LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE

DE L'OFFICE,

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de la dépenſe des Maiſons.

Contenant la maniere de diſſéquer, connoître & ſervir toutes ſortes de Viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de pluſieurs Ragoûts des plus nouveaux, & de différentes Recettes pour les Liqueurs.

A BRUXELLES,

Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur-Libraire.

M. DCC. LXXXI.

D C H 349

ELIZABETH DAVID

WARBURG INST
190465890X

PRÉFACE.

CE Livre qu'on donne au Public, n'eſt as la production d'un parfait Gram- airien : mais il a bien de quoi ſe paſſer e l'être, puiſqu'il eſt l'ouvrage d'un ex- ellent Cuiſinier. Si quelque Auteur a roit de négliger les aſſaiſonnemens qui laiſent à l'eſprit, c'eſt celui qui en four- it pour flatter le corps. L'eſprit lui-même iſpenſe un pareil Auteur d'être éloquent : u pour mieux dire, il trouve qu'il l'eſt ſez, quand il va au but. Compagnon, uelquefois éclairé, mais toujours intime mi du corps, il eſt naturellement porté trouver bon tout ce qui eſt pour celui-ci, jamais il ne conſulte moins ſes lumie- es, que lorſqu'il s'agit de s'accommoder ſes goûts. Selon les regles de la nature, u du moins, ſelon les additions que ous y avons faites, en rafinant ſur nos ppétits naturels, ce Livre doit avoir plus le Lecteurs que tout autre. Son Auteur, our ſe rendre utile aux diverſes condi-

tions, 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 metier, 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 rafinés, & d'induſtrieux déguiſemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuiſines, que d'opulence dans leurs Maîtres. Par ces apprêts ainſi modifiés, l'œil (car l'Auteur l'avoue) ſera moins ſatisfait, & le goût moins chatouillé : mais en échange, la ſanté & la bourſe, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux ſens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la Cuiſine il en a ajouté d'autres pour l'Office, qu'il a débarraſſées avec le même ſoin de tout ce qui excede la portée ordinaire des Bourgeois, & la capacité de leur Cuiſinieres. En donnant des regles pour relever le goût des alimens par les moyennes reſſources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour diſcerner ceux qui ſont bons par nature ; & ce n'eſt pas, ſelon notre avis, ce que ſa doctrine a de moins ſolide. Enfin pour 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 diſſéquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à ſon Ouvrage étoit différent de celui qu'on s'eſt preſcrit dans cette Édition. Il avoit mis au jour en divers temps deux Volumes, dont le ſecond, fait ſur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoient que le ſupplément du premier. On a cru devoir ſuivre la méthode qu'il auroit lui-même ſuivie, ſi tout ce qui ſe rapportoit à chaque article s'étoit préſenté à ſon eſprit dans le même temps. 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 caracteres, les deux Volumes en un ſeul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'eſt-là, avec quelques légeres corrections des plus ſenſibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De ſorte que cette Édition ne ſçauroit déplaire à ceux à qui la ſienne aura plû.



LA CUISINIERE 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.

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

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 & Mars. Avril.

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

Inſtruction. Mai. En Gibier, les Levreaux & les Lapereaux.

En Venaiſon, les Marcaſſins, le Chevreuil & le Chevrillart.

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

Mars. Avril. Mai.

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

En herbes Potageres.

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

En Fruits.

Nous avons, quand l'année eſt prématurée, les Abricots vers, les Amandes vertes, les Fraiſes & les Cériſes, Précoſſes & les Groſeilles.

DE L'ÉTÉ.

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

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille:

Toutes ſortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraiſſés, 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. *Inſtruction.*

En Venaiſon.

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

Le Gibier à poil.

Les Levreaux & Lapereaux.

En menu Gibier.

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

Du Poiſſon.

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

En Poiſſon de riviere.

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

En Légume.

Des petits Pois, des Haricots verds, des Féves de marais, des Concombres, des Choux fleurs. Juin. Juillet. Août.

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 leſpeces, Abricots, Figues, Bigarreaux & Ceriſes tardives, Groſeilles, Mures, Melons Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

Inſtruction.

Sep. Oct. Nov.

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

En viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, de Préſalé, de Cabour, de Beauvais, & 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 Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les Pigeons de toutes eſpeces; les Poules & les Coq-vierges de Caux; nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry; les Oies graſſes, Oiſons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

Sep. Oct. Nov.

En gros Gibier & Venaiſon.

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

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges & griſes, la Becaſſe excellente pendant les brouillards & le froid, les Bécaſſines, les Gelinotes de bois, les Allouettes ou Moviettes, les hupées ſont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gêle, les Guinards, les Rouges-gorges, l'Oiſeau de riviere, les Canards, les rouges très-excellens, les Judelles, les Sarcelles.

En Poiſſon d'eau douce.

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

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 & petit 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 & Herbages.

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. Sep. Oct. 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.

DE L'HYVER.

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 temps 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 ayons dans l'Automne. Déc. Jan. Fév.

INSTRUCTION POUR CEUX

qui voudront ſervir une bonne Table Bourgeoiſe ; elle ſervira auſſi pour régler les ſervices ; vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

TABLE

De douze couvers à dîner.

PREMIER SERVICE.

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.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la piéce 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.

TROSIEME SERVICE.

