & refroidis vous en tirez des filets que
vous mettez à différentes sauces , comme au jus
d'orange , aux anchois & capres , en salmis que
vous trouverez à l'article des alouettes.

Des Rouges , Sarcelles , Allebrans , comment les accommoder.

— Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flam-
Des bées & vuïdées sans être piquées ni bardées , & se
Rouges , servent pour rôts ,
Sarcel-

les , Al- Si vous voulez les mettre en entrée , envelopp-
lebrans. pez-les de papier & les servez avec ragoûts d'oli-
ves. Aux truffes,

Ragoût de montans de Ou sauce à la rocam-
cardons. bole.

Aux navets.

Les Rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôti après les avoir flambés & vidés.

Les Allebrans se mangent comme les farcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les videz point, & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôti.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

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

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

Alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche; (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jetez le gigier, & le reste servez-vous en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passez-le à l'étamine & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus, faites chauffer dedans

*Des
Rouges;
Sarcel-
les, Al-
lebrans.*

Alouettes.

Entrée.

*Hors-
d'œuvre.*

les alouettes sans qu'elles bouillent, & servent
Alouettes garni de croûtons frits.

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

Alouettes en ragoût.

Entrée.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez, trouffez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôti, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & réduire au point d'une sauce liée, dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre *en caisse*: Vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce; unifiez avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtière, ensuite vous égouttez la graisse & mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les ramiers & ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellents plats de rôtis.

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

Des Perdreaux, comment les distinguer des Perdrix.

Les perdreaux gris se connoissent d'avec les perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes; pour la bonté il faut les servir.

distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Des Perdreaux & Perdrix.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôtis, vous les plumez, vuidez & piquez; faites-les cuire de belle couleur.

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

Entrée.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la carpe.	Ragoûts de truffes.
Sauce à l'Espagnole.	Ragoûts de montans.
Sauce aux zestes d'orange.	Ragoûts d'olives
Sauce à la Sultane.	Ragoûts au salpicon.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillote.

Des vieilles Perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 31, en y ajoutant du vin blanc.

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

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons,

Des Perdreaux & Perdrix. un ragoût d'olives , de truffes , de montans de cardons d'Espagne.

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

Les perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

Des Bécasses , Bécassines & Bécots.

Des Bécasses, Bécassines & Bécots. Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts , vous les servez piquez ou bardez avec feuilles de vigne , vous ne les vuidez point , mettez dessus des rôties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe , & servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites & refroidies ; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

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

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

Les bécassines & bécots se servent de même.

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

Des Cailles & Cailleteaux.

Des Cailles & Cailleteaux. Ils se servent cuits à la broche pour rôts. Vous les plumez , vuidez , & faites refaire sur de la braise , enveloppez-les de feuilles de vigne & bardés de lard ; faites-les cuire & servez avec belle couleur.

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

*Des
Cailles
& Caille-
leteaux.*

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce & la passez au tamis, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles & caille-leteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Entrée

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles:

Entrée

Cailles au gratin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez & videz, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre, à moitié de la

Entrée

*Des
Cailles
& Cail-
letaux.*

cuiffon , vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez , rachevez de cuire & faites réduire au point d'une fauce liée ; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissé , vous le servez dessus en gratin fait de cette façon : hachez le foie des cailles , avec persil , ciboule , & les mêlez avec un peu de mie de pain , un morceau de beurre , sel , gros poivre , deux jaunes d'œufs ; prenez le plat que vous devez servir , mettez cette petite farce dans le fond , & le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au Salpicon.

Entrée. Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise , & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des Ortolans , Guinards & Gelinotes.

*Des Or-
tolans ,
Gui-
nards &
Gelinotes.*

Les ortolans sont de petits oiseaux très-déli- cats & excellens , l'on en voit peu à Paris ; ils se servent pour rôts.

Les guinards & gelinotes sont aussi peu communs à Paris ; ils se servent de même pour rôts.

Des Grives.

*Des
Grives.*

Vous les plumez & les faites refaire sans les vider , elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

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

Les Merles se servent aussi de même ; il ne leur faut point vider.

Des Pluviers.

*Des Plu-
viers.*

Ils sont excellens quand ils sont gras , vous les plumez & piquez sans les vider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous : quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée , servez les rôties dessous.

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

*Des Plu-
viert.*

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

Des Vanneaux.

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

*Des Van-
neaux.*

Des Rouges-Gorges

Oiseaux excellens , ils se servent pour rôti ,
comme les ortolans.

*Des
Rouges-
Gorges.*

Du Gibier à poil.

Des Levreaux & Lievres.

*Des Le-
vreaux
& Lie-
vres.*

Les levreaux se servent pour rôti ; ôtez la peau
& les vuidez , faites les refaire sur de la braise
& les piquez ; quand ils sont cuits vous les servez
avec une sauce au vinaigre , poivre & sel , que
vous servez dans une saucière.

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

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

Les lievres se mettent en civet : vous les coupez
par membres , gardez en le sang s'il y en a ; faites-
les cuire dans une casserole avec un morceau de
beurre , un bouquet bien garni , passez-le sur le
feu , mettez-y une bonne pincée de farine &
mouillez avec du bouillon , une chopine de vin
blanc ; assaisonnez de sel , poivre ; quand il est

Des Lievres. Cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans & faites lier la sauce sur le feu comme une liaison & servez à courte sauce.

& Lievres. Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la bourgeoise.

Pâté de Lievre à la Bourgeoise

Dépouillez le lievre, gardez en le sang; après l'avoir vuide, coupez-le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché, mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu, quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lievre dans ce que vous devez servir; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau. servez ce pâté froid pour entremets,

Lievre en haricot.

Entrée. Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-fetier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre il faut mettre les navets en même-temps.

Fille

Filets de Lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filet, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Des Levreaux & Lievres.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Levreau au sang.

En dépouillant & vidant un levreau, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard si vous voulez, mettez-le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit & qu'il reste peu de sauce, prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entières, & servez chaudement.

Entrée.

Filets de Lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou un levreau qui ait été cuit à broche & que l'on a desservi de la table, vous

Des Levreaux & Lievres. enlèverez les chairs pour les couper par filets, si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur, mettez-les dans une casserolle avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir; servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes.

Des Lapins & Lapereaux.

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

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

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre, de la même façon.

Des Lapins & Lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôti, vous les dépouillez & videz & faites refaire sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche, servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres & les faites dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 99.

Hors-d'œuvre.

Vous en servez aussi de marinés, après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 34, & les servez de même.

Entrée.

Lapins au coulis de lentilles.

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

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, sans sel; quand elles sont cuites vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le pain & petit lard de sa cuisson, faites-le réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

*Des
Lapins
& La-
pereaux;*

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

Lapins en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts, avant que de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de capres entières, un anchois haché; servez avec des croûtons passés au beurre: arrosez le tout avec la sauce.

Entrée;

Lapereaux en hachis.

Prenez les restes de Lapereaux têtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti; hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis

*Hors
d'œuvre*

Des
Lapins
& La-
pereaux.

& y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez si vous voulez le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de Lapereaux aux concombres.

Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.

Prenez deux gros concombres que vous couperez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic; passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés coupés comme les concombres, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

Filets de Lapereaux en salade.

Hors-
d'œuvre

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter, vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de la table, levez en toute la chair pour les couper en gros filets; prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets & des capres

entieres, si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

*Des
Lapins
& Lapereaux.*

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 142. Entrée.

Lapins en papillottes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à très-petit feu sur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous, servez avec le papier. Hors d'œuvre ou Entrée.

Lapereaux aux gîtes.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les, & troussiez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte. Entrée.

Lapereaux en caisses.

Coupez-les par membres & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pigeons en surtout que vous trouverez ci-devant, page 180. Entrée.

Lapereaux en fines herbes.

Des
Lapins
& La-
pereaux.
Entrée.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, haché comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuits avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

Lapereaux en gratin.

Entrée.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin ci-devant, page 189.

Lapereaux à l'Espagnole.

Entrée.

Faites-les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine.

Entre-
mets
froid ou
Entrée

Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine que vous trouverez ci-devant, page 128. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse & les servirez avec une sauce à l'Espagnole: ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hatelet.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les retrempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

*Des
Lapins
& La-
pereaux.*

Entrée.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau que vous trouverez ci-devant, page 106. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Entrée.

Lapereaux roulés aux pistaches.

Désossez à forfait un ou deux lapereaux & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, lié de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite & les ficelez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Entrée.

Lapereau en tortue.

Vuidez un lapin, laissez le foie & ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du râble, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé

Entrée.

Des Lapins & Lapereaux. & prendra la figure d'une tortue, ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez
Entrée. & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboule, & sarriette hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux avec autant de filet de petit lard bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin à la Bourgeoise.

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

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

servez assaisonné de bon goût.

Les Lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le temps de cuire.

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

*Des
Lapins
& Lapereaux.*

Boudin de Lapin.

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

*hors
d'œuvre*

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

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

Ils se servent à sec pour hors d'œuvre.

De la viande noire, appelée Venaison.

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

*De la
viande
noire.*

Le Chevreuil.

Le Daim.

Le Sanglier.

Le Marcastin.

Le Cerf.

La Biche.

Le Faon.

De la viande noire. Le Cerf, la Bièche, le Chevreuil, le Daim, les Faons, se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derrière se servent marinés & cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre & un peu d'eau.

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

Du Sanglier.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la sainte Menéhout comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

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

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

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure: prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain, arrangez votre viande sur la mie de pain, & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat, vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

*Poissons de mer & d'eau douce.**Des
Poissons
de mer
& d'eau
douce.*

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

Le Turbot.	L'Eperlan.
La Barbue.	Le Maquereau.
Le Saumon.	Le Thon & la Thon
L'Esturgeon.	tine.
L'Alose.	La Vive.
Le Cabillaud ou Morue	La Macreuse.
fraîche.	La Sardine.
La Raie.	Le Rouget.
La Merluce.	Le Hareng frais.
La Morue salée.	Le Merlan.
La Limande.	L'Anchois.
Le Carlet.	Le Bar.
La Sole.	Le Vaudreuil.
La Plie.	La Lubine.
Le Mulet ou Surmulet.	

En coquillages.

L'Ecrevissé de mer.	Les Moules.
Les Homars.	Les Huîtres.

Du Turbot & Barbue, comment accommoder.

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

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumur & moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre

*Du Tur-
bot &
Barbue.*

Du Turbot & Barbue. poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit; quand il fléchit sous les doigts votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôti.

Si vous voulez le servir pour entrée.

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

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

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

Faites réduire trois demi-setiers de crème à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

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

Turbot & Barbue au gras.

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

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'Espagnole.

& petits crûs.

Sauce hachée.

Ragoût au salpicon.

Sauce au vin de Cham-

Ragoût d'Huîtres.

pagne, ou ragoût de

De Truffes.

crêpe.

De Moulleron.

Ragoût de ris de veau,

Pour le faire cuire en maigre , faites une saumure de cette façon.

Du Turbot & Barbue.

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

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot & Barbue cuits au gras.

Mettez le dans une turbotière , avec bonnes tranches de veau , sel , poivre , un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes , & le couvrez partout de bardes de lard , faites-le suer à petit feu ; & y mettez après un verre de vin de Champagne , quand il est cuit , vous le servez avec différentes sauces grasses , ou ragoûts.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

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

Entrées

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

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

Du Saumon frais , comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes , vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre , sel , poivre , faites-le griller en l'arrosant de sa marinade , & servez dessus des sauces ou ragoûts comme il est expliqué pour le turbot.

Du Saumon frais.

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

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

*Du
Saumon
frais.*

Entrée.

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

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

Saumon en caisses.

Entrée.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché, comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur des deux tranches de saumon, frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez-le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière & du feu dessus, quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'Esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade d'esturgeon, ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant. *De l'Esturgeon.*

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

Vous pouvez aussi le faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, & le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

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

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, du bon bouillon.

Entrée.

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

Esturgeon à la matelote.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter, prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez sans être les unes sur les autres avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, & à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson, ôtez-les

Entrée.

Del'Esturgeon. du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché; mouillez avec deux verres de vin rouge, faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir, jetez-y un peu de capres hachées, & garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par dessus avec de la sauce.

De l'Alose, comment l'accommoder.

De l'Alose. Les aloses de Seine sont estimées les meilleures; vous les servez entières ou par moitié.

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

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

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

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

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

Du Cabillaud, comment l'accommoder.

Du Cabillaud.

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans un court bouillon blanc comme le turbot.

Voyez ci-devant, page 204.

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

Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges.

Morue fraîche.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez, il faut la ciseler & l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, poivre, persil & ciboules entières, une gouffe d'ail, une feuille de laurier.

Entrée.

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

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

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite : retirez le hatelet & la pressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil & ciboules, passez-le par le tamis, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon saigné.

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

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

De la Raie, comment l'accommoder.

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

De la Raie.

La façon la plus Bourgeoise se fait en la mettant

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

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

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

Raie à la sainte Menchoult.

Entrée. Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts , faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu , mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble , mouillez peu à peu avec une chopine de lait , assaisonnez de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboule , une gousses d'ail , deux échalotes , trois clous de girofle , thym , laurier , basilic , oignons en tranches , racines & zestes ; faites bouillir un bon quart d'heure & ensuite vous y mettrez votre raie pour la faire cuire la cuisson faite , trempez la raie dans le plus grand de la sauce pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre ; servez à sec & une remoulade dans une saucière. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sauces.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle; ensuite vous l'égouttez & essuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec persil frit.

De la Raie.

Entrée.

Raie à la sauce de son foie.

Faites-la cuire comme il est dit à la page 210. Pour la sauce vous la ferez de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Entrée.

Raie au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi setier de lait & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de tems) retirez-la de la sauce pour l'égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire au point d'une sauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par dessus une petite poignée de fromage de gruyere rapé, arrangez dessus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés, & des petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremê-

Entrée.

*De la
Raie.*

lez l'un avec l'autre arrangés proprement , mettez par-tout par dessus le restant de la sauce , couvrez avec du fromage de gruyere rapé ou du parmesan , si vous voulez pour le mieux , mettez votre plat sur un petit feu , qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce , glacez le dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu ; quand le dessus sera d'une belle couleur dorée , servez.

De la Merluche , comment l'accommoder.

*De la
Merlu-
che.*

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

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

De la Morue salée , comment l'accommoder.

*De la
Morue
salée.*

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

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez ; mettez dans une casserole un peu de farine , un morceau de beurre , un peu de poivre , délayez-la avec un peu de lait , mettez-y après du

verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

*De la
Morue
salée.*

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

Morue à la Maître d'Hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu; quand elle sera prête à bouillir écumez-la, & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout, ouvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart-d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant & la servez tout de suite.

Entrée.

Queue de Morue farcie.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien païsée, mettez refroidir; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que la tête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, aux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, du gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le

*Grosse
Entrée.*

*De la
Morue
salée.*

feu sans bouillir, & mettez refroidir, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'arête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bon tour sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue, unifiez par-tout avec un couteau, trempez dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites cuire & prendre belle couleur au four ou dessous un couvercle de four de campagne; quand elle sera cuite de belle couleur, servez les bords du plat bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Morue à la Provençale.

Entrée.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par dessus le même assaisonnement que dessous, & pannez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites-lui prendre couleur par dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtière.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

*Morue à la sauce aux capres & anchois.**De la*

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crème.

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égouttée vous la lavez par feuilletts, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre, mouillez avec de la crème ou du lait, faites lier la sauce sur le feu & y mettez ensuite les filets de morue; faites chauffer & servez.

Entrée

Si vous voulez la panner, vous y mettez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, pannez le dessus, & lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

Tourte de Morue.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuilletts dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une sauce à la crème comme la précédente.

*Entrée**Morue en Stinquerque.*

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entières, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; pannez le dessus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtière par dessus pour lui donner couleur.

Entrée

*Morue marinée frite.**De la**Morue
salée.**Entrée.*

Faites-la cuire à l'eau & la levez par feuillettes faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant page 211, à cette différence qu'il ne faut qu'un peu de sel dans la marinade.

*Morue en beignets.**Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillots pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

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

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillées, vidées & bien lavées, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, fendez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair; si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

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

Entrée.

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

Entrée.

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

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

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

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc comme il est marqué pour le turbot, page 219, & les servez après si vous voulez dans le même ragoût que le turbot,

*De l.
Limande,
de, l.
Solle, la
Carlet &
la Plie.*

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

Après les avoir écaillés vous prenez du bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Entrée.

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

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

Des Eperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vider, lavez-les bien & essuyez entre deux linges, farinez-les & les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôti.

*Des
Eperlans*

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la Bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux solles, limandes & carlets.

Entrée.

Du Surmulet & Maquereau.

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

*De
Surmulet
& Ma-
quereau.*

Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec, pendant

*Du Sur-
mulet &
Maque-
reau.*

qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

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

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

Entrée.

Il se sert à la Maître-d'Hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du Thon, comment l'accommoder.

*Du
Thon.*

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table avec du bon beurre persil, ciboule hachés, pannez-le de mie de pain & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la Vive, comment l'accommoder.

*De la
Vive.
Entrée.*

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

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

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

Du Rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidéz, lavez, & en gardez les foies.

*Du
Rouget.*

Faites le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

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

Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines & oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

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

De la Sardine & du Hareng frais.

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

*De la
Sardine
& du Ha-
reng.*

Mettez dans une cassirole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

Entrée.

Harengs forés à la sainte Menehoult.

Ayez une douzaine de harengs forés, coupez-leur le bout de la tête & de la queue, mettez les tremper quatre heures dans de l'eau & ensuite deux

*Hors-
d'œuvre.*

De la Sardine & du Hareng.
 heures dans un demi setier de lait, mettez-les égoutter & essuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre & les faites griller légèrement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus; dressez-deux sus les harengs.

Des Anchois, & de leur utilité.

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

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

Rôties d'Anchois.

Entremets.
 Prenez des tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt; faites-les frire dans l'huile: arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, cibouille, échalotes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Des Merlans.
 Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; vous les fouperez légèrement en cinq ou six endroits sur chaque côté, trempez-le dans la farine, faites-le

les frire à très-grand feu , & les servez sur une serviette pour un plat de rôti.

*Des
Merlans*

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

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

Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise , même façon que les solles & carlets , page 21.

Le Bar , comment l'accommoder.

Le Bar.

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

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

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

Entrée.

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

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril , de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudrenil , ce que c'est.

Le vaudrenil est un excellent poisson qui a la chair très blanche & sert à faire de bonnes farces les jours maigres ; ce poisson se trouve à la côte de Provence ; on le fait cuire avec vin blanc , un verre d'huile , sel , poivre , oignons , racines , ail , persil , ciboule , tranches de citron.

*Le Vau-
drenil.*

Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.

De la Tontine.

*De la
Tontine.*

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

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

De la Lubine.

*De la
Lubine.*

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

Des Ecrevisses de mer, des Homars, & des Crapeaux.

*Des
Ecrevis-
ses de
mer, des
Homars
& des
Crapes.*

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

*Entre-
mets.*

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

Des Moules.

*Des
Moules.*

Après les avoir bien lavées, & ratissé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une; ayez soin d'ôter les crapes si vous en trouvez.

Entrée.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés, passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites

lier votre sauce & y mettez après un filet de verjus.

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

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

Mettez cette liaison dans votre soupe , au moment que vous êtes prêt à servir , servez les moules autour du plat.

Des Huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre ; l'on en sert aussi dans leurs coquilles , cuites sur le gril , feu dessous & la pelle rouge par-dessus , quand elles commencent à s'ouvrir seules , elles sont cuites , elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Entre-mets.
Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu , un peu de poivre , de la chapelure de pain , faites-les cuire sur le gril & la pelle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes , comme poulets , poulardes , pigeons , farcelles , &c.

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

Mettez-les après dans l'eau fraîche , retirez-les ensuite , pour les bien égoutter sur un tamis , vous avez en suite un bon coulis gras sans sel , mettez deux anchois hachés & les huîtres : faites-les chauffer sans qu'elles bouillent , & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Des
Huîtres.

Entrée.

Prenez un demi cent d'huîtres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché en quart très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

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

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

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

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème, servez pour entrée.

De la Macreuse.

De
la Macreuse.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais, il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sauce hachée ou avec un ragoût de laitance de carpes & champignons.

Macreuse en haricot.

Entrée.

Plumez une macreuse & la vuidez, faites-la revenir sur de la braïse comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; ensuite vous la mettez

BOURGEOISE.

17
B
dans une petite marmite avec du bouillon mai
un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un b
quet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, d
clous de girofle, un peu de sarriete; faites cuire
à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez
des navets que vous coupez proprement & les
faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante,
faites un petit roux de farine, avec du beurre,
& le mouillez avec de la cuisson de la macreuse,
mettez-y cuire les navets: les navets & la ma-
creuse bien cuits, vous coupez des mies de pain
de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le
feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient
de belle couleur dorée, dressez la macreuse, les
navets & croûtons par-dessus, arrosez avec la
sauce bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, &
d'expliquer ceux qui nous sont en usage.
Nous avons

*Du
Poisson
d'eau
douce.*

Le Brochet.

La Tortue.

L'Anguille.

La Lamproie.

La Carpe.

L'Ecrevisse.

La Truite saumonée,
& la commune.

Le Meünier.

Le Barbillon.

La Perche.

Le Goujon.

La Tanche.

La Brême.

La Lotte.

Du Brochet.

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

*Du
Brochet.*

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

*ou
rochet.*

Court bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous réglerez à cela, suivant la grandeur du poisson que vous avez à cuire, il faut qu'il trempe dans le court bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez le poisson cuire avec ces ingrédients sans l'écailler, (le même court bouillon peut servir plusieurs fois) ayez soin autant que vous le pouvez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance, quand il sera cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

Le Brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

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

Entrée.

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

Vous le servez aussi en fricassée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Entrée.

Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

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

Le Brochet sert aussi à mettre dans une matelote: une autrefois vous pouvez le servir mariné, frit;

ce sont là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 104.

De l'Anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet. *De l'Anguille.*

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sauce blanche, capres & anchois, ou autres sauces.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitue.

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

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

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montans de laitue Romaine.

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 135. *Entrées.*

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

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

De la Carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour

un plat de rôti, après l'avoir vidée & ôtée les
De la ouies, ne les écaillez point.

Carpe.

Mettez la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue, faites la ensuite cuire dans un court-bouillon, page 226.

Rôt.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôti maigre.

Carpe en Matelote.

Entrée.

Après l'avoir écaillée & ôtée les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

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

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

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

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

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, & les servez avec la matelote.

Quand la carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée; la façon est toujours de même.

Entrée.

La carpe se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vidée & écaillée avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des

égumes, en fricassée de poulets. Voyez fricassée de ———
poulets, page, 135. De la

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

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

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

De la Truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la com- De la
mune blanche, la bonté de la première, est supé- Truite.
rieure de beaucoup à la dernière, les apprêts se
font de même.

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

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

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après
les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est
expliqué ci-devant pour les autres poissons, &
servez avec un ragoût maigre.

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

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que la De la
moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court- Perche.
bouillon avec du vin blanc.

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

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

*De la
Tanche.**De la Tanche.*

Pour l'écailler il faut la limoner; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron en poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

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

Entrée.

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

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, 232.

*De la Lote ou Barbote.**De la
Lote ou
Barbote.*

C'est un des excellens poissons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

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

Entrée.

Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces: la Lote est aussi excellente frite.

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

Elles se mettent aussi dans les matelotes; on en fait aussi de très bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur nature avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une caille, il y en a de terre & de mer.

*De la
Tortue.*

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

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

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

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassée de poulets, comme il est expliqué du brochet, page 232.

De la Lamproie.

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de rivière & de mer.

*De la
Lam-
proie.*

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, ensuite vous les coupez par tronçons, faites les frire après les avoir farinées.

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

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

Entrée.

Des Ecrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un

*Des
Ecrevis-
ses.*

Des
Ecrevis-
ses.

Entre-
mets.

Hors-
d'œuvre

court bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

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

Les mêmes Ecrevisses étant desservies de dessus la table, se servent une autrefois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

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

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

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

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

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

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

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

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras, & pour le poisson de bon bouillon maigre fait avec toutes sortes de bonnes légumes & d'une eau de pois; que votre bouillon soit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir,

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon , mettez-y le coulis d'écrevilles , faites-le chauffer sans qu'il bouille , goûtez s'il est assaisonné de bon goût , & servez.

*Du Barbillion ,
Meünier
Goujon
& la
Brême.*

Du Barbillion , Meünier , Goujon & la Brême.

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

La même façon se pratique pour le meünier ; le goujon se sert frit , la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.

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

Etuvée de Goujons.

Il faut écailler & vider les goujons , & ensuite les essuyer sans laver ; prenez le plat que vous devez servir , mettez dans le fond du bon beurre avec persil , ciboule , champignons , deux échalotes , thym , laurier , basilic , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , arrangez dessus les goujons , & les assaisonnez dessus , comme dessous , mouillez avec un verre de vin rouge , couvrez le plat & faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce ; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon , à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
trée.*

Escargots de vigne en fricassée de Poulets.

Dans le printems & l'automne , l'on trouve des escargots dans les vignes , qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles , & les bien nettoyer , vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de rivière , quand elle commence à bouillir , jetez y les escargots pour

*Escar-
gots.
Hors-
d'œuvre*

Escar-
gots.

les y laisser un quart-d'heure ; quand i's se tirent aisément de leurs coquilles , vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer ; ensuite vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant , retirez-les pour les égoutter , mettez dans une casserole un morceau de beurre , avec un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , thym , laurier , basilic , des champignons , & les escargots bien égouttés , passez le tout ensemble sur le feu , mettez y une pincée de farine , mouillez avec du bouillon , un verre de vin blanc , sel , gros poivre , laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux , & qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème , faites lier sans bouillir , ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des Grenouilles.

Des Gre-
nouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps , de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses ; l'on peut les accommoder de deux façons différentes , comme :

Grenouilles en fricassée de Poulets.

Hors
d'œuvre.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante , & leur faites faire un petit bouillon ; retirez les à l'eau fraîche & égouttez , mettez-les dans une casserole avec des champignons , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , un morceau de beurre , passez-les sur le feu deux ou trois tours , & y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec un verre de vin blanc , un peu de bouillon , sel , gros poivre , faites cuire un quart d'heure , & réduire à courte sauce , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crème , une petite pincée de persil haché très-fin ; faites lier sans bouillir.

*Grenouilles frites.**Des Grenouilles.*

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entière, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, ensuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux, au lieu de les fariner vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuillier.

Hors-d'œuvre

C H A P I T R E X I.

Des Légumes en général.

Les légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines; l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder; celle de les conserver pour l'hiver.

*Des Légumes en général.**Nous avons,*

Les pois Normands.	Laitue de plusieurs especes.
Les pois ordinaires & les pois quarrés.	Laitue Romaine de plusieurs especes.
Les Haricots verts, & les Haricots blancs.	La Chicorée sauvage blanche & verte.
Les Feves de marais.	La Chicorée blanche ordinaire.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.	Les Cardes de Poirée.
Le Ris.	Les Cardons d'Espagne.
Le Genièvre.	Les Artichaux.
Le Gruau.	Les Asperges.
Les Choux blancs.	Les Choux-fleurs.

<i>Des Légumes en gé- né- ral.</i>	Choux verds.	Le Potiron.
	Choux de Milan.	Le Houblon.
	Les Carottes.	Les Concombres.
	Les Panais.	Les Epinards.
	Le Persil.	Les Salsifis.
	Ciboule.	Les scorfonaires.
	Cerfeuil.	Les Melons.
	Oseille.	Les Topinambours.
	Poirée.	Les Betteraves.
	Bonne-dame.	Les Cornichons.
	Oignons.	Les Champignons.
	Poireau.	Les Capres, grosses &c
	Céleri.	fin.
	Radis.	Les Capucines.
	Rave.	La Chia.
	Racine de Persil.	Les Truffes.
	Navet.	Les Morilles.
	Les Mousserons.	La Patience.
	Les Chervis.	La Buclose.
	Thym.	La Bourache.
	Laurier.	Les Raiponces.
	Basilic.	Le Cresson à la noix &c
	Sarriette.	le Cresson de fon-
	Fenouil.	taine.
	Ail.	La Pimprenelle.
	Rocamboles.	Le Beaume.
	Echalote.	La Corne de Cerf.

Des Pois verts & des Pois secs.

*Des
Pois,*

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

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

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

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

Les pois verts se servent avec toutes sortes de

viandes , & font d'excellens ragoûts , ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Des
Pois.

Petits Pois à la demi-Bourgeoise.

Prenez un litron & demi de petits pois , que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre , faites-les cuire dans leur jus à très petit feu. Entre-
mets.

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

Usage des Pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs parce qu'ils ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres , à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême

Pour faire cette purée , vous passez les pois dans une passoire , vous la fricassez avec du beurre , persil & ciboule hachés , assaisonné de sel & poivre.

Petit salé aux pois : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût , mettez-y aussi deux racines , autant d'oignons , un bouquet de fines herbes.

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

Nous avons encore les pois sans parchemin , autrement appelés pois goulus , parce que l'on en mange tout.

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

Des Haricots.

Des Haricots verts.

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

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

Entremets.

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

Quand vous êtes prêt à servir , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

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

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

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

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

Quand ils sont froids , retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter , après qu'ils sont bien essuyés , mettez-les dans les pots qui leur sont destinés , qui doivent être bien propres , mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

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

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid , bouchez-les de papier , & ne les ou-

prenez que quand vous voudrez vous en servir.

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

Des Haricots.

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

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

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

Observez la même façon pour les haricots confits..

Des Haricots blancs.

Faites les cuire dans de l'eau, quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Hors-d'œuvre

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

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

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

*Des Fèves de Marais.**Des
Fèves.*

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

Communément elles se mangent dérobées , la façon de les accommoder après est de même.

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

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

*Des Lentilles.**Des
Lentilles*

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

*Hors-
d'œuvre*

Les lentilles à la Reine sont très-petites , on n'en sert pas beaucoup pour fricasser , elles sont meilleures pour faire des coulis , parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent.

Coulis de Lentilles.

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

*Du Ris.**Du Ris.*

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

Il se mange communément au lait , le potage
gras.

gras est expliqué au commencement de ce livre.

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

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

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

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

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

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

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

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

Du Genievre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des vian-
des que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece *Du Ge-*
de bœuf à l'écarlate *nievre.*

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

*Du Gruau.**Du
Gruau.*

C'est une farine d'avoine grossièrement moulue celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remède très-rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillerée à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, tirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

*Des Choux.**Des
Choux.
Entrée.*

Les choux blancs, les choux verts, & ceux de Milan s'accoutument tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour les choux vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans l'eau, mettez-y un morceau de petit lard couvé par morceau tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelés, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez-y le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux: tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée.

arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

Des

Choux.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

Chou à la Bourgeoise.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 163; remettez après les feuilles l'une sur l'autre come si le chou étoit entier, ficelez-le par tout: & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 31. Assaisonnez de bon goût.

Hors
d'œuvre

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des Choux-fleurs

Les choux-fleurs sont une espee de chou dont la graine nous vient d'Italie, la légume en est assez bonne, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat

Des
Choux.

que vous devez servir, & mettez dessus *en grande* une sauce ou coulis, où il y a un peu de beu beurrée dedans, & *en maigre*, une sauce blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous éplu-chez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire les jaunes & les blancs; point de crème ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs & la faites bien entrer avec les doigts; faites les cuire avec bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, qu'il n'y a plus de sauce, renversez le doucement dans le plat que vous devez servir, ôtez les bardes de lard & mettez par dessus un bon coulis avec un peu de beurre, & servez pour entrée.

Chou à la Flamande.

Hors-œuvre. Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, pressez

pour en faire sortir l'eau, coupez le trognon & le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de sel & gros poivre, quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses cuire avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de sa graisse; dégraissez la sauce du chou, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sauce soit courte & de bon goût, & servez dessus.

*Des
Choux.*

Chou en surprise.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettrez des marrons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braise légère faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet; quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

*Hors-
d'œuvre*

*Des Carottes & Panais que l'on comprend sous le nom
de Racines.*

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; l'on garnit des petites entrées avec les ragoûts de racines.

*Des
Racines.*

Pour lors vous les coupez de longueur de deux

des
Racines. doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon & le rachevez de cuire; vous avez ensuite des carotes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, assaisonnez-les de sel, & gros poivre, un filet de vinaigre; en servant, mettez de la moutarde.

Racines à la crème.

*Entre-
mets.*

Prenez de grosses racines bien tendres, ratifiez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du Persil & Ciboule.

*Du
persil &
ciboule.*

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différens apprêts qui sont marqués dans ce livre de quelle utilité ils sont sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du Cerfeuil , Ozeille , Poirée , Bonne-Dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe & des ragoûts de farces ; les personnes ménagères en doivent confire l'été pour l'hiver ; quand elles sont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté , rien n'est si aisé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

*Du Cer-
feuil ,
Ozeille ,
Poirée ,
Bonne-
Dame.*

Prenez de l'ozeille , cerfeuil , poirée , bonne-dame , pourpier , des concombres ; si vous êtes dans le temps , persil , ciboule , mettez de ces herbes à proportion de leur force , après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois , mettez-les égoutter , après vous les hachez & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre ; mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus , du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes ; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites , & qu'il n'y reste point d'eau ; après qu'elles sont un peu refroidies , mettez-les dans des pots qui leur sont destinés qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation , plus les pots doivent être petits , parce que quand ils sont une fois entamés , les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots , vous prenez du beurre que vous faites fondre , & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède , vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurte est bien pris , vous couvrez de papier les pots , & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais ; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à pâques , & sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir , vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé.

& vous avez de la soupe faite dans le moment.

*Du Cer-
feuil,
Oseille,
Poirée,
Bonne
Dame.* Si vous voulez faire de la farce avec, vous leez mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites les bouillir un instant; & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, & vous en servez soit pour mettre dessus des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuit sur le gril.

Le temps le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de septembre.

De l'Oignon.

*De
l'oignon*

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus, & coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts, pour cet effet ne l'épluchez point, n'épluchez que le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire dans de l'eau un quart d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la première peau, faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils se mangent en salade avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

*Du
Poireau.*

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon,

Du Céleri.

*Du
Céleri.*

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde, l'on s'en sert aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu parce que le goût en est fort, & domine sur toutes les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque

que viande, faites les temper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

*Du
Céleri.*

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves.

Ils ne sont pas bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

*Des Ra-
dis &
Raves.*

De la Racine de Persil.

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-for, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

*De la
Racine
de persil.*

Des Navets.

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage; si vous voulez garnir avec, le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon, & du jus pour leur donner couleur.

*Des
Navets.*

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande: quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine elle est moins coûteuse, & pas si embarrassante.

Des Laitues Pommées & Romaines.

*Des
Laitues
pommées
& Ro-
maines.*

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espèces de laitues pommées & Romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade quand elles sont belles & tendres.

Elles se servent aussi en ragoût & à garnir des potages,

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains, si c'est pour un potage, vous les ficelerez & les servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les Montans de laitue sont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viandes; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

*Entre-
mets.*

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-le

bouillir une demi-heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écarterez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mie de pain: étant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

*Des
Laitues
pommées
& Romaines.*

De la Chicorée sauvage blanche, & de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

*De la
Chicorée
sauvage.*

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème, servez-la dessous des œufs molets,

*Entre-
mets.*

Des Cardes Poirées

Des Cardes-poirées. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems

Entremets. pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût: si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse, vous y mettez une cuillerée d'eau, & les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des Cardons d'Espagne.

Des Cardons d'Espagne. Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verts, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher, vous

Entremets. les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût & les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettez dans une sauce, comme il est dit aux cardes-poirées.

Des Artichaux.

Des Artichaux. Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviennent

droit inutile, puisque je ne me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Des Artichaux.

Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis, & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dans les artichaux.

Si c'est en maigre, vous mettez à la place une sauce blanche : ces *mêmes artichaux* étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre & vinaigre.

Entremets.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les manier dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez les avec du persil frit.

Entremets.

Etant coupés de la même façon ; faites les cuire dans l'eau un quart d'heure, remettez les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricassée de poulets, page 228.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils

Des Artichaux. sont bien propres, vous les mettez égoutter. Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans de l'eau tiède.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verts confits, & vous observerez la même façon; les artichaux violets tendres, & les petits verts se mangent à la poivrade, on les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la Barigoulie.

Entremets.

Prenez trois ou quatre artichaux suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites les cuire, & réduire entièrement la sauce; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, laissez les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin & mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel, & gros poivre.

Artichaux au verjus de grain.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de dessous & coupé à moitié les

ouilles dessus, faites-les cuire dans une petite saïse, assaisonnez légèrement, mettez-les égoutter & vuidez de leur foin, servez-les avec une sauce faite de cette façon; vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, servez les artichaux pour entremets.

Des Artichaux

Artichaux tournés.

Prenez six artichaux de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaut pour qu'il soit coupé également, n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche & les faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les de l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, quand ils seront cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge: dressez-les dans le plat, & servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Entrée
mets.

Des Asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poisson, pour garnir des potages, & servent communément pour entremets avec une sauce.

Des Asperges.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du sel, un demi-quart d'heure suffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Entrée
mets,

Des Asperges. Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu & la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche : ces mêmes asperges étant cuites à l'eau & refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts ; quand elles sont cuites à l'eau & bien égouttées mettez les dans une bonne sauce & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites n'y mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficellez en paquets ; faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Entre-mets. Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommoder comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues voyez page 191.

Du Potiron & Citrouille.

Du Potiron & Citrouille. Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guère d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est

cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole , avec un morceau de beurre , persil , ciboule , sel , poivre ; quand il a bouilli un quart d'heure & qu'il ne reste point de sauce , mettez-y une liaison de jaunes d'œufs , avec de la crème ou du lait.

*Du Poti-
ron & Ci-
trouille.*

Du Houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le Caramême pour une salade cuite.

*Du
Houblon*

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel ; quand il est cuit & refroidi , bien égoutté , dressez le dans le plat que vous devez servir , mettez dessus , sel , poivre , huile & vinaigre.

*Entre-
mets.*

Des Concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides , avec le potiron , citrouille & melon.

*Des Con-
combres.*

Pour vous servir du concombre , il faut le peler , ôter le dedans , vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût , faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre , un peu de sel , pendant deux heures en la retournant de tems en tems , par ce moyen elle rendra son eau froide à l'estomac , & vous la presserez encore avant que de la mettre dans la casserole.

Faites-la cuire avec un morceau de beurre & du bouillon , un bouquet garni ; quand elle est cuite , mettez-y un peu de coulis , dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressées , comme j'ai dit , vous les mettez dans la casserole avec du beurre ; quand elles seront passées sur le feu , vous y mettrez une pincée de farine , & mouillez avec du bouillon ; étant cuites & sans sauce , vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre , avec des œufs molets dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage , vous les ferez

Des Concombres. cuire un moment avec de l'eau , & les mettre après rachever de cuire avec du bouillon , & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand elles sont cuites , garnissez-en le bord du plat à soupe , & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres , doivent les choisir petits & pas trop mûrs , rangez-les dans des pots , & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verts.

Quand vous voudrez vous en servir , vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des Salsifis & Scorsonnaires.

Des Salsifis & Scorsonnaires.

Entre-mets.

Les Salsifis & Scorsonnaires s'accoutument de la même façon , vous les ratissez & les lavez ; faites-les cuire comme les choux-fleurs , & les servez avec une sauce blanche.

Des Epinars.

Des Epinars.

Après les avoir épluchés & lavés , faites-les cuire dans de l'eau , vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre , & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure , & y mettez après un peu de sel , une pincée de farine , & les mouillez avec du lait ou de la crème.

En gras , à la place de crème vous y mettez un bon coulis & jus de veau , quand ils sont accommodés de cette façon , vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Des Melons.

Ils se servent pour hors d'œuvre au commencement d'un repas ; pour les choisir bons , quand vous les portez à votre nez , ils doivent sentir comme un goût de goudron , la queue courte &

rossé, en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non mollasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

Ils sont fort peu estimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des Topinambours.

Des Betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade & en fricassée.

Des Betteraves.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites-les bouillir un quart d'heure.

Des Cornichons.

Les cornichons d'Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites, l'on en fait aussi des ragoûts; vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Des Cornichons.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moëlle & tout verd, faites le cuire à moitié dans l'eau, retirez le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire, vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du sel, mettez la saumure toute bouillante sur le bled de Turquie, mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, & la remettez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous

Des Champignons, Morilles & Mousserons. — couvrirez vos pots & les ferrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons ; si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des Champignons, Morilles & Mousserons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Entremets. Il n'en est pas de même des morilles & mousserons qui naissent dans les bois & se trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars, & d'Avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce, étant secs, mettez les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon ; les morilles, mousserons & champignons se servent de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

Si vous voulez vous en servir pour entremets la crème, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crème.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre & mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & mousserons, quand ils sont bien secs

comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragôts où il entre persil & ciboule hachés.

Des Capres grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entières dans les sauces; les grosses servent pour les sauces où il faut des capres hachées.

Des Champignons, Morilles & Mousserons.

Des Capres.

Des Capucines & la Chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, se mange de la même façon.

Des Capucines & la Chia.

Des Truffes.

Les grosses sont les plus estimées; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède, & bien frotté avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragôts, soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées; c'est un des meilleurs assaisonnements que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes seches, mais leur bonté est de beaucoup diminuée, & l'on n'est plus guere dans cet usage présentement.

Truffes à la Maréchale.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite sans

Des Truffes.

Entremets.

*Des
Truffes.*

aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servirez chauds dans leur naturel.

Des Chervis.

*Des
Chervis*

*Entre-
mets.*

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autre se contentent de les laver & de rompre le dur. Faites-les cuire avec de l'eau & du sel (il faut qu'un quart d'heure pour leur cuisson) mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entre-mets.

Du Thym, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil.

*Du
Thym,
Laurier,
Basilic,
Sarriette
& Fe-
nouil.*

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes; la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les fèves de marais, le fenouil sert pour les gouts au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la Patience, Buglose & Bourache.

*De la
Patien-
ce, &c.*

Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissants, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du Cresson à la noix, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'un poularde & chapon cuits à la broche; vous les saisissez de sel, & peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salades ; *l'on fait aussi* avec, de petites sauces vertes.

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

*Du
Cresson à
la noix,
Cresson
de fon-
taine, Es-
tragon,
Baume,
Corne de
Cerf &
Pimpre-
nelle.*

De l'Ail, Rocambole & Echalote.

Vous vous en servez pour les ragouts & sauces qui ont besoin d'être relevées, ainsi qu'il est marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

*De l'Ail,
Rocam-
bole &
Echalote*

CHAPITRE XII.

Des Œufs.

Après la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs ; c'est un aliment excellent & nourrissant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière, s'ils sont clairs & transparens, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

*Des
Œufs.*

Des
Oeufs.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant est bon pour les personnes enthumées, c'est ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin est bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la sécher, & écrasée & mêlée avec le blanc, est bonne pour la gersure des lèvres.

La coque d'œuf brûlée & pilée, est bonne pour blanchir les dents; elle est encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang : l'on fait aussi un mastic fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, & la coque brûlée & réduite en cendre, de bitumée le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dames.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide; mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui se servent de sciure de bois de chaume, & d'autres de cendres.

Il est tems de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût Bourgeois.

Des Oeufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire caillés dans l'eau bouillante) ne se font pas bien bons quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon : voici qui suppléera à défaut.

Mettez

Mettez de l'eau dans un poëlon , faites-la bouillir , mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos , faites-les bouillir cinq minutes bien justes , & les retirez promptement dans l'eau fraîche , il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre , par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet , vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles ; *vous les servirez entiers.*

Des
Œufs.

Hors-
d'œuvre.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons , avec une sauce blanche , sauce verte , sauce au coulis , sauce aux capres & anchois , sauce au verjus de grain , sauce robert , sauce ravigote ; avec ragoût de champignons , ragoût de truffes , ragoût de ris de veau , ragoût d'asperges , ragoût de cardes-poirées , ragoût de céleri , ragoût de laitues , ragoût de chicorée , en gras & en maigre , de telle façon que vous jugerez à propos.

Œufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde fait faire cuire de œufs à la coque , & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Hors-
d'œuvre.

Pour ne les point manquer quand l'eau bout , mettez-les bouillir deux minutes , retirez-les , & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait , & les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

Des Œufs bronillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel , mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre , deux cuillerées à ragoût de coulis , & les assaisonnez ; faites-les cuire sur un fourneau , en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Entre-
mets.

Quand ils sont cuits servez-les promptement.

En maigre , à la place de coulis , mettez-y une cuillerées de crème , & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avant quelques ragoûts de Légumes.

*Des
Œufs.*

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les forts menus, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

Si c'est au verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des Œufs frits de toutes façons.

Entre-
mets.

En gras vous les faites frire avec du sain-doux & en maigre vous prenez du beurre fondu, mettez les dans une poêle, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce & même ragoût, pag. 264,

Hors-
d'œuvre

Les œufs au beurre noir, se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre, mettez-les dans la poêle & les faites cuire; passez une pêle rouge par dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec fil de vinaigre dessus.

Œufs à la Bagnolet.

Entre-
mets.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce & servez sur les œufs.

Les Œufs au plat , autrement dit au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu , vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout , mettez des œufs dessus assaisonnés de sel , poivre , & deux ou trois cuillerées de lait , faites-les cuire à petit feu sur un fourneau , passez la pêle rouge , & servez.

*Des
Œufs.*

Les Œufs au lait se servent pour entremets.

Pour les faire , vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine , gros comme une noix de sucre , un peu de sel , & trois poisons de lait , mettez le tout dans le plat que vous devez servir ; faites-les cuire sur un fourneau , un quart-d'heure suffit , passez la pêle rouge , & servez d'abord qu'ils sont cuits.

*Entre-
mets.*

Œufs à la Duchesse.

Faites bouillir trois demi-setiers de crème avec du sucre , fleurs d'orange , pralines , citron confit , massépain , le tout haché très-fin , ayez huit œufs , fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part , prenez les blancs fouettés avec une cuillier & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crème , ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes , mettez-les égoutter & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir , mettez la crème sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce , quand vous êtes prêt à servir , mettez-y les huit jaunes , faites lier sur le feu sans bouillir , crainte qu'ils ne tournent , dressez la sauce sur les blancs œufs.

*Entre-
mets.*

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce , comme il est pour la farce , page 154.

Des Omelettes de toutes façons,

Prenez des œufs , la quantité que vous vou-

les mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poêle, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversez dans le plat que vous devez servir, ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Entre-
mets.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Entre-
mets.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poêle comme les autres; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Hors-
d'œuvre

Vous ferez ces ragoûts en maigres, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir; & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entre-
mets.

Omelettes de harengs sorés; ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

Des Œufs à la tripe, aux concombres.

Hors-
d'œuvre

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez

Les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonné de sel & de poivre. Du

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût & servez; les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre; servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonné avec du sel, & du gros poivre; quand votre oignon est cuit & la sauce réduite, vous avez une omelette bien sèche que vous coupez en filers, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

Œufs au gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout ha-

Entre-

Des
Œufs.

ché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire doucement, passez la pêle rouge dessus, quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Œufs brouillés à la coque.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tre-mets.

Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatière que vous voulez servir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillerées de crème; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & les remettez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées, dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la Huguenote.

Entre-
mets.

Prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pêle rouge & les servez à demi molets.

Œufs en timbales.

Entre-
mets.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou des petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet (il ne faut pas les emplir,) mettez-les cuire au

bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; quand ils sont fermes , il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair,

Des
Œufs.

Œufs en salade.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat , arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de salade , assaisonnez d'huile , vinaigre , sel , poivre.

Entre-
mets.

Œufs au petit lard.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé , coupez-le en petites tranches minces , mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit , ayez soin de le retourner , ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir avec deux cuillerées de jus , cassez dessus sept ou huit œufs , mettez-y aussi les tranches de petit lard , du gros poivre , peu de sel , faites cuire sur un petit feu , passez la pêle rouge dessus. Servez à demi molet.

Entre-
mets.

Œufs en peau d'Espagne.

Délayez trois cuillerées de coulis , autant de jus avec six œufs blancs & jaunes , sel , gros poivre , passez-les au tamis & les mettez sur le plat que vous devez servir ; faites-les cuire au bain-marie ; quand ils seront pris , en servant coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez dessus un jus clair.

Entre-
mets.

Œufs en filets.

Passez sur le feu avec un morceau de beurre , de l'oignon , des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail , quand l'oignon commence à colorer , mettez-y une bonne pincée de farine , mouillez avec du bouillon , & un verre de vin blanc , sel , gros poivre , faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce ; en-

Hors-
d'œuvre.

Des
Oeufs. suivez vous y mettez des œufs durs les blancs coupés en filets & les jaunes entiers; faites bouillir un moment & servez.

Oeufs à la Crème.

*Hors-
d'œuvre
& Entre-
mets.* Mettez dans le plat que vous devez servir une demi-setier de crème, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pèle rouge par-dessus. Servez à demi molet.

Oeufs au fromage.

*Entre-
mets.* Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

Oeufs frits.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tre-mets* Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre, à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois; ensuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil frit.

Oeufs au pain.

*Hors-
d'œuvre
ou En-
tre-mets.* Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poignon de crème, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crème, cassez-y dix œufs, & les battez ensemble pour en faire une omelette.

Oeufs au gratin au parmesan.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf, de la mie de pain avec un peu de fromage de parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passer la pêle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi molets.

Des
Œufs.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.

Oeufs à la Bourgeoise.

Étendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyère, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.

Oeufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pêle rouge par dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi molets avec les caisses.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.

Oeufs à l'ail.

Ayez dix gouffes d'ail, cuites un demi-quart

— d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux an-
 Des choix, une bonne pincée de capres, ensuite vous
 œufs. les délaierez avec de l'huile, un filet de vinaigre,
 Hors- un peu de sel, gros poivre, mettez cette sauce
 d'œuvre dans le fond du plat que vous devez servir, &
 des œufs durs dessus arrangés proprement.

Oeufs à la Jardiniere.

Hors- Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros
 d'œuvre oignons coupés en filets avec un morceau de
 beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils
 soient presque cuits, ensuite vous y mettrez une
 bonne pincée de farine, mouillez avec une cho-
 pine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, fai-
 tes bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse,
 ôtez les du feu pour y mettre dix œufs que vous
 battez ensemble, mettez le tout dans le plat que
 vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit
 feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en sur-tout.

Hors- Mettez dans une casserole un morceau de beurre
 d'œuvre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, les
 tout haché, passez-les sur le feu & y mettez une
 pincée de farine, mouillez avec un demi-setier
 de lait, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à
 ce que la sauce soit liée, & vous y mettrez sept
 œufs durs coupés en quatre; faites leur faire un
 bouillon & les dressez sur le plat que vous met-
 trez dessus pour que l'on ne voie point le ra-
 goût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de
 l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de
 mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, fai-
 tes prendre couleur dessous un couvercle de tour-
 tiere.

Oeufs à l'eau.

Entre- Prenez une casserole, mettez dedans une cho-
 anets. pine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs
 d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouil-
 lir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez

la ensuite refroidir & cassez dans une autre casse-
role sept jaunes d'œufs, ils sont suffisants si votre ^{Des}
plat d'entremets est petit, s'il est grand vous en ^{œufs.}
mettrez davantage; vous délaierez les jaunes
d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, pas-
sez ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie
dans le plat que vous devez servir; pour être bien
faits, ils doivent être un peu tremblans sans
avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus
ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le besoin,
se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œu-
vre ou entremets.

C H A P I T R E X I I I.

Du Beurre, Fromage, Laitage & Epicerie.

VENONS présentement au beurre, fromage;
laitage & épicerie, leur utilité & qualité.

Les épicerie nécessaires à la cuisine, & celles
dont on fait usage sont,

Le Sel & Salpêtre.	Le Safran.
La Muscade.	La Moutarde.
Le Clous de Girofle.	Les Pistaches.
Le Poivre fin & Poivre concaffé.	Les Amandes douces & ameres.
La Fleur de Muscade.	Le Raisin de Corinthe.
Massis.	Le Verjus.
Le Citron.	Le Vinaigre rouge & blanc.
Gingembre.	L'huile fine & com- mune.
Cannelle.	L'Orange aigre.
Coriandre.	
Le Génieyre,	

*Du Beurre.**Du
Beurre.*

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une cuisinière s'attache à le bien connoître, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée barbote, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût de rence; *les beurres de mai & de septembre*, sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces temps-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménagères doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre, sur trente livres de beurre que vous mettez dans une chaudière bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez doucement dans des pots de grais.

Passer le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné ; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait , prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette , étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt , répandez du sel dessus en raisonnable quantité , pilez le beurre en trois ou quatre , & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

*Du
Beurre.*

Vous continuerez de cette façon , deux livres par deux livres jusqu'à définition , vous le mettez à mesure dans des pots de grais bien propres & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins , vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots , portez-les à la cave pour le conserver , & les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du Fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages , cela regarde la Fermière , je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on les peut servir sur les tables , & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

*Du
Fromage*

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec lait de chevres mêlé d'un tiers de lait de vache ; quand ils sont affinés , ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance , est celui de Brie ; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc , le *fromage d'Hollande* (celui qui est persillé est le meilleur) le *fromage de Gruyere* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras , le *fromage de Parmesan* , le *fromage de Roquefort* le plus estimé de tous , & par conséquent le plus cher.

du
Fromage Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crème qui se mangent avec de la crème & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le *Parmesan* & le *Brie* dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écralez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire, faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Le *Parmesan* sert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, la viande ou poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le *Parmesan* les salera encore.

Entrée. Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du *Parmesan* dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par dessus la viande, le restant de la sauce que vous couvrez par-tout de *Parmesan*, & mettez en-

suíte le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés. Du Fromage

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne que vous servez pour entremets. Entre-mets.

Du Laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens apprêts qui sont écrits dans ce Livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage. Du Laitage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crèmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

DES CREMES.

Crème Italienne.

METTEZ dans une casserole trois demi-setiers de lait & le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir & réduire à moitié; mettez un peu refroidir, ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs, mettez-y votre crème peu à peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis & la dressez dans le plat que vous devez servir: faites-la prendre au bain-marie; avant que de la servir vous passez la pêle rouge par dessus pour la colorer. Des Crèmes. Entre-mets.

*Des
Crèmes.*

Crème au Café.

Entre-
mets.

Mettez trois demi-sétiers d'eau dans une cafetiere, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuiller & le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crème, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crème soit prise. Servez chaudement.

Crème au Chocolat.

Entre-
mets.

Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-sétier de crème : faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez la au tamis, & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crème frite.

Entre-
mets.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu-à-peu avec six œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de sucre, une petite pincée de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la

tournant toujours ; quand elle sera bien épaisse , étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné , jetez de la farine dessus , quand elle sera froide , vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude , ensuite vous la glacez avec du sucre & la pêle rouge.

*Des
Crèmes.*

Crème au Caramel.

Mettez dans une casserole une chopine de lait , un demi-setier de crème , avec un petit morceau de canelle , une bonne pincée de coriandre , de l'écorce de citron verd , faites bouillir un quart-d'heure , ôtez-la du feu , & mettez dans une poêle d'office , un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau , faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel , c'est-à-dire , de couleur de canelle foncée , ôtez-le du feu & y mettez la crème ; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crème , ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine , mettez-y la crème , passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

*Entre-
mets.*

Crème à la Franchipane.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec de citron verd rapé , de la fleur d'orange grillée , hachée , une petite pincée de sel , délayez avec cinq œufs blancs & jaunes , une chopine de bon lait , un morceau de sucre , faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure ; quand elle sera froide , elle vous sert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes ; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage , quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. *Les tourtes à la moëlle* se font de la même façon , à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passez au tamis dans la crème avant que de la retirer du feu , laissez-la cuire un petit moment dans la crème.

*Entre-
mets.*

Crème à la Madeleine

*Des
Crèmes.*

*Entre-
mets.*

Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine , un peu de citron verd rapé , un très-petit morceau de canelle pilée , quelques biscuits d'amandes ameres écrasées , une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranges, une chopine de crème , un demi-quarteron de sucre , gros comme un pois de sel , mettez votre plat sur un moyen feu , versez y la crème , quand elle sera cuite , jetez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pèche rouge.

Crème à la Duchesse.

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crème , un petit morceau de canelle , une écorce de citron verd , un demi-quarteron de sucre , faites bouillir un demi-heure & diminuer d'un tiers , passez-la au tamis & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine , mettez y quelques biscuits d'amandes ameres , une demi-tablette de chocolat ; un peu de fleur d'orange pralinée , le tout haché très-fin : faites-la cuire au bain-marie comme celle au café.

Crème de ris pour les Convalescens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tièdes ; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorsqu'il est cuit & épais , écrasez le avec une cuiller & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer en le boursant fort avec une cuiller de bois , mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crème double.

Crème de Thé , d'Esragon , de Céleri , de Persil.

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crème & une chopine de bon lait , près d'un quarteron de sucre , faites bouillir & diminuer d'un

tiers ; ensuite si c'est une crème de thé , vous y mettez ce qu'il faut de thé boue pour en faire cinq tasses , laissez-le bouillir un moment & passez au tamis ; si vous voulez faire une crème d'estragon , vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau & le mettez ensuite bouillir dans la crème ; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût , & le retirer promptement , de crainte que le goût ne domine ; vous ferez la même chose pour celle de céleri & de persil ; la crème étant passée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine , & la faites cuire au bain-marie comme celle de café ; si vous voulez les servir froides , n'y mettez point d'œufs ni farine , après qu'elles sont passées au tamis & que la crème est tiède , délayez-y de la présure ou des peaux de gigier de volailles hachés , passez ensuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez servir , que vous mettez sur un peu de cendres chaudes , couvrez avec un couvercle où vous mettrez aussi un peu de cendres chaudes , laissez jusqu'à ce que la crème soit prise , & la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

*Des
Crèmes.*

Crème en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crème avec un quarteron de sucre & réduire à moitié , quand elle sera tiède , faites-la prendre avec de la présure ou gigier comme les précédentes ; quand elle sera froide , vous prendrez une chopine de crème double que vous fouetterez avec un fouet : à mesure qu'elle moussé , enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis & un plat dessous , continuez à fouetter la crème jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crème veloutée. Servez tout de suite.

Entremets.

Crème brûlée.

*Des
Crèmes.*

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-setier de crème & un demi-setier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, & deux onces de sucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-le bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur canelle, & y versez promptement la crème; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat en l'amenant sur la crème, & cela se doit faire promptement.

Crème blanche au naturel,

*Entre-
mets.*

Prenez une pinte de lait, une chopine de crème, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crème, & passez ensuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crème dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce que la crème soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

Crème glacée.

*Entre-
mets.*

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleurs d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit

jaunes d'œufs dont vous mettrez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crème, un demi-setier de lait. Des Crèmes.

Faites cuire cette crème sur le feu, pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crème, & mettez cette crème dans le plat que vous devez servir, vous mettrez par-dessus du sucre, afin que la crème en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière; quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crème à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & trois demi-setiers de crème, un morceau de sucre. Entremets.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & la passez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crème.

Faites cuire cette crème sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mettez-les bien dans la crème, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente; quand elle est cuite vous prenez un doreoir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légèrement sur la crème; mettez tout de suite de la nompaille, ce sont des petites dragées de toutes couleurs, & servez.

*Crème gratinée.*Des
Crèmes.Entre-
mets.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délaierez avec une petite poignée de farine, une chopine de crème, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir, sur un fourneau à feu doux, mettez cette crème dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crème pendant une heure, & passez la pèle rougée par dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crème à trop grand feu le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

*Crème au petit pain.*Entre-
mets.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettrez deux petites cuillerées de farine que vous délaierez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crème, faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crème dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crème, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crème, unifiez-les par dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure,

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du sucre fin,

Des
Crèmes.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par dessus du sucre fin & les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

Crème légère.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'oranges, faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crème avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, passez ensuite votre crème dans un tamis & la faites cuire au bain-marie, quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crème avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtière, que la chaleur en soit douce, servez d'une belle couleur.

Entremets.

Crème Bachique.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc avec deux casseroles trois demi-setiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure; délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au tamis, & faites cuire

Entremets.

Des
Crèmes. votre crème au bain-marie ; quand elle sera prisee vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la serviez.

DES BEIGNETS.

Beignets de crème.

Des
Beignets Prenez une poignée de farine que vous délayée
Entre- rez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre
mets. macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crème & un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure que votre crème devienne bien épaisse, & la mettez refroidir sur un plat fariné, & mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & saupoudrée de sucre fin pas-dessus en les servant.

Beignets, Soufflets ou Pets & petits Choux.

Entre-
mets. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verts rapés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuillie à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuillie de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole, pour lors vous la mettez promptement dans une autre casserole & y délayez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuillie de bois, vous continuerez à mettre deux œufs :
la foo

la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût de la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poêle en cognant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites de petits tas de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même: *c'est avec cette même pâte que l'on fait des petits choux*, il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four.

*Des
Beignets*

Beignets de Brioche.

Prenez des petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mie & mettez à la place une crème cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la poêle rouge.

*Entre-
mets.*

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pépins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du

*Des
Beignets*

sucré, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pêle rouge; les beignets de pêches se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pépin, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.

*Entre-
mets.*

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pépins, & les mettez cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacés de sucre fin, & la pêle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole un quarteron de fécule de riz que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettez

une pincée de citron verd rapé , & de la fleur d'orange pralinée , hachée , un peu de sel , le tout étant mêlé , vous étendez la crème sur un plat fariné , jetez de la farine dessus : quand elle sera froide , vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de grosseur d'une moyenne bale , faites-les frire dans une friture bien chaude , lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

*Des
Beignets*

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter , prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crème de franchipane , ou des confitures , mouillez le bord avec de l'eau , & appliquez dessus un autre pain à chanter , pincez-les tout autour pour les coller ensemble ; lorsqu'ils seront tous faits , trempez-les dans une pâte faite avec de la farine , vin blanc , une cuillerée d'huile & du sel , faites-les frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge.

Entremets.

Beignets de feuilles de vigne.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie , ensuite vous les égouttez , & mettez dedans un peu de crème de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles , ensuite vous les trempez dans une pâte comme les beignets précédens & les finissez de même.

Entremets.

Beignets mignons.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes , un peu de sel , deux onces de sucre , un citron verd rapé , une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange , un demi-setier de lait & demi-setier de crème , faites cuire à petit feu en tournant toujours ; quand elle sera cuite & bien épaisse , étendez-la sur un plat fariné , poudrez le dessus avec de la farine ; quand elle sera froide ,

Entremets.

*Des
Beignets*

coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon : mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs ; faites frire & servez glacés de sucre & la pêle rouge.

Beignets de pâte.

*Entre-
mets.*

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrissez la pâte, ensuite vous l'abbattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés ; mettez sur chaque morceau un peu de crème de franchipane, couvrez avec un dessus comme le dessous, mouillez les bords & les collez ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets de pain.

*Entre-
mets.*

Faites bouillir un demi-setier de lait & réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment, quand elles seront toutes imbibées, mettez-les égoutter & fariner, faites-les frire, glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets à la crème.

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crème, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin ; faites bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y mettez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crème, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez-la du feu

pour la mettre sur la table , abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu , coupez-la en lozange ; faites-la frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge.

*Des
Beignets*

D E S R Ô T I E S.

Rôties au jambon.

ELLES se font en coupant six ou sept tranches de pain de largeur de deux bons doigts , vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée , vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans de l'eau s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure ; quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole , & mettez dans la même casserole une pincée de farine , pour faire un petit roux , & le mouillez avec du bouillon sans sel , & un bon filet de vinaigre , faites bouillir un bon quart-d'heure ; après l'avoir dégraissé , vous passez cette sauce au tamis , dressez le jambon sur les rôties de pain & la sauce par-dessus , avec quelques grains de gros poivre.

*Des
Rôties.*

*Entre-
mets.*

Rôties au lard.

Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur , mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dez & manié avec un œuf crud , persil , ciboule , une échalote , le tout haché , du gros poivre , faites les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire & un filet de vinaigre.

*Entre-
mets.*

Autres Rôties au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre , long & rassis , coupez-en les deux bouts & lardez tout

*Entre-
mets.*

Des
Rôties.

le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien , coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus , trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude , faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les servez avec une sauce claire , un filet de vinaigre , & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchoix.

Entre-
mets.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre , vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces ; dans leur longueur , assaisonnez les rôties avec de l'huile , du vinaigre & du gros poivre.

Rôties de Rognons de veau.

Entre-
mets.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes , & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche , que vous hachez avec autant de sa graisse , persil , ciboule , une échalote hachée , sel , poivre , liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés , mettez cette farce sur les rôties , unifiez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu , pannez avec de la mie de pain , faites-les cuire sur une tourtière avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Entre-
mets.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini , de bon goût & bien épais , vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs cruds , arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes , unifiez avec un couteau trempé dans de l'œuf , pannez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verts.

Des

Elles se font de la même façon que celles aux *Rôties*,
épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est *Entrée*
marqué à la page 257 ; quand il est fini , bien *mets.*
lié , mettez-y trois jaunes d'œufs , dressez le sur
des mies de pain , & les finissez comme les rôties
aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos , *Entrée*
de celle qui a été desservie de la table , coupez-la *mets.*
en petits dez , pour en faire un ragoût bien lié ;
quand il est froid , vous y mettez deux jaunes
d'œufs crus , dressez votre viande sur des mies
de pain , unissez le dessus avec un couteau trempé
dans de l'œuf , pannez de mie de pain , faites
frir de belle couleur. Servez avec une sauce
claire.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de
deux doigts , & un peu plus longs , de l'épais-
seur de deux écus ; mettez les dans une casse-
role avec de l'huile pour les passer sur un petit
feu en les tournant de tems en tems jusqu'à ce
qu'elles soient d'une belle couleur , vous les
dressez dans le plat , arrangez dessus des filets
d'anchois , vous mettez dans l'huile qui vous a
servi à passer les rôties , de l'échalote , persil ,
ciboule , une pointe d'ail , le tout haché , une
demi-feuille de laurier , thym , basilic en poudre ,
du gros poivre , un peu de vinaigre , faites bouil-
lir un instant , & dressez sur les rôties , servez
froid.

Usages des Epiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épi-
cerie , pour l'assaisonnement des ragoûts.

Usages
des Épi-
ceries.

Pour le sel, tout le monde sçait qu'il est indis-
pensable,

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle
avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crê-
mes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.

Poivre fin.

Clous de Girofle.

Fleurs de Muscade.

Macifs.

Cannelle.

Gingembre.

Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ra-
goûts comme il est marqué dans les endroits où
il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant
de chacun, la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de
toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes
sortes de pâtes & entremets de viande froide.

Le genièvre n'est bon que pour les viandes que
l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé, jambon
pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine, l'on
s'en sert encore pour le pain béni de campagne.

La Moutarde se sert à côté du bœuf à diné, & à
faire des sauces-robert & rémoulade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour
des galentines, & à faire quelque ragoût particu-
lier.

Les amandes douces & amères servent à faire des
biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses
de massépain, & entrent dans plusieurs sortes de
crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat comme il
sera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre,
servent à relever le goût des sauces, comme il est
expliqué dans chaque article, où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades, & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

*Usages
des Épi-
ceries.*

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtisserie, il suffit qu'une Cuisinière puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtisseries froides.

*De la
Pâtisse-
rie.*

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée, & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de sçavoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si c'est des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four longtemps, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, & soyez une demi heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pièces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud; principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter,

*De la
Pâtis-
serie.*

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de foutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous paîtrissiez ensuite à force de bras; votre pâte ne sauroit être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans, vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des aîlerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtière pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, & dans tous les vuides du bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mis dessus

fous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble, faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

*De la
Pâtisserie.*

Faites-la cuire au four trois heures, *un quart-d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche, vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en fera que meilleure; recouvrez-la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, les temps de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de Mouton, à la Périgord.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant; arran-

Entrée.

*De la
Pâtis-
serie.*

gez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, pour lors, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau, se font dans le même goût, la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de Tourtes de Gibier.

Entrée. Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, & vous les mettez au fond de la tourte.

Les Alouettes, il faut leur ôter les pattes, leur cou, & les vider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, co

qui reste à faire pour toutes les tourtes , se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes , sel , & fines épices , couvrez de bardes de lard & de beurre , mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées , mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis , en servant , pressez dans la sauce le jus de deux oranges : *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût , soit de ris de veau & champignons , ou ragoût de truffes coupées par tranches , votre tourte n'en fera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettez toujours en servant , le jus d'une orange , par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos , *comme* tranche de bœuf du plus tendre , rouelle de veau , gigot de mouton , ou gibier & volaille ; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres , que vous aurez soin d'ôter , si vous en trouvez , il ne faut que d'une viande à la fois , une bonne demi livre ou trois quarterons suffisent , il faut la hacher avec des couteaux à hacher , & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf , persil , ciboule & champignons , le tout haché très-fin , assaisonné de sel fin , un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé , vous y mettez deux œufs entiers , & mouillez avec un bon demi-setier de crème.

Quand cette farce est finie , goûtez si elle est assaisonnée de bon goût ; foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte , mettez cette farce dessus , l'épaisseur d'un pouce , vous la couvrez ensuite de pâte , & finissez comme les autres.

*De la
Pâtisserie.*

Entrées

Entrées

De la Pâtissierie. Faites-la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou du mouton , vous la laisserez plus long-temps. Quand elle est cuite & bien dégraissée , passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux , & mettez dessus un bon coulis clair , & servez.

Des Tourtes maigres en Poissons.

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos , soit anguille , brochet , saumon , tanche , &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons , foncez une tourtiere avec la même pâte , comme il est dit aux autres , mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes , sel fin , fines épices , & couvrez tout le poisson avec bon beurre , mettez après votre abaisse de pâte , finissez la tourte , comme il est expliqué pour les précédentes , *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres , vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre ; quand le roux est fait , mouillez avec un demi-setier de vin blanc , du bouillon maigre ou de l'eau tiède , mettez-y des champignons , un bouquet de fines herbes , un peu de sel , faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraissez ; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau , & les retirez à l'eau fraîche , mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût , vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différents ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes , comme de truffes , mousserons , morilles ,

pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous
trouverez

Timbale.

*De la
Pâtis-
serie.*

Pour faire toutes sortes de timbales, faites Entrée,
une pâte de cette façon, mettez sur une table un
litron de farine; faites un trou dans le milieu
pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre
d'huile d'olive, un quarteron de sain-doux, deux
jaunes d'œufs, un peu de sel: pétrissez cette
pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en
prenez les deux tiers que vous abattez avec le
rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez
cette pâte dans une petite casserole, étendez-la
dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien
la forme de la casserole, en prenant garde de la
percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de
poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit,
refroidi & courte sauce (vous pouvez même dé-
guiser de cette façon toutes sortes de ragoûts
qui ont déjà été servis) après vous abattez aussi
la pâte que vous avez mise à part de la même
épaisseur, couvrez en la viande, & mouillez les
bords pour les coller ensemble, de la même façon
que vous feriez pour une tourte, pincez tous les
bords pour les coller ensemble, faites cuire au
four ou à la braise, vous enterrez la casserole de
cendres chaudes, & du feu sous un couvercle;
quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous
la renverserez doucement sans-dessus-dessous,
dans le plat que vous devez servir, faites un trou
dans le milieu, de façon que vous puissiez remet-
tre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour
qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une
sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la
viande que vous aurez mis dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les Cuisiniers qui auront l'adresse de faire un

*De la Pâtissè-
rie.* — pâté dressé de la hauteur de quatre pouces , n'au-
ront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans , la cuisson & les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront , c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table , & se faire honneur de leur sçavoir faire.

*Voici la façon de faire la pâte brisée pour less
pâtés froids.*

Vous ferez plus ou moins de pâte , suivant ce que vous aurez besoin ; *voici sur quoi vous vous
réglerez.*

Prenez un demi-boisseau de farine , deux livres de beurre , un demi-quarteron de sel , mettez cette farine sur la table , faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre , & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu , vous mêlez ensuite la farine & la pâtrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez , jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme , mieux elle est faite , pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir , & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

*Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que
vous voudrez mettre en pâte.*

Prenez ruelle de veau , gigot de mouton , perdrix , bécasses , filets de lievres , poulardes , chapons , n'importe ; l'assaisonnement & la façon en sont tout de même , à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus , si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir , elle sera bien où elle se trouvera , *Les dindons
déossés garnis de veau , font encore d'excellens
pâtés.*

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vidés, troussiez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachés. *De la Pâtissérie.*

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par dessus, mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doigt les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent tous ensemble, appuyez par tous les doigts pour les unir; vous reprenez après le doigt que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs-de-lis faites avec de la même pâte, & le redorez une se-

*De la
Pâtis-
serie.*

conde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant la grosseur.

Gros
Entre-
mets
pour le
milieu.

Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez la cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets,) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sell & d'eau, ce que la farine en peut boire, paîtrifiez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver: ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jetant de temps en temps & légèrement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire des petits pâtés, & toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Petits Pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage; vous prenez un peu de rouelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil,

ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre; délayez cette farce avec un demi-setier de crème; goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu; mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les & les faites cuire au four.

*De la
Pâtisseries.*

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel; faites chauffer sans bouillir & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes-douces pilées très-fin, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge.

*Entrées
mets.*

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron

*Entrées
mets.*

— & demi de farine sur la table : faites un trou dans le milieu , mettez y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard , une demi livre de beurre , peu de sel , deux œufs , un grand verre d'eau , paitrissez la pâte & la laissez reposer une heure , mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu distantes de l'une à l'autre ; formez votre gâteau comme à l'ordinaire , dorez-le avec de l'œuf battu , & le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtiere.

*De la
Pâtis-
serie.*

Gâteau en Lozange.

*Entre-
mets.*

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant , page 306 , abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt , coupez-la en lozange de la largeur de deux doigts , dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu ; faites cuire un bon quart d'heure au four , ensuite vous les glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau de Savoie.

*Gros
Entre-
mets
froid.*

Mettez quatorze œufs dans une balance , & de l'autre côté autant pesant de sucre fin , ôtez le sucre & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs , ôtez la farine pour la mettre à part , cassez les œufs , mettez les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre , mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé & un peu de citron verd rapé , de la fleur d'orange grillée & hachée , battez le tout ensemble pendant une demi-heure : ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée , que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet , vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde , ou une poupetoniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné , essuyez-la bien avec un torchon & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout ; mettez-y votre biscuit & le faites cuire

au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie ; quand il sera cuit vous le renversez doucement sur un plat, s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera sèche.

*De la
Pâtisserie.*

Gâteau à la Crème.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crème double, une bonne pincée de sel, pétrissez légèrement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

*Entrée
mets.*

Gâteau à la Royale.

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine, faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu

*Entrée
mets.*

*De la
Pâtis-
serie.*

de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'aman-
des ameres, le tout bien fin, dressez les pe-
tits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf
sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf
battu; faites cuire une demi-heure au four d'une
chaleur douce.

Gâteau de Brioche.

*Entre-
mets.*

Mettez un litron de farine sur une table & l'ap-
patrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus
de demi-once de levure de biere; si vous n'en
avez point vous y mettrez à la place un petit
morceau de levure de pain; enveloppez cette pâte
dans un linge & la mettez revenir dans un endroit
chaud pendant un quart-d'heure l'été & une heure
en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de
farine sur une table avec la pâte que vous avez
fait en levain, une livre & demi de beurre, dix
œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de
sel fin, patrissez le tout ensemble avec le plat de
mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine
& l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir
neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la
grosseur de vos gâteaux de brioche que vous vou-
lez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les
mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec
de l'œuf battu, faites les cuire au four, pour les
petites une demi-heure, & les grosses une heure
& demie.

Gâteau à la viande.

*Gros
Entre-
mets
froid.*

La viande que vous emploierez donnera le nom
à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin,
de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à
cette différence que le gibier se mêle avec autant
de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de
mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute
la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec
un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande
avec une livre de lard coupé en dez, six jaunes
d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre

d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légèrement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

*De la
Pâtis-
serie.*

Gâteau de ris.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de ris bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le ris, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtière, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

*Entrée
mets.*

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant page 36, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crème de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 281, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pêle rouge.

*Entrée
mets.*

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron

de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pincant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sous, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-litron de crème délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites jetez du sucre fin par dessus.

Timbales de Biscuits.

Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci devant, page 308, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson & le four un peu plus doux.

Croquantes.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranges, gross comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très-mince, & en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très doux; quand elles sont froides vous y mettrez légèrement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures: cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence

férence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs
& point d'eau.

Feuillantines.

*De la
Pâtis-
serie.*

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant, page 306 ; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtière & de la crème de franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Entre-

rets.

Génoises.

Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crème de franchipane ; mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout au tour : faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Entre-

rets.

Poupelain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole, vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois & le délayerez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupe-

Entre-

rets.

De la Pâtisserie. l'ain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné ; mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie ; ensuite vous l'ôtez de la casserole & coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans & frottant avec des plumes ou un doreur, jetez peu de tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez-le dessus du poudelain & l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par dessus, glacez avec la pâte rouge.

Gâteau à la Brie.

Entre-mets.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras & paétrifiez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettrez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte ; quand elle sera bien paêtrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouzes.

Entre-mets.

Vous mettrez dans une casserole un poignon d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout ; mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crème bien égoutté & frais du jour, que vous délayez avec votre pâte ; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage, de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'enveloppez avec les quatre coins

du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets. *De la Pâtisserie.*

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez. *Entremets.*

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte,) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c. *Entremets.*

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par dessus des petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four; il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

De la Pâtisserie. — Quand elle sera cuite, vous mettrez par dessus du sucre fin, & passerez la pêle rouge par dessus pour la glacer.

Entre-mets. L'on fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compôtes qui ne sont point en état de resservir, pourvu qu'elles n'aient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir. Vous mêlez tous ces restes de compôtes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Des Tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon pour éviter cet inconvénient ;

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pêle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir, sont

De Groseilles.

De Coings.

De Framboises.

De Cerises.

De Pommes.

Gâteaux fourés.

Entre-mets.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doigt trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après

es avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doreur trempé dans du beurre, & mettez par-tout par dessus de la petite nompaille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompaille, vous y mettrez du sucre fin, & la bête rouge par dessus pour le glacer.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce sera l'article des compôtes qu'il faudra suivre, la seule différence est que vous ferez le sirop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Ragoût de Truffes.

PELEZ des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

*Des
Ragoûts*

Ragoût de Mousserons, Champignons & Morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec

Des Ragoûts un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & si vous n'en avez point vous y mettez un peu plus de farine; en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'Ecrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart-d'heure & servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 189.

Ragoût de Pistaches

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jetez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égouter, & ensuite vous les mettez dans une sauce faite avec du bon coulis.

Ragoût de Passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de Foie gras.

Des

Ragoûts

Otez l'amer des foies & les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de Choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites & qu'il ne reste plus de sauce, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs délayez avec de la crème ou du lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de Laitance.

Des
Ragouts

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart-d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre; *en maigre* mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, tym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez y les laitues pour les faire bouillir un quart-d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau & coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez des petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel

in, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût, si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème.

Des
Ragouts

Ragoût de Moules.

Elles s'accoutument en maigre, comme il est expliqué ci-devant, page 222. *En gras*, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & de jus, faites réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel si l'eau de moules n'a point assez salé la sauce.

Ragoût de montans de Cardons

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliqués ci-devant, page 252, & les servez de même

Ragoût d'Olives.

Prenez un demi-setier d'olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau de façon

Des Ragoûts que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée ; mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragoût au Salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dez, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gouffée d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce ; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de Marrons.

Otez la première peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; ensuite vous la mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire & réduire à courte sauce ; ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DIFFÉRENTES SAUCES

BOURGEOISES.

Sauce au Mouton.

*Diffé-
rentes
Sauces.*

Mettez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail & l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & poivre, faites

faire un bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole; avant que de la servir vous la ferez chauffer un moment.

*Diffé-
rentes
Sauces.*

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons; une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-la sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre sauce & l'assaisonnez de bon goût, servez-vous en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le passez au tamis dans une autre casserole, vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, & cuillerée de moutarde; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon en gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre; faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié, vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

*Diffé-
rentes
Sauces.*

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

Sauce Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gousses d'ail entières, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillerez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légère, ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce Robert Bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de moutarde: vous vous servirez de cette sauce pour le porc-frais & dindon.

*Sauce à la Crème**Diffé-*

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gouffe d'ail entière, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crème ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

*Sauces,**Sauce à la Marquise & piquante.*

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart-d'heure, dégraissez ensuite & passez votre sauce au tamis : vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez soit volaille ou gibier.

Diffé-
rentes
Sauces.

Sauce bachique qui peut servir de sauce verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble & réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez, si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en fera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civet, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la sauce & la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez: si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis;

assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

*Diffé-
rentes
Sauces.*

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon & une racine; faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, haché, deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez & jeterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entières, sel, gros

poivre, deux ciboules entieres; faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

*Diffé-
rentes
Sauces.*

Sauce Bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mies de pain très-fines, gros comme un noix de beurre, deux échalotes, persil, ciboule, sel, gros poivre, en servant un filet de verjus.

Sauce à la Carpe.

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalotes, une racine, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonne cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une sauce, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel & gros poivre.

Sauce Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits Oeufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros

omme la moitié d'un œuf de bon beurre manié
 d'une petite pincée de farine ; faites lier sur le
 feu & vous en servez à ce que vous voudrez.

*Diffé-
rentes
sauces.*

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de
 beurre avec deux gros oignons en tranches , une
 carotte , un panais , un peu de thym , laurier ,
 basilic , deux clous de girofle , deux échalotes , une
 gousse d'ail , persil , ciboule , passez le tout en-
 semble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien
 coloré , ensuite vous y mettrez une bonne pincée
 de farine ; mouillez avec du bouillon & une cuil-
 lérée à bouche de vinaigre ; faites bouillir à très-
 petit feu , dégraissez & passez au tamis , assai-
 sonnez de sel , gros poivre. Servez-vous de cette
 sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre Sauce piquante.

Faites bouillir un demi-setier de vin avec au-
 tant de bouillon , quand il sera réduit à moitié ,
 vous y mettrez une échalote , un peu d'ail , une
 pincée de fourniture de salade , le tout haché
 très-fin ; faites bouillir un moment & y mettez
 ensuite gros comme une noix de beurre manié
 d'une petite pincée de farine , sel , gros poivre :
 faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de
 salade , avec une demi-gousse d'ail , deux écha-
 lotes , délayez le tout avec un peu de moutarde ,
 de l'huile , un filet de vinaigre , sel , gros poivre.

Sauce à la Reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un
 morceau de beurre avec quelques champignons ,
 un oignon , une carotte , un panais , une demi-
 gousse d'ail , persil , ciboule , passez le tout sur le
 feu , & y mettez une pincée de farine , mouillez
 avec un grand verre de bouillon , & autant de vin

*Diffé-
rentes
Sauces.*

blanc, faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Autre sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entières, deux ciboules entières, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, faites lier la sauce sur le feu; si la sauce est trop épaisse vous y mettez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce à la Rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillérées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

*Sauce à la remoulade.*Diffé-
rentes
Sauces.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la Poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zêstes, une gouffe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez y du sel, du gros poivre. Servez-vous en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Façon de faire du Vinaigre rouge, blanc & rosat

Suivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand, pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qui soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au dessus du jable, assez grand pour mettre un grand enton-

Façon de
faire le
Vinaigre

*Façon
de faire
le Vinaigre.*

noir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force: votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussée & aigri sans avoir de fleur; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettez du jus de mûre sauvage bien mûr.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre rozat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée; celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre Printanier.

Prenez dans le printems, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séchées, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gouffes d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

*Façon
de faire
le Vinaigre.*

Emplissez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort nécessaire aux Cuisinieres & aux Dames Bourgeoises qui se font un plaisir de faire des confitures & des ratafiats de toutes sortes; l'on apprendra la façon de faire des compôtes de toutes espèces, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la Providence nous fournit: après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures séchées, liquides, & liqueurs, je finirai pour les personnes de Provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produit pendant l'été.

CHAPITRE XVI.

De l'Office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

*De
l'Office.*

*De
l'Office.*

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à court queue, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griottes sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; sçavoir, les abricots hâtifs, l'abricot muqué, & l'abricot ordinaire.

Noms de différentes sortes de Prunes.

Nous avons.

*Noms de
différen-
tes sortes
de Pru-
nes.*

La Mirabelle de deux	Le Damas noir.
sortes, la grosse & la	Le Damas rouge.
petite.	Le Damas gris.
Le Damas de plusieurs	Le gros Damas de
especes.	Tours.
Le Damas violet.	Le gros Damas d'Es-
Le Damas blanc.	pagne.

Les autres Prunes sont,

*Des
Prunes.*

La Prune de Reine	La Prune virginale:
Claude.	violette.
La Prunerochecourbon.	La Prune sainte Cath-
La Prune Impératrice.	rine.
La Prune de Perdrigon	La Prune Royale.
violet.	La Prune Dauphine.
Le Perdrigon hâtif.	La Prune mignone.
Le Perdrigon blanc.	La Prune maugeron.
La Prune Impériale.	La Prune de Monsieur.

Noms de différentes sortes de Pêches.

*Des
Pêches.*

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître ses différentes especes.

L'avant pêche blanche quoique petite est la plus

recherchée, parce que c'est celle qui paroît la première, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

*Des
Pêches.*

La Pêche Madeleine,	La pourprée.
rouge & blanche.	La belle-garde.
La Pêche de Troyes, &	La Pêche admirable.
la double de Troyes.	La d'Andilly.
La d'Alberge jaune.	La nivette.
La violette hâtive &	La Pêche pavi admirable.
tardive.	
La Mignone.	La pavi Rambouillet.
La pêche de pot.	Le Royal.
Le pavi rouge.	Le rouge de pompone.
Le pavi Madeleine.	La Pêche brignon violet.
La Pêche d'Italie.	
La Chancellerie.	

Poires bonnes à manger dans l'été.

La Poire de blanquette.	Le petit muscat.
A la Reine.	La Poire sans peau.
ou rousselet prim.	La mirée musquée.
La Poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.	La cuisse-madame.
Le rousselet de Reims.	Le bon chrétien d'été.
La Royale d'été.	La bergamote d'été.
	La fondante de Bresse.

*Des
Poires.*

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris & le	chipane.
beurré rouge.	Le Sucré verd.
La bergamote Suisse.	Le Doyenné.
Le Messire-Jean de deux fortes.	La Belissime d'automne.
La dorée & la grise.	La Verte longue.
Le Martin-sec.	La Verte & longue Suisse ou Verte longue Panachée.
La bergamote de deux fortes, la commune & créfanne.	Le Bezy la Motte.
La Dauphine ou Fran-	Le petit-oingt.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

*Des
Poires.*

La Louise bonne.	La Bergamote d'hiver.
La Marquise.	La Bergamote de Sou-
Le Sain Germain.	laire.
La Jaulousie.	La Merveille d'hiver.
Léchasserie.	L'Angélique de Bou-
Le Colmar.	deaux.
Le Satin.	La Vigoureuse.
Le Bezy de Chamontel.	Le Franc-Réal.
L'Ambrette.	Le Rouffelet d'Anjou.
Le bon chrétien d'hiver.	

Noms de différentes sortes de Pommes.

<i>Des Pommes.</i>	La Reinette.	Drap d'or.
	La Reinette franche.	La Pomme d'Apy.
	La Reinette d'Angle-	Le Rambour franc.
	terre	La Calville de deux fo-
	La Reinette de Breta-	tes, la rouge & l
	gne.	blanche.
	<i>La Reinette blanche est</i>	Le Fenouillet.
	<i>la moins estimée de</i>	La Passe-pomme.
	<i>toutes les Reinettes.</i>	Le Courpendu.
	La Pomme d'or ou de	Le Chatigner.

*Du tems de cueillir les fruits, & comment les
conserver.*

*Des
Fruits en
général.*

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & mollissent promptement.

Ceux d'automne qui se cueillent ordinairement dans le mois de Septembre doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne
point

point flétrir ; toutes sortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues , il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

*Des
Fruits en
général.*

Après que les fruits sont cueillis , il faut les porter doucement dans une serre hors les atteintes du froid , principalement ceux d'hiver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit , arrangez tout votre fruit sur des planches , les poires & les pommes , la queue en haut , & les figues sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit , parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût , & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangés sur les planches , il faut avoir soin de les visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir , qui gâteroit aussi l'autre , par ce moyen vous les conserverez long-tems

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de Confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf , le battre avec la main & de l'eau , suivant ce que vous voulez mettre de sucre , faites le bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair , & que l'on l'ait bien écumé , tirez-le du feu , & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis , vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

*Com-
ment cla-
rifier le
sucre.*

Compote de Pommes à la Portugaise.

Prenez des Pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier , ôtez-en le milieu , avec un vuidele de fer blanc , ou avec un couteau , arrangez-les ensuite dans une tourtiere ou sur un plat d'argent , mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre , ou bien du sucre en poudre , & un peu dans le fond de la tourtiere & les

*Des
Compos-
tes.*

Des
Compo-
tes.

mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous, servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de Pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poêle, la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire, quand elles seront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles seront cuites & le syrop assez réduit, arrangez-les dans un compotier le syrop par-dessus, servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de Pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites dressez-les dans le compotier, faites réduire le syrop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts: dressez-le sur les pommes.

Compote de Pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le syrop & versez dessus.

*Compotes de Poires de Martin sec ou de Messire-
Jean entier.*

*Des
Compotes.*

Prenez des poires entieres que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs & rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle, faites les cuire devant le feu; quand elles sont cuites & que le syrop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

*Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné,
de Vigoureuse, de saint Germain, & autres.*

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entieres ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotes de Poires de Rouffelet & de Blanquet.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entieres.

Compote grillée de Poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau, lorsque vous

Des
Compotes.

aurez ôté la peau de cette façon , vous les couperez par la moitié & en ôtez les pepins , relavez-les encore dans plusieurs eaux , & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau , un petit morceau de canelle , un quarteron de sucre , couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts , faites réduire le syrop & les servez chaudes si vous voulez.

Compote de Poires à la bonne Femme.

Prenez des poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau , un petit morceau de canelle , deux clous de girofle , un demi-quarteron de sucre , faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes , à moitié de la cuisson vous y mettez un verre de vin rouge ; quand elles seront bien cuites , faites réduire le syrop , parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compote de verjus.

Otez les pepins de votre verjus , & le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre & un verre d'eau , faites-le bouillir à petit feu , quand il sera bien vert & le syrop réduit , dressez-le dans le compotier , & servez froid.

Compote de Cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises , & les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre , mettez-les sur le feu , & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts , arrangez-les ensuite dans un compotier , & mettez proprement votre syrop par-dessus , & les servez froides.

Compote de Fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le syrop soit bien fort ; il faut avoir soin de le bien écumer , ensuite vous

avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées, & bien égouttées, mettez-les dans le syrop & les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le syrop; faites leur faire un bouillon & les retirez promptement, si elles vou-
loient ne point rester entières.

Des
Compotes.

Compote de Groseilles.

Faites un syrop bien fort comme le précédent, ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées & égouttées; vous y laisserez la grappe si vous voulez, mettez-les dans le syrop pour leur faire trois grands bouillons couverts, descendez-les du feu & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de Framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote d'Abricots à la Portngaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'Abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus & les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste presque point de syrop, après vous les ôtez du feu, & jetez du sucre fin par-dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtière & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots verts & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poêle avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poêle; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire,

Des
Compo-
ses.

vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poêle pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poêle, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verts, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitiés.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre syrop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de Pêches.

Les compotes de pêches entières ou par moitié se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de Pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau,

faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettez les pêches pour les faire cuire, & terez Des Composés. réduire le syrop s'il étoit trop long avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavées dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier & le syrop par dessus.

Compote de Pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus & dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, & les faites cuire à petit feu dessus & dessous; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de Pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres; pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & le coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compotes de Prunes de Reine Claude, de Mirabelle, de Perdrigon, & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jetez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles seront bien molletes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point, mettez les sur un petit feu qu'elles puissent

Des Composés. frissonner & devenir bien vertes, & servez froides.

Compote de Prunes à la bonne Femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en syrop, mettez-y une livre de prunes presque mûres: faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume & les dressez dans le compotier, si le sirop est trop long, faites le réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compotes de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poêle, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche; & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides: elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compotes de Citrons, Oranges, Bergamotes, Limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit syrop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écorces dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

*Compote de Verjus.*Des
Compotes.

Prenez une livre de verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils seront tous finis, jetez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le temps de se reverdir; ensuite vous mettez un poëlon d'eau avec six onces de sucre dans une poêle pour le faire bouillir, & y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez soin de l'écumer; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le syrop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de Coings.

Prenez trois gros coings, s'ils sont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorsque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelés proprement, vous mettez un quarteron de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court syrop.

Compote de Raisins.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en syrop fort, mettez dans ce syrop une livre de raisin muscat égrainé, & dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dressez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compotes d'Oranges crues.

Des
Compo-
ses.

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étoient entières, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les servez, vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

Compote de Marrons.

Faites cuire des marrons dans de la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart d'heure; avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron, & en servant vous y jetterez dessus légèrement du sucre fin.

Compote de Groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus; ensuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche, pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles bien égouttées & les faites bouillir doucement qu'elles ne fassent que frémir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; rachevez de faire

cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de syrop, mettez-le sur les groseilles.

Des
Marmelades.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verts.

Prenez des amandes ou des abricots verts; elle se fait de la même façon: il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 334 faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter; ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, après vous pelez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les retrempez dans l'eau; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Fraises

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises; faites les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & la mettez dans les pots; vous vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

*Des
Marmelades.*

Marmelade de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises ; quand il est à son point de cuisson , vous y mettez les framboises préparées ; de cette façon : épluchez deux livres de framboises & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade , mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle , ensuite vous la mettez dans le sucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours , & la mettez après dans vos pots.

Marmelades de Cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite vous y mettez quatre livres de cerises : après leur avoir ôté les noyaux & les queues , remuez-les avec le sucre & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop se colle dans les doigts , ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'Oranges.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau , faites le bouillir & bien écumer ; après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre , vous soufflez au travers des trous , il en sort de petites étincelles de sucre ; vous y mettez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée , faites la bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau , descendez cette eau du feu & y jetez une petite pincée d'alun , mettez d'autre eau sur le feu ; quand elle bouillira , pressez-y le jus d'un citron , mettez-y votre fleur d'orange , que vous retirez avec l'écumoire en la laissant égoutter , faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts , après vous la mettez une demi-

heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémissé, dressez dans les pots, jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Des
Marmelades.

Marmelade d'Abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à mesure dans un chaudron bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots, pilez quatre livres & demie de sucre pour le mettre avec les abricots, mettez votre chaudron sur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de tems en tems le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très-bonne.

Marmelade de Prunes.

Otez-les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la

*Des
Marmelades.*

pelez & mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, faites le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans du sucre, & après dans la même eau, si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémissé, mettez-la dans les pots quand elle froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de rousset que vous jugerez à propos, ôtez en la peau & n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis, mettez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de Pêches.

Pelez des Pêches qu'elles ne soient pas trop mûres, après avoir ôté les noyaux vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 349.

*Marmelade d'Épine-vinette.*Des
Marmelades

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires, ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon : ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours, jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, ôtez en la grappe & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir; lorsque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd; & au cas qu'il ne redevint point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez; après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuiller de bois, pesez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin: faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance, vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

*Des
Marmelades.*

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres : mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis ; mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 350 ; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

Marmelade de Pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours ; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie ; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de Verjus.

*Des
Marmelades.*

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livre de verjus presque mûr, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume, se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 337; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

Confiture de Marmelade d'Abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruit, trois quartiers de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 337, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

*Des
Confitures.*

*Des
Confitu-
res.*

Confiture de Cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux, réglez vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confiture de gelée de Groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 337, & mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au café, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche; vous tremperez les doigts dans votre sucre, que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre sèche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poêle, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots quand les confitures sont froides.

Confiture de gelée de Pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau & vous la passerez après dans un linge blanc; pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est la même que celle des groseilles: vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu panchée, votre gelée

tombe en perle , cela marque qu'elle est assez cuite , vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Des
Confitures.

Confiture de Verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus , & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre : prenez une partie de verjus , que vous mettrez dans la poêle & une partie de sucre par-dessus , qui doit être en poudre , vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition , alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd ; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson , & mettrez tout de suite dans les pots.

Confitures de verjus entiers.

Pour livre de fruit , une livre de sucre en poudre , mettez le tout dans une poêle & le faites cuire sur un bon feu , faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts , & si votre verjus n'est pas bien verd , il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd , & le mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de gelée de Groseilles à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre , comme il est expliqué ci-devant , page 337 ; vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poêle , & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux , vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis , vous mesurerez votre jus de groseilles , & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre que vous ferez cuire au café ; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche , vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vite dans votre sucre , & ensuite dans le gobelet , & si le sucre qui tenoit à vos

Des
Confitu-
res.

doigts sèche & est cassant, vous y mettrez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de Muscat & Verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgeoise qui sont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafiat de Raisin Muscat.

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraser & en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec, autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la canelle, & clous de girofle, mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours, en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chausse: lorsqu'il sera clair, vous le mettez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'Abricots verts, & Amendes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amendes, comme il est marqué ci devant pour les compotes d'abricots verts, page 341, faites les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis, vous le remettez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

Quand vos abricots & vos amendes seront bien verts, votre confiture sera faite.

*Confiture de Prunes.**Des**Confitures*

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme de *Perdrigon*, de *Reine Claude*, de *Mirabelle* ou d'autres sortes, faites-les blanchir; quand elles seront bien molletes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède, tous les jours, soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre *Reine-Claude* soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en syrop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous les jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de Poires de Rousselet.

Les confitures de Poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur syrop, quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouil-

*Abricots
à l'eau-
de vie.*

lon, & vous les retirerez & les mettrez dans des
Abricots bouteilles.

*à l'eau-
de-vie.*

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poêle de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poêle & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'Abricots.

*Rata-
fiat d'A-
bricots.*

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rouffelet à l'eau-de-vie.

*Poires de
Rouffe-
let, &c.*

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

*Prunes
à l'eau-
de-vie.*

Les prunes à l'eau-de-vie de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Eaux de Cerises, de Groseilles, de Fraises, de Framboises, de Mûres pour boire en Eté.

*Eaux
de Ceri-
ses, &c.*

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse; pour que votre eau soit bien claire vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y met-
trez un peu plus de sucre, & mettrez votre eau
dans des moules de fer blanc & la ferez prendre
avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

*Eaux
de Ceri-
ses, &c.*

Quand elles commenceront à se glacer, vous
aurez soin de les remuer de tems en tems avec
une cuiller jusqu'à ce qu'elles soient prises, par-
ce que les bords seroient trop glacés & le milieu
ne le seroit pas; quand elles sont prises comme il
faut, vous les dressez dans des petits gobelets; il
faut les boire dans le moment.

Ratafiat de Cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en
les queues & les noyaux, mettez avec un peu de
framboises, écrasez le tout ensemble, & les met-
tez ensuite dans une cruche bien propre & les lai-
sez quatre ou cinq jours, vous aurez soin de re-
muer le marc tous les jours deux ou trois fois
pour lui faire prendre du goût & une belle cou-
leur, alors vous presserez bien le marc pour en
tirer tout le jus; *il faut ensuite mesurer* le jus & sur
trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-
vie; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut con-
casser trois poignées de noyaux des mêmes cerises,
un quarteron de sucre par pinte.

*Ratafiat
de Ceri-
ses.*

Mettez le tout infuser dans la même cruche,
avec une poignée de coriandre, un peu de can-
nelle, il faut le remuer tous les jours pendant sept
ou huit jours, après quoi vous le passerez à la
chausse bien clair, & vous le mettrez dans des
bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Ratafiat de Fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez
les queues & les noyaux, une livre de groseilles,
une livre de guignes noires, une livre de framboi-
ses, une livre de mûres que vous mettez après si
vous ne les avez point dans le même-tems, écri-
sez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans

*Ratafiat
de Fruits
rouges.*

*Ratafiat
de Fruits
rouges.*

une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés ; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours , & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de vie que vous avez de jus de fruit , un quarteron de sucre par pinte de ratafiat , un bâton de canelle ; laissez infuser pendant deux mois , ensuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

*Vin de
Cerises.*

Pour faire cinq pintes de vin de cerises , prenez quinze livres de cerises , avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble , pilez les deux tiers de noyaux que vous mêlez ensemble , mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus , il faut que le baril soit plein , & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour , jusqu'à ce qu'il ne bouille plus , & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir ; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein , en y mettant à mesure du jus de cerises ; ensuite quand il ne bouillira plus , vous le boucherez avec un bondon , & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne Liqueur nommée Vespetro , approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

*Recette
de Li-
queurs.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris , mettez deux pintes de bonne eau-de-vie , ajoutez-y les graines qui suivent , après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier ; savoir , deux gros de graine d'angélique , une once de graine de coriandre , une bonne pincée de fenouil , autant d'anis , ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces , une livre de sucre , laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours , ayez soin de remuer de tems en tems

ou gros Carottes

remis la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Recette
de Liqueurs.

Propriété du Vespéro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine; fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nez & les tempes: cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité, assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer, & le guérit.

Propriété du
Vespéro

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs, l'on peut se servir des autres, faute des premiers.

Des Ratafiats.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle pendant huit jours, vous le passerez ensuite à la chausse & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans des bouteilles; tous les Ratafiats de graines & autres noyaux se font de la même façon.

Ratafiat de fleurs d'Orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt quatre heures, & ensuite passez-le à la chausse comme les autres,

Des Ratafiats.

Autre Ratafiat de Fleurs-d'Orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopiness d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu & les laissez refroidir dans la cruche avant que de les passer au clair.

Ratafiat de Coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche ou vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chauffe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre, ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien, laissez-les dans le sucre cinq ou six heures, ensuite vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu sans trop chauffer, seulement le tems qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après

vous passez votre ratafiat dans une serviette, & le mettez dans des bouteilles; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. *Des Ratafiats.*

Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont servi à faire votre ratafiat, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre & les retrempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y mettez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-le du feu & les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre & les mettez après sur un tamis, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'oranges se conservent dans un endroit sec; elles vous servent pour mettre dans des crèmes & à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafiat d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau; mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart-d'heure & le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche & la mettez au soleil; laissez infuser le ratafiat pendant trois semaines, avant que de le mettre dans les bouteilles vous le passerez dans une serviette ou une chausse si vous en avez une.

Ratafiat de Genievre.

Pour faire trois pintes de ratafiat de genièvre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie

Des Ratafiats.

avec une bonne poignée de genièvre, une livre & demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & clair, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette; quand il est bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafiat est stomacal & bon quand il est gardé longtemps.

Ratafiat de Bigarades & de Citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il se fait de la même façon: prenez huit bigarades ou huit citrons, pelez-les légèrement sans les anticiper sur le blanc, coupez cette pelure en petits zestes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie & les faites infuser ensemble trois semaines; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble & bien écumer, mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie & les laissez encore infuser douze ou quinze jours, après vous le passez pour les mettre dans des bouteilles: la bonté de ce ratafiat est d'être gardé plusieurs années.

Ratafiat de Noix.

Lorsque les noix sont formées vous en prenez une douzaine entière, fendez-les par la moitié & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais pendant six semaines; il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche, ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer; après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettez le sucre avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Toutes sortes de Syrops pour l'hiver , comme fraïses ,
groscilles , framboises & mûres.*

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit , vous ferez d'abord cuire votre sucre au cassé , comme il est expliqué pour la gelée de gro-
seilles , page 358 , & ensuite vous y mettez une
livre de fruit , & d'abord qu'il aura fait un bouil-
lon court , vous le retirerez du feu & le mettrez
égoutter sur un tamis ; quand il sera froid mettez-
le dans des bouteilles , bouchez-les seulement
avec du papier , vous en ferez de l'eau pour boire
ou pour glacer.

*Des
Syrops*

Syrop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine , versez dessus un demi-setier d'eau bouillante , mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau , couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures , ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau ; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte : si vous en avez une pinte , vous mettrez deux livres & demie de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; faites-le bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les mettant dans le sucre vous les retrempez dans l'eau , que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre syrop ne bouille pas ; quand ils seront bien incorporés ensemble , mettez le syrop dans une terrine , couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours , que vous entretenez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez , sans être trop chaud ; vous connoîtrez que le syrop sera fait , en mettant deux doigts dedans , & les retirant de l'un contre l'autre ; s'il se

— forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettez
Des Sy- dans les bouteilles.
rops.

Syrop de Cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien faines, ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les bouillir huit ou dix bouillons & les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre: vous y mettez tout de suite le jus de cerises, faites les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris ensemble la consistance d'un syrop fort.

Syrop d'Abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder les syrops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un syrop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit: pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent syrop de cerises, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous le passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre syrop de cette façon: après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis

pout en passer tout le jus en l'exprimant fort , laissez-les reposer & les passez dans une serviette ; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un syrop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Des Syrops.

Syrop de Mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires , mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau , faites leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus & les passez dans un tamis , laissez-le reposer & le repassez une seconde fois dans un tamis plus ferré , prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau , faites-le bouillir & écumer , continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigt dans de l'eau & les mettant dans le sucre , vous les retrempez dans l'eau fraîche , que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net , mettez-y votre eau de mûres , faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre ; ayez attention qu'elle ne bouille point , vous le mettez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours , & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brûlante , vous connoîtrez qu'il est à son point , lorsqu'en prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre , & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément ; vous le mettez dans des bouteilles , & ne le boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Syrop de Verjus.

Prenez deux livres de cassonnade que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau , faites bouillir & écumer : continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonnade , la secouant dessus , vous soufflez au travers des trous , il en doit sortir du sucre qui s'envole.

*Des
Syrops.*

comme des étincelles , mettez-y du verjus préparé de cette façon : Prenez deux livres de verjus bien verd & gros , ôtez-en les grappes & les pilez , exprimez-en le jus en le passant dans un tamis ferré , laissez le repoler & le tirez au clair , mettez-les dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en syrop fort , ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Syrop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs & ôtez-en les cœurs & les peaux , pilez la chair & le mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras , par ce moyen vous en tirerez tout le jus laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi setier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de syrop de verjus , quand votre cassonade aura son degré de cuisson vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop ait la même consistance que le précédent.

Syrop de Guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le syrop de verjus , ensuite vous y mettez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée , après l'avoir ratissée & lavée , laissez la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts , ensuite vous la mettez dans un torchon pour la tordre à force de bras , laissez-la reposer & la tirez au clair , prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un syrop fort comme les précédens.

Syrop de Pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines , coupez-les en tranches le plus minces

que vous pourrez , & les faites cuire avec un demi-setier d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus , laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-setier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le syrop de cerises , quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément.

*Des
Syrops.*

Syrop de Citron.

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsqu'on veut s'en servir : pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un petit-verre d'eau , faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt, alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites faire encore quelques bouillons , & vous en servez.

Syrop de Capillaires.

Prenez une once de feuilles de capillaires , mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude & les passez dans un tamis , ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau , faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & ensuite dans le sucre , & les retrempez promptement à l'eau fraîche , que le sucre qui reste à vos doigts se casse net , mettez-y votre eau de capillaires sans les faire bouillir, vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront

*Des Sy-
rops.*

mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur de la cendre chaude que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante pendant trois jours, vous connoîtrez que le syrop sera fait, lorsqu'en prenant de ce syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettrez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Syrop d'Orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de syrop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée; sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, & une demi-once d'amandes ameres, mettez les amandes dans de l'eau bouillante & les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, & à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche, faites les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très fines; & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiède, mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouvrée, en les barrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du syrop de capillaire & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Syrop de Coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds dont on fait un syrop qui est bon pour le rhume: prenez-en une demi-livre que vous met-

trez dans une terrine, & versez dessus une chopine d'eau bouillante; laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir & bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot & les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance d'un syrop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément; le syrop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Des Syrops.

Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau, passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez-le reposer & le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du syrop précédent.

DES CONSERVES.

Conserve de Violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant d'un revers

Des Conserve.

*Des
Conser-
ves.*

de main il s'élève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans un petit mortier, délayez-les bien avec le sucre en les remuant proprement avec une cuillier de bois ou une spatule sans les remettre au feu ; & les verserez tout de suite dans le moule de papier ; quand elles seront presque froides vous passerez le couteau par dessus en marquant des façons en quarré ou en long, & quand elles seront tout-à-fait froides vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de Groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grapes & les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les pressant fort & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis : mettez-y tout ce que vous aurez passé sur le feu & le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net, ôtez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groseilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous y mettrez des framboises préparées de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboise avec deux onces de groseilles rouges, le tou

épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Des
Conser-
ves.

Conserve de Cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher : finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'Oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & la secouant d'un revers de main il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; ensuite vous l'ôtez du feu & y mettez des fleurs d'oranges préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle ; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conserve d'Abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez les par mor-

*Des
Conser-
ves.*

ceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse, mettez-la dans le sucre, & finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de Pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de Verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes; quand il sera à son point de cuisson vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes, & ensuite vous y mettez une marmelade de verjus faite de cette façon: prenez une livre de verjus mûr; ôtez-en la grappe & le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins; remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, vous la mettez dans le sucre & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur le bords de la poêle, versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratifiée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de Raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures

de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur; prenez une livre & demie de raisins, ôtez-les en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever; ensuite vous le passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & les faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles; quand il est à son point de cuisson, mettez y la marmelade & la finissez de même.

Des
Conserve
ves.

Conserve d'Orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi verre d'eau; faites-le bouillir sans l'écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu; quand il sera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fin que vous mettrez dedans & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de Citron & de Bigarade se font de même.*

Conserve de Café & de Chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de petites étincelles de sucre, ôtez-le du feu & le laissez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu & les remuez ensemble; quand ils seront bien mêlés vous verserez votre conserve dans le moule. *La Conserve de Chocolat se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.*

Pâtes d'amandes pour faire de l'Orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous

Pâtes
d'aman-
des.

*Pâte
d'aman-
des,*

émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus & après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Des Gâteaux de fleurs d'Oranges.

*Des gâ-
teaux,*

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour en faisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'Orange & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'Oranges; alors vous les retirez du feu & les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle & au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter; vous y jetez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crème double, que vous avez tout prêt; remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela

empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violet
tes se font de la même façon, à cette différence
que pour un quarteron de violettes il ne faut que
trois quarterons de sucre ; les gâteaux de fleurs
d'Oranges grillées se font de même, à cette diffé-
rence que vous faites griller les fleurs d'oranges
avec un peu de sucre fin avant que de les mettre
dans l'autre sucre.

*Des gâ-
teaux.*

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits
que vous voulez faire vous augmenterez ou dimi-
nuerez la dose ici marquée ; prenez huit œufs que
vous mettez dans une balance & autant pesant de
sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en
en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la
mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit
œufs, mettez les blancs à part dans une terrine,
& les jaunes dans une autre terrine avec le sucre,
& un peu d'écorce de citron verd hachée très fin ;
battez bien les jaunes avec le sucre pendant une
demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jus-
qu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez les avec
le sucre, ensuite vous y mêlerez peu à peu & légé-
rement la farine, en remuant toujours votre com-
position de biscuits ; vous avez des moules de fer
blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien
beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y
votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de
moitié, jetez du sucre fin par dessus & les faites
cuire dans un four d'une chaleur douce pendant
une demi-heure, quand ils seront d'une belle cou-
leur dorée, vous les retirez des moules quand ils
sont à demi-froids.

*Des
Biscuits.*

Biscuits à la Cuillerée.

Ils se font de la même façon que les précédens,
à cette différence que la pesanteur de quatre œufs
est suffisante, vous ne les mettez point dans les
moules ; lorsque votre pâte est faite vous en pre-
nez une cuillerée pour chaque biscuit & les cou-

— chez en long sur des feuilles de papier blanc , après
Des avoir jetté du sucre fin dessus , vous les faites
Biscuits. cuire dans un four un peu plus doux que les précédens , & quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits à la Liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant pesant de sucre fin de l'autre côté , ôtez le sucre & pesez autant de farine , mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd hachée & de la fleur d'orange pralinée & hachée , & les cinq jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes , après vous y mettez la farine & les battez encore ensemble , fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige , que vous les mêlez avec le sucre & la farine , pour le dresser. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole , de largeur & hauteur d'un doigt , beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir , ensuite vous mettez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole , jetez-y du sucre fin par dessus & les faites cuire dans un four doux ; quand ils seront de belle couleur vous les enlevez du papier pour les mettre sur un tamis & les garder le temps que vous voulez dans un endroit sec ; ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs , mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd , le tout haché très-fin , mettez y aussi trois quarterons de sucre bien fin , battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; ensuite vous fouettez les blancs de dix œufs ; quand ils sont bien montés en neige , vous les mêlez avec le sucre , mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légèrement peu à

peu & remuez à mesure avec le fouet ; dressez-les dans des moules beurrés , saupoudrez-les de sucre fin , & les faites cuire dans un four doux.

*Des
Biscuits.*

Biscuits de Confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleurs d'orange pralinées , ensuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots , trois onces de sucre fin , quatre jaunes d'œufs frais , mettez les blancs à part , mêlez le tout ensemble & le passez dans un tamis en le pressant avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis , après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste ; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller , jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer , & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de Chocolat.

Prenez six œufs frais , cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre , mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin , avec six onces de sucre fin , battez le tout ensemble plus d'un quart d'heure , ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'ils seront bien mêlés , vous jeterez peu à peu , en remuant toujours , six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuiller sur du papier blanc , ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légèrement en dedans , jetez un peu de sucre fin par dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédents.

Biscuits d'Amandes.

L'on en fait de deux sortes ; d'amandes amères & d'amandes douces ; ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier , & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettez de tems en tems une pincée de sucre fin ,

— ensuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs &c
Des Biscuits. quatre onces de sucre fin; fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reste de votre composition: vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur, en quarré de deux doigts; beurrez les légèrement en dedans & y dressez vos biscuits, jetez par dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux; quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds.

Ceux d'Amandes ameres se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'Avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biscuits à la saint Cloud.

Prenez deux onces de farine de riz passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout ensemble un quart d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurré en dedans, faites les cuire dans un four doux; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils sont chauds, couvrez par-tout le dessus avec une glace faite de cette façon: mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller de bois, & pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron; quand elle sera bien

blanche vous la mettez sur les biscuits, & les remettez un instant dans le four pour la faire sécher.

*Des
Biscuits.*

DES CREMES DE DESSERT

ET FROMAGES A LA CREME.

Crème de Fraîses.

Prenez environ plein un demi-setier de fraises épluchées, lavées & égouttées que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-setiers de crème avec un demi setier de lait & du sucre, laissez-les bouillir & réduire à moitié, laissez un peu refroidir & y mettez vos fraises pour les délayer ensemble; délayez aussi gros comme un grain à café de présure que vous mettrez dans la crème quand elle ne sera plus que tiède, passez la tout de suite dans un tamis & la mettez dans un compotier qui puisse aller sur de la cendre chaude sans se casser, mettez votre compotier sur un peu de cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle & un peu de cendre chaude dessus; quand elle sera prise vous la mettez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

*Des
Crèmes.*

Crème de Framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de fraises; à cette différence qu'en retirant la crème du feu quand elle est assez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crème, remettez un instant sur le feu en remuant la crème seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, ensuite vous finirez comme la précédente.

Crème fouettée.

Prenez une pinte de bonne crème, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adra-

Des Crèmes. gante pulvérisée, fouettez votre crème, & à mesure qu'elle moufle vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte; vous continuez à fouetter la crème jusqu'à ce qu'il ne vous en reste dans la terrine, & si vous n'en avez point assez vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore; dressez votre crème dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets, elle se sert plus communément dans son naturel: ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crème avant de la fouetter, pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, & pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crème à la Portugaise.

Prenez une chopine de bonne crème, mettez-y une demi cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes & blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crème soit épaisse, mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crème sur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtière avec un peu de feu dessus; quand elle sera prise vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crème fouettée de Fraises & Framboises.

Fouettez trois demi-septiers de crème double; à mesure qu'elle moufle vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force, mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les

fraîses ou framboises ; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crème un instant avant que de servir & le dressez ensuite dans le compotier.

*Des
Crèmes.*

Crème à la Reine.

Prenez une pinte de crème que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre , faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié , en l'ôtant du feu vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange , deux blancs d'œufs fouettés , remuez-la un moment sur le feu avec le fouet , aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits vous la dressez dans le compotier ; & la ferez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la Crème.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu , mettez-y en remuant le lait , gros comme un poids de bonne présure que vous délayez avec du même lait , faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle ; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages ; quand il est bien égoutté vous le dressez dans le compotier & le servez avec de la bonne crème & du sucre fin dessus.

*Des
Fromages.*

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd , & le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crème bien épaisse , & gros comme un poids de gomme adragante en poudre , fouettez votre crème , à mesure que la mousse est épaisse vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier , si le panier n'est pas bien serré il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelque autre linge clair ; lorsque la crème est toute fouettée vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez , vous le renversez dans un compotier & jetez du sucre fin dessus.

*Fromages à la princesse.**Des
Froma-
ges.*

Mettez sur le feu une chopine de crème avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu, quand elle sera tiède vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de pressure délayée avec une cuillerée d'eau, passez la crème au tamis & la remettez sur de la cendre chaude, quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; ensuite vous le renversez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez sur le feu une chopine de crème avec deux onces de sucre; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir; ensuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crème avec un fouet d'osier, & à mesure que la moussle est un peu épaisse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crème; laissez égoutter le fromage & servez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromages à la glace à la Bourgeoise.

Prenez une chopine de crème double si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre, faites-lui faire cinq ou six bouillons & le retirez du feu, vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleur d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer blanc & le faites prendre à la glace; vous mettrez votre moule dans un petit sceau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du sceau de la glace bien pilée, une poignée de sel
ou

ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Des Fromages.

Quand votre fromage est glacé & que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

Canellon de Crème à la glace.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace, ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Canellon de Crème.

Glaces de toutes sortes.

En hiver vous vous servez de syrops d'hiver comme ils sont expliqués, page 381, & en été vous prenez des eaux d'été comme il est dit, page 383, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Glaces de toutes sortes.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'oranges confite & pilée; quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin, mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne rienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs

Des Massepains.

*Des
Masse-
pains.*

que vous foutez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les massépains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

*Des
Gaufres*

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délaïerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre fin, délayez le tout ensemble & y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crème, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir, quand votre gauffrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche cela suffit, refermez votre gauffrier, & le remettez sur le feu; quand elle sera cuite d'un côté vous la retournez de l'autre, & la tirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amoliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

*Poires
séchées.*

La poire de Rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de Doyenné, parce qu'elle est bonnet; comme elle ne se conserve pas long-tems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez le poires

du haut en bas, ramassez un peu la queue & en coupez le petit bout, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, & ensuite faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche, quand elles seront égouttées, sur un demi cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau; quand il sera fondu vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce comme quand on a tiré le pain; le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles sont tout-à-faire sèches; on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

Poires
séchées.

Tablette de Réglisse pour le Rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière avec une livre de réglisse verte ratifiée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau, ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue, faites dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frotté avec un peu d'huile, quand elle sera froide vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Tablette
de Ré-
glisse.

*Fruits
secs sans
être con-
fīts.*

Fruits secs sans être confīts.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher,

Prenez des cerises bien mûres, & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues & les mettez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de la chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez seches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les ferrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sechent de la même façon: il faut le cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau: quand elles sont à moitié séches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles sechent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées, & sans les peler, la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

*Confitures de Campagne.**confi-
tures de
campa-
gne.*

Prenez du vin doux appelé moû , vous ne pouvez le prendre trop doux , vous en prendrez un seau plus ou moins suivant la quantité que vous voulez faire de confiture , mettez-le dedans une chaudiere , faites-le bouillir sur un feu toujours clair , faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance , & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire , soit poires , pommes , ou coings , faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli , vous le pelerez ensuite , & le mettrez dans votre syrop de vin doux , & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit , & vous aurez soin de le bien écumer , vous connoîtrez sa cuisson . quand vous mettrez du syrop sur une assiette , si vous le voyez demeurer en rubis , & qu'il ne coule point en penchant cette assiette , c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture , vous la mettrez dans les pots , & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Vous prenez du cidre de poires fait sans eau pour faire cette confiture , celui de pommes n'est point assez doux , vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit , vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

*confi-
tures au
cidre.**Confitures au miel.*

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir , & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre , parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre , se peuvent faire au miel.

*confi-
tures au
miel.*

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poêle sur un fourneau ;

*Confi-
tur, s au
miel.*

quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté; vous connoîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfonce, la cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le Raisinet.

*Façon
du Rai-
sinet.*

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos; vous les égrenez ensuite & les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire, mettez-les sur un feu clair, & à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pépins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-les sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrez de papier en visitant de temps en temps votre raisinet; si le papier se moisit, vous l'ôtez & en remettez d'autre, vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit, sinon on le fait recuire un peu pour ensuite le couvrir à forfait.

TABLE DES MATIERES.

CHAPITRE I.

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

Page 7

Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table Bourgeoise. 12

Table de douze couverts à diner. Ibid.

Table de dix couverts à souper. 14

Table de quatorze couverts & qui peut servir pour vingt à diner. 15

CHAPITRE II.

ABREGÉ général pour toutes sortes de potages. 16

Potage aux choux. Ibid.

Potage au coulis de lentilles. 17

Potage de croûtes. Ibid.

Potage de croûtes à la purée verte. Ibid.

Potage aux petits oignons blancs. Ibid.

Potage de concombres. Ibid.

Potage au ris. 18

Potage aux herbes. Ibid.

Potage printanier en maigre. 19

Potage au ris & coulis de lentilles en maigre. Ibid.

Potage au lait d'amandes. Ibid.

Potage à l'eau pour collation. 20

Potage de la Vierge. Ibid.

Potage à la citrouille. 21

Potage au lait. 22

Potages maigres de plusieurs façons. Ibid.

Potages maigres aux oignons. 23

Potages de marons en gras & en maigre. 24

Potages d'Asperge à la purée verte en gras & en maigre. 25

Potage au fromage en gras & en maigre. Ibid.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Du Bœuf. 26

De la connoissance du bon bœuf. 27

De la dissection du mouton. Ibid.

De la connoissance du bon mouton. 28

De la dissection du veau. Ibid.

De la connoissance du bon veau. 29

De la dissection du cochon. Ibid.

De la dissection du marcassin & du cochon de lait. 30

De la dissection de la volaille & du gibier. Ibid.

DU BŒUF.

<i>De la langue de bœuf.</i>	31 Ibid.
<i>Langue de bœuf en paupiettes.</i>	32
<i>Langue de bœuf au gratin.</i>	Ibid.
<i>Langue de bœuf à la persillade.</i>	33
<i>Langue de bœuf en brezolle & autres façons.</i>	Ibid.
<i>Cervelles de bœuf de plusieurs façons.</i>	34
<i>Palais de bœuf en menus droits & autres façons.</i>	Ibid.
<i>Palais de bœuf mariné.</i>	Ibid.
<i>Alumette de palais de bœuf.</i>	35
<i>Croquette de palais de bœuf.</i>	Ibid.
<i>Gras double à la Bourgeoise.</i>	36
<i>Gras double à la sauce Robert.</i>	Ibid.
<i>Terrine à la paysanne.</i>	Ibid.
<i>Rognon de bœuf à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Usage de la graisse de bœuf.</i>	37
<i>Queue de bœuf en hauchepot & autres façons.</i>	Ibid.
<i>Queue de bœuf en matelote.</i>	Ibid.
<i>Queue de bœuf à la sainte Menchoult.</i>	38
<i>Culotte de bœuf de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Culotte de bœuf à la braise aux oignons d'Hollande.</i>	39
<i>Culotte de bœuf à la Cardinale.</i>	Ibid.
<i>Culotte de bœuf à l'Angloise.</i>	40
<i>Culotte de bœuf au four.</i>	41
<i>Usage de la tranche de bœuf.</i>	Ibid.
<i>Saucissons de tranches de bœuf.</i>	Ibid.
<i>Usage de la pièce ronde.</i>	42
<i>Usage du gîte à la noix.</i>	Ibid.
<i>Usage de la moëlle de bœuf.</i>	Ibid.
<i>Aloyaux de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Usage du trumeau & des charbonnées.</i>	43
<i>Charbonnées de bœuf en papillottes.</i>	Ibid.
<i>Usage de la poitrine de bœuf.</i>	44
<i>Bœuf en miroton.</i>	Ibid.
<i>Tendrons de bœuf à l'Allemande.</i>	Ibid.
<i>Bœuf au four.</i>	45
<i>Hachis de bœuf.</i>	Ibid.

CHAPITRE IV.

DU MOUTON.

<i>Rôts de biff de mouton de plusieurs façons.</i>	46
<i>Gigot de mouton à la Périgord.</i>	Ibid.
<i>Gigot aux légumes glacées.</i>	Ibid.
<i>Gigot à la persillade.</i>	47
<i>Gigot à la poêle.</i>	Ibid.
<i>Gigot à la Génoise.</i>	48
<i>Gigot à l'eau.</i>	Ibid.
	49

DES MATIERES.

Gigot à l'Angloise,	393
Gigot aux choux-fleurs,	49
Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.	50
Gigot aux cornichons.	Ibid.
Gigot à la Régence.	Ibid.
Gigot à la royale.	51
Gigot à la Mailly.	Ibid.
Gigot à la Sultane.	52
Gigot panaché.	33
Du carré de mouton.	Ibid.
Carré de mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.	54
Carré de mouton au persil.	Ib.
Carré de mouton à la Conti.	Ibid.
Carré & gigot de mouton aux concombres.	55
Carré de mouton en crépine.	Ibid.
Côtelettes de mouton à la poêle.	56
Côtelettes de mouton au gratin.	57
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.	Ibid.
Côtelettes de mouton à la purée de navets.	58
Côtelettes de mouton à la Mariniere.	59
Côtelettes de mouton à la pluche verte.	Ibid.
Côtelettes de mouton en robe de chambre.	60
Côtelettes de mouton au basilic.	Ibid.
Haricot de mouton.	61
Haricot de mouton distingué.	Ibid.
Epaule de mouton en ballon.	62
Epaule de mouton de différentes façons.	Ibid.
Epaule de mouton en croustade.	63
Epaule de mouton à la Turque.	Ibid.
Epaule de mouton au four.	Ibid.
Epaule de mouton à la sainte Menchoult.	64
Epaule de mouton à la Roussie.	Ibid.
Hachis de mouton couvert.	65
Saucisson d'une épaule de mouton.	Ibid.
Du bout saigneux de mouton ou collet.	66
De la poitrine de mouton de plusieurs façons.	Ibid.
Du filet de mouton en brezolle.	67
Filet de mouton en paupiettes.	Ibid.
Filet de mouton en profiterole.	Ibid.
Langues de mouton de différentes façons.	Ibid.
Langues de mouton en papillottes.	68
Langues de mouton à la broche.	Ibid.
Langues de mouton à la Flamande.	Ibid.
Langues de mouton en canellon.	69
Langues de mouton en sirtout.	Ibid.
Langues de mouton à la poêle.	70
Langues de mouton à la Gascogne.	Ibid.
Langues de mouton au gratin.	71
Langues de mouton à la sainte Menchoult.	Ibid.
	72

<i>Langues de mouton à la Cuisiniere.</i>	27
<i>Hatelet de langues de mouton.</i>	Ibid.
<i>Des pieds de mouton , comment les accommoder.</i>	73
<i>Pieds de mouton à la sainte Menchoult.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton à la ravigote.</i>	74
<i>Pieds de mouton farcis.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton à l'Angloise.</i>	75
<i>Pieds de mouton de différentes façons.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton en surtout.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton au gratin.</i>	76
<i>Pieds de mouton aux concombres.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.</i>	Ibid.
<i>Pieds de mouton au basilic.</i>	77
<i>Pieds de mouton à la sauce Robert.</i>	Ibid.
<i>Des rognons de mouton , comment les servir.</i>	Ibid.
<i>De la queue de mouton.</i>	78
<i>Queue de mouton de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Queue de mouton au ris.</i>	79
<i>Queues de mouton à la Prussienne.</i>	Ibid.
<i>Queues de mouton aux choux à la Bourgeoise.</i>	80

C H A P I T R E V.

<i>DU VEAU , détail de ses parties.</i>	81
<i>De la tête de veau , comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Tête de veau farcie à la Bourgeoise.</i>	82
<i>Tête de veau à la sainte Menchoult.</i>	83
<i>Les yeux de veau , comment les servir.</i>	Ibid.
<i>Langue de veau de différentes façons.</i>	84
<i>Cervelle de veau en Matelote.</i>	Ibid.
<i>Cervelle de veau au soleil.</i>	Ibid.
<i>Oreille de veau de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Oreilles de veau au pois.</i>	85
<i>Oreilles de veau au fromage.</i>	Ibid.
<i>Oreilles de veau à la Tartare.</i>	86
<i>Fressure de veau à la Bourgeoise.</i>	87
<i>Foie de veau de différentes façons.</i>	Ibid.
<i>Foie de veau à l'étuvée.</i>	Ibid.
<i>Foie de veau à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Foie de veau en crépine.</i>	88
<i>Foie de veau à l'Italienne.</i>	89
<i>De la fraise de veau & des pieds , comment les accommoder.</i>	Ibid.
<i>Fraise de veau de différentes façons.</i>	90
<i>Beignets de fraise de veau.</i>	Ibid.
<i>Fraise de veau au gratin de fromage.</i>	Ibid.
<i>Pieds de veau de plusieurs façons.</i>	91
<i>Pieds de veau à la camargot.</i>	92
<i>Pieds de veau à la sainte Menchoult.</i>	Ibid.

<i>Pieds de veau frits.</i>	93
<i>Usage des ris de veau , & comment les accomoder.</i>	Ibid.
<i>Ris de veau à la plucheverte.</i>	Ibid.
<i>Ris de veau à la Lyonnaise.</i>	94
<i>Ris de veau aux fines herbes.</i>	Ibid.
<i>Ris de veau en caisses.</i>	95
<i>Ris de veau en hatelet.</i>	Ibid.
<i>Ris de veau frits.</i>	96
<i>Ris de veau en ragoûts.</i>	Ibid.
<i>Du rognon de veau.</i>	97
<i>Longe de veau de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Câfi de veau à la crème.</i>	98
<i>Câfi glacé.</i>	Ibid.
<i>Câfi à la daube.</i>	Ibid.
<i>Câfi à l'étouffade.</i>	Ibid.
<i>Poitrine de veau de différentes façons.</i>	99
<i>Poitrine de veau au roux.</i>	100
<i>Tendrons de veau au verd prez.</i>	Ibid.
<i>Poitrine de veau au basilic.</i>	Ibid.
<i>Poitrine à l'Allemande.</i>	102
<i>Tendrons de poitrine à l'Allemande.</i>	Ibid.
<i>Poitrine à la braise.</i>	Ibid.
<i>Poitrine farcie.</i>	Ibid.
<i>Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.</i>	Ibid.
<i>Côtelettes de veau à la Lyonnaise.</i>	103
<i>Côtelettes de veau grillées.</i>	Ibid.
<i>Côtelettes de veau au petit lard.</i>	104
<i>Côtelettes de veau marinées.</i>	Ibid.
<i>Côtelettes en poires.</i>	105
<i>Côtelettes en papillotes.</i>	Ibid.
<i>Filet de veau tôt fait.</i>	Ibid.
<i>Ruelle de veau à la couenne.</i>	106
<i>Ruelle de veau à la crème.</i>	Ibid.
<i>Pain de veau.</i>	Ibid.
<i>Paupiettes.</i>	107
<i>Paupiettes à la braise.</i>	Ibid.
<i>Brezolles.</i>	Ibid.
<i>Noix de veau en caisse.</i>	108
<i>Noix de veau à la Chantilly.</i>	Ibid.
<i>Usage du cuisseau de veau.</i>	109
<i>Coulis Bourgeois & autres.</i>	Ibid.
<i>Ruelle de veau entre deux plats.</i>	110
<i>Fricandeaux de veau à la Bourgeoise.</i>	111
<i>Noix de veau aux truffes à la bonne Femme.</i>	Ibid.
<i>Gelée pour les malades.</i>	Ibid.
<i>Epaule de veau , comment l'accomoder.</i>	112
<i>Epaule de veau à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Du collet de veau ou carré.</i>	Ibid.
<i>Carré de veau à la Bourgeoise.</i>	113

<i>Carré de veau à la broche aux fines herbes.</i>	113
<i>Côtelettes de veau à la poêle.</i>	114
<i>Côtelettes de veau à la Cuisiniere.</i>	Ibid.
<i>Côtelettes de veau au verd pré</i>	115
<i>De la moële dite amourette.</i>	Ibid.
<i>Queues de veau de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Queues de veau à la sainte Menchoult.</i>	Ibid.
<i>Queues de veau aux choux & petit lard.</i>	116
<i>Cassérole.</i>	117
<i>Rissoles.</i>	Ibid.
<i>Hachis de toutes sortes de viandes.</i>	118

CHAPITRE VI.

<i>DU COCHON & de son utilité.</i>	119
<i>De la tête de cochon.</i>	Ibid.
<i>Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.</i>	Ibid.
<i>De la fressure, panne, crépine & boyaux.</i>	Ibid.
<i>Des jambons, comment les accommoder.</i>	120
<i>De la poitrine échinée, & carré de cochon.</i>	121
<i>Côtelettes de porc frais en ragoûts.</i>	Ibid.
<i>Comment faire le petit salé de cochon.</i>	122
<i>Comment faire le lard & le sain-doux.</i>	Ibid.
<i>Boudin de cochon & de sanglier.</i>	123
<i>Boudin blanc à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Façon d'accomoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin.</i>	124.
<i>Façon de faire toutes sortes de cervelats.</i>	125
<i>Façons de faire toutes sortes de saucisses.</i>	Ibid.
<i>Andouilles de cochon.</i>	126
<i>Jambon au cincarot.</i>	Ibid.
<i>Du cochon de lait.</i>	Ibid.
<i>Cochon de lait par quartier au pere Douillet.</i>	127
<i>Cochon de lait en blanquette.</i>	Ibid.
<i>Cochon de lait en galentine.</i>	128
<i>Cochon de lait à la Lyonnaise.</i>	Ibid.
<i>Cochon de lait au pâté froid.</i>	129
<i>Fromage de cochon.</i>	Ibid.

CHAPITRE VII.

<i>DE L'AGNEAU.</i>	130
<i>Issus d'agneau à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Tête d'agneau de plusieurs façons.</i>	131
<i>Quartier d'agneau, comment le servir.</i>	Ibid.
<i>Filets d'agneau en blanquette.</i>	132
<i>Filets d'agneau à la béchamel.</i>	Ibid.
<i>Du quartier d'agneau de derriere.</i>	133
<i>Usages des ris d'agneau.</i>	Ibid.
<i>Pieds d'agneau gratignés.</i>	Ibid.

DE LA VOLAILLE en général.	133
Différentes façons de poulets.	134
Fricassée de poulets.	135
Fricassée de poulets à la Bourdois.	136
Poulets à la Tartare.	Ibid.
Poulets en caisses.	Ibid.
Poulets aux Choux-fleurs.	137
Poulets à la poêle.	Ibid.
Poulets au fromage.	138
Poulets à l'estragon.	Ibid.
Poulets en matelote.	139
Poulets à la jardinière.	Ibid.
Poulets au cerfeuil.	140
Poulets au réveil.	Ibid.
Poulets au verjus de grains	141
Poulets à la gibelote.	Ibid.
Poulets aux petits pois.	142
Poulets en hatelet.	Ibid.
Des poulets marinés.	Ibid.
Poulets en pain.	Ibid.
Poulets à la sainte Menchoult.	143
Comment servir les poulets gras aux œufs & à la Reine.	Ibid.
Poulets en entrée de broche de différentes façons.	Ibid.
Poulets aux croûtons.	144
Usage du coq & de la poule.	145
Des dindons & dindonneaux.	Ibid.
Cuisses de dindons à la crème.	146
Dindon à la poêle.	Ibid.
Dindon en galentine.	147
Dindon en ballon.	Ibid.
Dindon roulé.	Ibid.
Abatis de dindon en fricassée au blanc, au roux.	Ibid.
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.	148
Cuisses de dindons accompagnées.	Ibid.
Dindons à l'escalope.	149
Aîlerons de dindons aux petits oignons & fromage.	150
Aîlerons en fricassée de poulets.	Ibid.
Aîlerons en fricandeau.	Ibid.
Aîlerons à l'Espagnole.	151
Aîlerons en Matelote.	Ibid.
Aîlerons à la purée verte.	Ibid.
Aîlerons à la purée de lentilles.	152
Aîlerons aux petits oignons.	Ibid.
Aîlerons au vin de Champagne.	Ibid.
Aîlerons à la sainte Menchoult.	Ibid.
Des pattes de dindons.	153
Dindon en pain.	Ibid.

<i>Du pintadeau & de la pintade.</i>	154
<i>Poularde & du chapon, comment les servir.</i>	Ibid.
<i>Poularde de plusieurs façons.</i>	155
<i>Poularde à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Poularde entre deux plats.</i>	Ibid.
<i>Poularde à la persillade.</i>	156
<i>Chipoulate de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Poularde aux oignons.</i>	157
<i>Poularde aux oignons d'une autre façon.</i>	Ibid.
<i>Poularde masquée.</i>	Ibid.
<i>Poularde en Matelote.</i>	158
<i>Poularde à la Cuisiniere.</i>	Ibid.
<i>Poularde au court-bouillon.</i>	159
<i>Poularde à la bechamelle.</i>	Ibid.
<i>Poularde à la Montmorenci.</i>	160
<i>Poularde marinée.</i>	Ibid.
<i>Poularde à la sainte Menchoult.</i>	Ibid.
<i>Poularde au blanc-mangé.</i>	Ibid.
<i>Poularde au canellon.</i>	161
<i>Poularde à la crème.</i>	Ibid.
<i>Poularde en croustade.</i>	Ibid.
<i>Poularde accompagnée.</i>	162
<i>Poularde au sang.</i>	Ibid.
<i>Poularde à la chia.</i>	Ibid.
<i>Poularde en filets.</i>	163
<i>De la poule de Caux & du coq-vierge.</i>	Ibid.
<i>Du canard, caneton, oie & oison.</i>	Ibid.
<i>Canard farci.</i>	Ibid.
<i>Canard en hauchepot.</i>	164
<i>Canards de plusieurs façons.</i>	165
<i>Canard aux navets. --- au pere Douillet.</i>	Ibid.
<i>Canard en globe. --- à la Bruxelles. --- en daube.</i>	166
<i>Canard en chausson. --- à la Bearnoise.</i>	Ibid.
<i>Canard à l'Italienne. --- à la purée verte.</i>	167
<i>Caneton aux pois.</i>	168
<i>Oie farcie à la broche.</i>	Ibid.
<i>Oie à la moutarde. --- à la daube.</i>	169
<i>Des ailes & cuisses d'oie, comment les accommoder.</i>	170
<i>Des poules d'eau.</i>	171
<i>Des pigeons cauchois, de voliere & bisets.</i>	Ibid.
<i>Gros pigeons de plusieurs façons.</i>	172
<i>Des petits pigeons de voliere.</i>	Ibid.
<i>Pigeons à la Bourgeoise.</i>	173
<i>Compote de Pigeons.</i>	Ibid.
<i>Pigeons au basilic.</i>	174
<i>Des pigeons bisets.</i>	Ibid.
<i>Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.</i>	Ibid.
<i>Pigeons en Matelote.</i>	175
<i>Pigeons en ragoût d'écrevisses.</i>	Ibid.

DES MATIERES.

Pigeons aux fines herbes.	399
Pigeons en surprise.	176
Pigeons aux pois. - - - aux asperges en petits pois.	Ibid.
Pigeons au court-bouillon.	177
Pigeons à la sainte Menehoult.	178
Pigeons à la Mariane.	Ibid.
Pigeons en fricandeau. - - - en fricassée de poulets.	179
Pigeons au soleil.	Ibid.
Pigeons aux tortues. - - - en timbale.	Ibid.
Pigeons aux tortus. - - - en tourte.	181
Pigeons à la poêle. - - - en hatelet.	Ibid.
Pigeons en crépine.	182
Pigeons eu beignets. - - - à la Dauphine.	Ibid.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER en général.	183
Du gibier à poil.	Ibid.
De la venaison.	Ibid.
Des faisans , comment les servir.	184
Les canards sauvages , comment les servir.	Ibid.
Des ronges , sarcelles , allebrans , comment les accommoder.	Ibid.
Alouettes de plusieurs facons.	185
Alouettes en salmis à la Bourgeoise.	Ibid.
Alouettes en ragoût.	186
Des raminers & rameraux.	Ibid.
Des perdreaux , comment les distinguer des perdrix.	Ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix.	187
Des vieilles perdrix.	Ibid.
Des bécasses , becassines & bécots.	188
Des cailles & cailleteaux.	Ibid.
Cailles au laurier.	189
Cailles aux choux. - - - du gratin.	Ibid.
Cailles au salpicon.	190
Des ortelans , guignards & gélinotés.	Ibid.
Des grives.	Ibid.
Des pluviers.	Ibid.
Des vanneaux.	191
Des rouges gorges.	Ibid.
Du giber à poil.	Ibid.
Des levreaux & lievres.	Ibid.
Pâté de lievre à la Bourgeoise.	192
Lievre en haricot.	Ibid.
Filets de lievres en civet.	193
Levreau au sang.	Ibid.
Filet de lievre à la poivrade.	Ibid.
Des lapins & lapereaux , comment connaître les jeunes.	194
Des lapins & lapereaux de plusieurs facons.	Ibid.
Lapin au coulis de lentille.	Ibid.

<i>Lapin en matelote.</i>	195
<i>Lapereaux en hachis.</i>	Ibid.
<i>Filets de lapreaux aux concombres.</i>	196
<i>Filets de lapereaux en salade.</i>	Ibid.
<i>Lapins aux petits pois.</i>	197
<i>Lapin en papillotes.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux aux gîtes.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux en caïsses.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux aux fines herbes.</i>	198
<i>Lapereaux au gratin.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux à l'Espagnole.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux en galentine.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux en hatelet.</i>	199
<i>Lapereaux en poupeton.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux roulés aux pistaches.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux en tortue.</i>	Ibid.
<i>Lapereaux en bigarrure.</i>	200
<i>Lapin à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Boudin de Lapin.</i>	201
<i>De la viande noire appelée venaison.</i>	Ibid.
<i>Du sanglier.</i>	202
<i>Hachis de toute sorte de viande cuite à la broche.</i>	Ibid.

CHAPITRE X.

DU POISSON de mer & d'eau douce.	203
<i>En Coquillage.</i>	Ibid.
<i>Du turbot & barbot, comment accommoder.</i>	Ibid.
<i>Turbot aux capres, & autres façons.</i>	204
<i>Turbot & barbot au gras.</i>	Ibid.
<i>Turbot & barbot cuits au gras.</i>	205
<i>Du soumon frais, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Saumon en caïsses.</i>	206
<i>De l'esturgeon, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Esturgeon en gras à la broche.</i>	207
<i>Esturgeon à la braise.</i>	Ibid.
<i>Esturgeon en matelote.</i>	Ibid.
<i>De l'aloë, comment l'accommoder.</i>	208
<i>Du Cabillaud, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances, de carpes, & pointes d'asperges.</i>	209
<i>De la Raie, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Raie à la sainte Menchoult.</i>	110
<i>Raie marinée frite.</i>	211
<i>Raie à la sauce de son foie.</i>	Ibid.
<i>Raie au fromage.</i>	Ibid.
<i>De la merluche, comment l'accommoder.</i>	112
<i>De la morue salée, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Morue à la Maître d'Hôtel.</i>	213
<i>Queue de Morue farcie.</i>	Ibid.

DES MATIERES.

<i>Morue à la provençale.</i>	401
<i>Morue au beurre noir.</i>	214
<i>Morue à la sauce aux capres & anchois.</i>	Ibid.
<i>Morue à la crème.</i>	215
<i>Tourte de Morue.</i>	Ibid.
<i>Morue en stinquerque.</i>	Ibid.
<i>Morue marinée frite.</i>	216
<i>Morue en beignets.</i>	Ibid.
<i>De la limande, folle, carlet & plie.</i>	Ibid.
<i>Solles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise.</i>	217
<i>Des éperlans, comment les accommoder.</i>	Ibid.
<i>Du surmulet & maquereau.</i>	Ibid.
<i>Du thon, comment l'accommoder.</i>	218
<i>De la vive, comment l'accommoder.</i>	Ibid.
<i>Du rouget, comment l'accommoder.</i>	219
<i>De la sardine & du hareng frais.</i>	Ibid.
<i>Harengs sorés à la sainte Menchoult.</i>	Ibid.
<i>Des anchois & de leur utilité.</i>	220
<i>Rôties d'anchois.</i>	Ibid.
<i>Des merlans.</i>	Ibid.
<i>Le bar, comment l'accommoder.</i>	221
<i>Le vaudreuil, ce que c'est.</i>	Ibid.
<i>De la tontine.</i>	222
<i>De la lubine.</i>	Ibid.
<i>Des écrevisses de mer, des homars & des crapes.</i>	Ibid.
<i>Des moules.</i>	Ibid.
<i>Des huîtres.</i>	223
<i>Huîtres en hachis.</i>	224
<i>De la Macreuse.</i>	Ibid.
<i>Macreuse en haricot.</i>	Ibid.
DU POISSON D'EAU DOUCE.	225
<i>Du brochet.</i>	Ibid.
<i>Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.</i>	226
<i>Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.</i>	Ib.
<i>De l'anguille.</i>	227
<i>Anguille au montans de laitue Romaine.</i>	Ibid.
<i>De la carpe.</i>	Ibid.
<i>Carpe en matelote.</i>	228
<i>De la truite faumonnée & de la commune.</i>	229
<i>De la perche.</i>	Ibid.
<i>De la tanche.</i>	230
<i>De la lote ou barbote.</i>	Ibid.
<i>De la tortue.</i>	231
<i>De la lamproie.</i>	Ibid.
<i>Des écrevisses.</i>	Ibid.
<i>Du barbillon, meünier, goujon & la brême.</i>	232
<i>Etuvée de goujons.</i>	Ibid.
<i>Escarlots de vignes en fricassée de poulets.</i>	Ibid.

<i>Des grenouilles.</i>	234
<i>Grenouilles en fricassée de poulets.</i>	Ibid.
<i>Grenouilles frites.</i>	235

CHAPITRE XI.

<i>DES LÉGUMES en général.</i>	235
<i>Des pois verts & des secs.</i>	236
<i>Petits pois à la demi-Bourgeoise.</i>	237
<i>Usage des petits pois secs.</i>	Ibid.
<i>Des haricots verts.</i>	238
<i>Des haricots verts, comment les confire & sécher.</i>	Ibid.
<i>Des haricots blancs.</i>	239
<i>Des fèves de marais.</i>	240
<i>Des lentilles.</i>	Ibid.
<i>Coulis de lentilles.</i>	Ibid.
<i>Du ris.</i>	Ibid.
<i>Du genièvre.</i>	241
<i>Du gruau.</i>	242
<i>Du choux.</i>	Ibid.
<i>Choux à la Bourgeoise.</i>	243
<i>Des choux-fleurs.</i>	Ibid.
<i>Choux-fleurs en pain.</i>	244
<i>Choux à la Flamande.</i>	Ibid.
<i>Choux en surprise.</i>	245
<i>Des Carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines.</i>	Ibid.
<i>Racines en menus droits.</i>	246
<i>Racines à la crème.</i>	Ibid.
<i>Du persil & ciboule.</i>	Ibid.
<i>Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.</i>	247
<i>De l'oignon.</i>	248
<i>Du poireau.</i>	Ibid.
<i>Du céleri.</i>	Ibid.
<i>Des radis & raves.</i>	249
<i>De la racine de persil.</i>	Ibid.
<i>Des navets.</i>	Ibid.
<i>Des laitues pommées & romaines de plusieurs façons.</i>	250
<i>Laitues pommées farcies.</i>	Ibid.
<i>De la chicorée sauvage blanche & de la verte.</i>	251
<i>De la chicorée blanche ordinaire.</i>	Ibid.
<i>Des cardes-poirées.</i>	252
<i>Des cardons d'Espagne.</i>	Ibid.
<i>Des artichaux.</i>	Ibid.
<i>Artichaux à la barigoulie.</i>	254
<i>Artichaux au verjus de grain.</i>	Ibid.
<i>Artichaux tournés.</i>	255
<i>Des asperges.</i>	Ibid.
<i>Asperges en petits pois.</i>	256
<i>Du potiron & citrouille.</i>	Ibid.

DES MATIERES.

403

<i>Du houblon.</i>	257
<i>Des concombres.</i>	Ibid.
<i>Des salsifis & scorsonnaires.</i>	258
<i>Des épinars.</i>	Ibid.
<i>Des melons.</i>	Ibid.
<i>Des topinambours.</i>	259
<i>Des betteraves.</i>	Ibid.
<i>Des cornichons.</i>	Ibid.
<i>Cornichons de blé de Turquie.</i>	Ibid.
<i>Des champignons, morilles & mousserons.</i>	260
<i>Des capres grosses & fines.</i>	261
<i>Des capucines & la chia.</i>	Ibid.
<i>Des truffes.</i>	Ibid.
<i>Truffes à la Maréchale.</i>	Ibid.
<i>Des chervis.</i>	262
<i>Du thym, laurier, basilic, sarriette & fenouil.</i>	Ibid.
<i>De la patience, buglose & bourrache.</i>	Ibid.
<i>Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle.</i>	Ibid.
<i>De l'ail, rocambole & échalote.</i>	263

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS.

Ibid.

<i>Des œufs mollets de toutes façons.</i>	264
<i>Œufs de toutes les façons bourgeoises.</i>	265
<i>Des œufs brouillés de plusieurs façons.</i>	Ibid.
<i>Des œufs frits de toutes façons.</i>	266
<i>Œufs à la Bagnolet.</i>	Ibid.
<i>Des œufs au plat, autrement dit au miroir.</i>	267
<i>Les œufs au lait se servent pour entremets.</i>	Ibid.
<i>Oeufs à la duchesse.</i>	Ibid.
<i>Des omelettes de toutes façons.</i>	Ibid.
<i>Des œufs à la tripe aux concombres.</i>	268
<i>Œufs au gratin.</i>	269
<i>Œufs brouillés à la coque.</i>	270
<i>Œufs à la Huguenote. - - - - en timbale.</i>	Ibid.
<i>Œufs en salade. - - - - au petit lard.</i>	271
<i>Œufs en peau d'Espagne. - - - - en filets.</i>	Ibid.
<i>Œufs à la crème. - - - - au fromage.</i>	272
<i>Œufs frits. - - - - au pain.</i>	Ibid.
<i>Œufs au gratin au parmesan.</i>	273
<i>Œufs à la Bourgeoise. - - - - grillés. - - - - à l'ail.</i>	Ibid.
<i>Œufs à la Jardinière.</i>	274
<i>Œufs en surtout. - - - - à l'eau.</i>	Ibid.

CHAPITRE XIII.

DU BEURRE, fromage, laitage & épiceries.

275

<i>Du beurre.</i>	276
<i>Du fromage.</i>	277
<i>Du laitage.</i>	279

TABLE DES CRÊMES.

<i>Crêmes à l'Italienne.</i>	2755
<i>Crême au café.</i>	2800
<i>Crême au chocolat. - - - frite.</i>	Ibid.
<i>Crême au caramel. - - - à la franchipane.</i>	2811
<i>Crême à la Magdeleine. - - - à la duchesse.</i>	2812
<i>Crême de ris pour les convalescens.</i>	Ibid.
<i>Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil.</i>	Ibid.
<i>Crême en neige.</i>	2833
<i>Crême brûlée.</i>	2842
<i>Crême blanche au naturel. - - - glacée.</i>	Ibid.
<i>Crême à la moële.</i>	2855
<i>Crême gratinée. - - - au petit pain.</i>	2866
<i>Crême légère. - - - bacchique.</i>	2877

DES BEIGNETS.

<i>Beignets de crême.</i>	2888
<i>Beignets soufflés, ou pets & petits choux.</i>	Ibid.
<i>Beignets de brioche.</i>	2899
<i>Beignets de pommes & de pêches.</i>	Ibid.
<i>Beignets d'oranges.</i>	2900
<i>Beignets de blanc-mangé.</i>	Ibid.
<i>Beignets de pain à chanter.</i>	2911
<i>Beignets de feuilles de vignes.</i>	Ibid.
<i>Beignets mignons.</i>	Ibid.
<i>Beignets de pâte.</i>	2922
<i>Beignets de pain. - - - à la crême.</i>	Ibid.

DES ROTIES.

<i>Rôties au jambon. - - - au lard.</i>	2933
<i>Rôties aux anchois.</i>	2944
<i>Rôties de rognons de veau. - - - aux épinards.</i>	Ibid.
<i>Rôties aux haricots verts. - - - aux concombres.</i>	3955
<i>Rôties de toutes sortes de viandes.</i>	Ibid.
<i>Rôties à la Minime.</i>	Ibid.
<i>Usage des épiceries.</i>	Ibid.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.	297
<i>De la pâte brisée pour les tourtes.</i>	298
<i>Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord.</i>	299
<i>De toutes sortes de tourtes de gibier.</i>	300
<i>Tourtes de toutes sortes de farces.</i>	301
<i>Des tourtes maigres en poissons.</i>	302
<i>Timbale.</i>	303
<i>De la pâte brisée pour les pâtés froids.</i>	Ibid.
<i>Façon de faire les pâtés.</i>	304
<i>De la pâte appelée feuilletage.</i>	306
<i>Petits pâtés friands.</i>	Ibid.
<i>Gâteau d'amandes.</i>	307

DES MATIERES.

<i>Gâteau au lard.</i>	485
<i>Gâteau en lozange. - - - - de Savoie.</i>	307
<i>Gâteau à la crème. - - - - à la Royale.</i>	308
<i>Gâteau de brioche. - - - - de viande.</i>	309
<i>Gâteau de ris.</i>	310
<i>Tartelettes.</i>	311
<i>Darioles.</i>	Ibid.
<i>Timbales de biscuits.</i>	Ibid.
<i>Croquantes.</i>	312
<i>Feuillantines.</i>	Ibid.
<i>Génoises.</i>	313
<i>Poupelain.</i>	Ibid.
<i>Gâteau à la Brie.</i>	Ibid.
<i>Talmouzes.</i>	314
<i>Meringues.</i>	Ibid.
<i>Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.</i>	315
<i>Des tourtes faites avec de la gelée.</i>	Ibid.
<i>Gâteaux fourrés.</i>	316
<i>Tourtes de confiture pour l'été.</i>	Ibid.
	317

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

<i>Ragoût de truffes.</i>	Ibid.
<i>Ragoût de moufférons, champignons & morilles.</i>	Ibid.
<i>Ragoût d'écrevisses.</i>	318
<i>Ragoût de pistaches. - - - - de passepierre.</i>	Ibid.
<i>Ragoût de foie gras.</i>	319
<i>Ragoût de choux. - - - - de farce.</i>	Ibid.
<i>Ragoût de laitance. - - - - mêlé.</i>	320
<i>Ragoût de moules.</i>	321
<i>Ragoût de montans de cardons. - - - - d'olives.</i>	Ibid.
<i>Ragoût au salpicon. - - - - de marrons.</i>	322

Différentes Sauces Bourgeoises.

<i>Sauce au mouton.</i>	Ibid.
<i>Sauce mêlée. - - - - appétissante.</i>	323
<i>Sauce au blanc en gras & en maigre.</i>	Ibid.
<i>Sauce au verjus. - - - - Provençale.</i>	324
<i>Sauce Robert Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la crème.</i>	325
<i>Sauce à la Marquise piquante.</i>	Ibid.
<i>Sauce au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.</i>	Ibid.
<i>Sauce bachique pour servir de sauce verte & piquante.</i>	326
<i>Sauce à la ravigote. - - - - à l'Espagnole.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la Sultane.</i>	327
<i>Sauce à l'Allemande. - - - - à l'Angloise.</i>	Ibid.
<i>Sauce blanche aux capres & anchois</i>	Ibid.
<i>Sauce Bourgeoise.</i>	328

<i>Sauce à la carpe.</i>	328
<i>Sauce Italienne en maigre.</i>	Ibid.
<i>Sauce aux petits œufs. - - - piquante.</i>	Ibid.
<i>Autre sauce piquante.</i>	329
<i>Sauce piquante froide.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la Reine.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la Provençale.</i>	330
<i>Sauce au jus d'orange,</i>	Ibid.
<i>Sauces rousses aux capres & anchois.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la rocambole.</i>	Ibid.
<i>Sauce à la remoulade. - - - à la poivrade.</i>	331
<i>Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rosat.</i>	Ibid.
<i>Vinaigre printanier.</i>	332

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE.	333
<i>Noms de différentes sortes de prunes,</i>	334
<i>Noms de différentes sortes de pêches,</i>	Ibid.
<i>Poires bonnes à manger dans l'été.</i>	335
<i>Poires bonnes à manger dans l'automne.</i>	Ibid.
<i>Noms de différentes sortes de pommes.</i>	Ibid.
<i>Du tems de cueillir les fruits, & les conserver.</i>	Ibid.
<i>Comment clarifier le sucre pour toutes sortes de confitures.</i>	337
<i>Compote de pommes à la portugaise,</i>	Ibid.
<i>Compote de pommes blanches.</i>	338
<i>Compote blanche de pommes.</i>	Ibid.
<i>Compote de pommes.</i>	Ibid.
<i>Compote de poires de martin sec ou de messire-jean entier.</i>	Ib.
<i>Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigou- reuses, & autres.</i>	Ibid.
<i>Compote de poires de rousselet & de blanquette.</i>	Ibid.
<i>Compote grillée de poires.</i>	Ibid.
<i>Compote de poires à la bonne-femme.</i>	340
<i>Compote de verjus. - - - de cerises. - - - de fraises,</i>	Ibid.
<i>Compote de groseilles.</i>	241
<i>Compote de framboises.</i>	Ibid.
<i>Compote d'abricots à la Portugaise.</i>	Ibid.
<i>Compotes d'abricots verts & amandes vertes.</i>	Ibid.
<i>Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié.</i>	342
<i>Compote de pêches.</i>	Ibid.
<i>Compote de pêches grillés.</i>	343
<i>Compote de pêches à la Portugaise.</i>	Ibid.
<i>Compote de tranches de pêches.</i>	Ibid.
<i>Compote de prunes de reine-claude, de Mirabelle, de perdrigon & autres.</i>	Ibid.
<i>Compote de prunes à la bonne femme.</i>	344
<i>Compote de toutes sortes de fruits grillés.</i>	Ibid.
<i>Comp. de citrons, oranges, bergamotes, limes Chinoise.</i>	Ib.

DES MATIERES.

	407
Compote de verjus.	345
Compote de coings. --- de raisins..	Ibid.
Compote d'oranges crues.	346
Compote de marons. --- de groseilles vertes.	Ibid.
Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds.	347
Marmelade de framboises.	348
Marmelade de cerises. --- de fleurs d'orange.	Ibid.
Marmelade d'abricots sans façon.	349
Marmelade de prunes.	Ibid.
Marmelade de poires. --- de pêches.	350
Marmelade d'épine-vinette.	351
Marmelade de verjus à la bourgeoise.	Ibid.
Marmelade de coings. --- de pommes.	352
Marmelade de verjus.	353
Confiture de marmelade d'abricots.	Ibid.
Confiture de cerises.	354
Confiture de gelée de groseilles.	Ibid.
Confiture de gelée de pommes.	Ibid.
Confiture de verjus.	355
Confiture de verjus entiers.	Ibid.
Confiture de gelées de groseilles à la bourgeoise.	Ibid.
Confiture de gelée de muscat & verjus.	155
Ratafia de raisin muscat.	Ibid.
Confiture d'abricots verds & amandes vertes.	356
Confiture de prunes.	357
Confiture d'abricots entiers ou par moitiés.	Ibid.
Confiture de poires de rousselet.	Ibid.
Abricots à l'eau-de-vie.	Ibid.
Ratafiat d'abricots.	358
Poires de rousselet à l'eau-de-vie.	Ibid.
Prunes à l'eau-de-vie.	Ibid.
Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres pour boire en été.	Ibid.
Ratafiat de cerises.	359
Ratafiat de fruits rouges.	Ibid.
Vin de cerises.	360
Recette pour faire la bonne liqueur nommée Vespetro.	Ib.
Propriété du Vespetro.	361
Ratafiat de noyaux & de graines.	Ibid.
Ratafiat de fleur d'orange.	Ibid.
Autre ratafiat de fleurs d'orange.	362
Ratafiat de coings.	Ibid.
Autre ratafiat de fleurs d'orange.	Ibid.
Ratafiat d'anis. --- de genièvre.	363
Ratafiat de bigarades & citrons.	364
Ratafiat de noix.	Ibid.
Toutes sortes de Syrops pour l'hiver.	
Syrop violat.	365
Syrop de cerises.	366

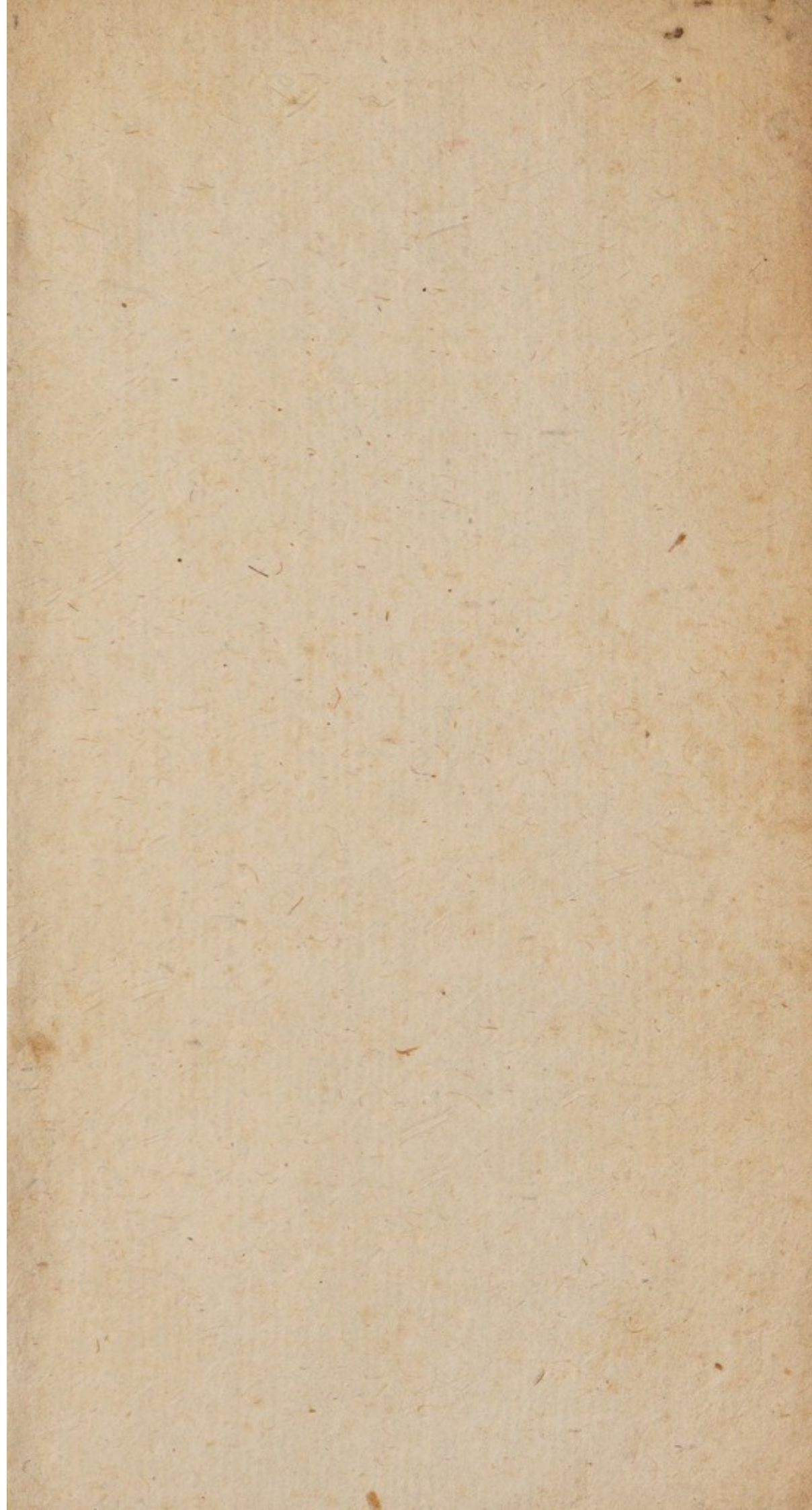
<i>Syrop d'abricots.</i>	366
<i>Syrop de mûres. --- de verjus,</i>	367
<i>Syrop de coings. --- de guimauves, de pommes.</i>	368
<i>Syrop de citrons. --- de capillaire.</i>	369
<i>Syrop d'orgeat. --- de coquelicot.</i>	370
<i>Syrop de choux rouges pour fortifier la poitrine.</i>	371

DES CONSERVES.

<i>Conserves de violettes.</i>	Ibid.
<i>Conserves de groseilles. --- de framboises.</i>	372
<i>Conserves de cerises. --- de fleurs d'oranges.</i>	373
<i>Conserves d'abricots.</i>	Ibid.
<i>Conserves de pêches. --- de verjus.</i>	374
<i>Conserves de guimauves. --- de raisins.</i>	Ibid.
<i>Conserve d'orange.</i>	375
<i>Conserves de Café & de chocolat.</i>	Ibid.
<i>Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.</i>	Ibid.
<i>Des gâteaux de fleurs d'oranges.</i>	Ibid.
<i>Biscuits ordinaires. --- à la cuiller.</i>	377
<i>Biscuits à la liqueur. --- légers.</i>	378
<i>Biscuits de confitures.</i>	379
<i>Biscuits de chocolat. --- d'amandes.</i>	Ibid.
<i>Biscuits d'avelines. --- à la saint Cloud.</i>	380

DES CREMES DE DESSERT.
ET FROMAGE A LA CREME.

<i>Crème de fraises. --- de framboises.</i>	381
<i>Crème fouettée.</i>	Ibid.
<i>Crèmes à la Portugaise.</i>	382
<i>Crème fouettée de fraises & framboises.</i>	Ibid.
<i>Crème à la reine.</i>	383
<i>Fromage naturel à la crème.</i>	Ibid.
<i>Fromage fouetté.</i>	Ibid.
<i>Fromage à la princesse.</i>	384
<i>Fromage à la Montmorency.</i>	Ibid.
<i>Fromage à la glace à la Bourgeoise.</i>	Ibid.
<i>Canellon de crème à la glace.</i>	385
<i>Glaces de toutes sortes.</i>	Ibid.
<i>Massepains.</i>	Ibid.
<i>Gauffres.</i>	386
<i>Poires séchées à la façon de Rheims.</i>	Ibid.
<i>Tablettes de réglisse pour le rhume.</i>	387
<i>Fruits secs sans être confits.</i>	388
<i>Confitures de campagne.</i>	389
<i>Confitures au cidre. --- au miel.</i>	Ibid.
<i>Façon de se servir du miel & de le clarifier.</i>	Ibid.
<i>Comment faire le raisinet.</i>	390



S-8