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 crême glacée.
1 De Choux-fleurs.

Inſtruction.

QUATRIEME SERVICE.

Deſſert.

Pour le milieu une jatte de fruits cruds.

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.

TABLE

De dix couverts à Souper.

PREMIER SERVICE.

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 langue de Mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de Rôts.*
3 *Plats d'entremets.*

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

1 De petits Pois.
Inſtruction. 1 De Crême 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 Crême fouettée.
3 Aſſiettes de Confitures différentes.

TABLE

De quatorze Couverts & qui pour 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 auchepôt.

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 frians pour les deux flancs.*

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 Moviettes.
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 Crême.
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 Aſſiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes ſortes de Potages.

Potage. PRenez la Viande la plus ſaine & la plus fraîche 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 ſortes de légumes bien épluchées, ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux ; faites bouillir doucement votre bouillon juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, paſſez-le enſuite dans un tamis ou dans une ſerviette, laiſſez repoſer le bouillon pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

Potages aux Choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, 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 choux & petit lard ſont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, ſervez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoiſe ſimplement pardeſſus, ayez attention de ſaler très-peu le bouillon à cauſe du petit lard ; ceux de racines, de navets, ſe font de même ;

le celeri veut être blanchi plus long-temps,

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 faſſe un petit gratin dans le fond du plat, égoutté 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 premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite, quand ils ſont cuits faites en un cordon au bord du plat où vous devez ſervir le potage ; pour 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 Concombre.

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, & 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 tiede trois ou quatre fois en le frottant avec les mains : faites le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau ; quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, goûtez s'il eſt d'un bon ſel, ſervez ni trop épais, ni trop liquide.

Potage aux herbes.

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

Les herbes ſont oſeilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céléri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elle 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, maiquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, 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 temps 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, jettez les à meſure dans de l'eau fraîche, enſuite vous les égouttez pour les bien

piler dans un mortier, en les arrosant de temps en temps d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile, vous mettez 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, d'eau panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'ozeille, poirée, cerfeuil que vous ficelez 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'œuf 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 crême, ou un poiçon de lait, après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain Marie, faites enſuite mitonner votre potage avec des croûtes bien 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, mettron à la place un peu plus d'amande 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 le pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faite 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 mettez 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-

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

Potage.

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 tourneroit.

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 coriande, un petit morceau de canelle, deux ou trois grain 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 petit 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 gouſſe d'ail, une feuille de l'aurier, 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 temps en temps 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 temps en temps, 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 céleris, 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'il 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 premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële 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

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 verds, prenez des asperges de moyennes 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 égouter & 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, &

Potage.

finiſſez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, & ne reſte plus de bouillon. Avant 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 diſſection des viandes

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

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.

De la diſſection des viandes

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 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'Eté 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 rôt de biffe & gigot de mouton, ils ſe ſervent tous les deux de même: vous les coupez en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en 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 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 diſſéquent de la même façon.

De la diſſection 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 acabit, laiſſez-le mortifier le plus que vous pouvez, ſuivant la ſaiſon, dans le Printems nous avons les gros moutons de Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais; l'Eté les plus excellens ſont les moutons de pâture; l'Automne & l'Hiver eſt le temps 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 caſi 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 fillets, 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, 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 a 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 dissection du Mareassin & du Cochon de lait.

De la dissection des viandes

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

De la dissection de la volaille & gibier.

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

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede 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, faisant, 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

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

De la diſſection des viandes

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

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 morceau 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.

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.

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.

thym, laurier, Basilic, clou 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.

Du bœuf.

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, jettez 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 premiere, 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 á la Perſillade.

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, enſuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez enſuite dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle eſt cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur, pour l'ouvrir en deux ſans la ſéparer, ſervez la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſi vous voulez, & perſil haché. 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 & divers autres légumes, & pluſieurs ſauſſes différentes; comme ravigotte, petite ſauſſe, ou Entrée.

les ſert pour entremets froids ; quand elles ſont
Du Bœuf. fourrées, ſalée, fumées & ſéchées.

Cervelles 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 petit 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, faite-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 le 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 fines, 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 ſauce 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 dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures : retirez les enſuite pour les faires égouter, eſſuyez-les & les farinez, faites-les frires & 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 entiere ; quand ils ont pris goût, mettez-les égouter & 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 bierre, juſqu'à ce que votre pâte ait la conſiſtance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur, ſervez le plus chaud que vous pourrez. Hors-d'œuvre

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 égouter & 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-d'œuvre ou Entrée.

Du Bœuf.

Gras-double à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. Prenez du gras double cuit à l'eau, après l'avoir bien nétoyé, 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 fauſſe 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.

Entrée. Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, perſil, ciboules hachée, 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 jugé à propos, & ſervez dans la terrine.

La terrine à la couennes 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 nétoyez, dégraiſſez, & vous en ſervez de même.

Rognons de Bœuf à la Bourgeoiſe.

Hors. d'œuvre. Coupez-le par filets minces, faites-le paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre,

perſil, biboule, 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 ſauſſe 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 façon.

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 ſauſſe ou a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire ſur le feu, ſi la ſauſſe 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 ſauſſes; 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.

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 premiere 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 giroſle, 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 ſauſſe qui doit être courte.

Du Bœuf.

Queue de Bœuf à la ſainte Menehoult.

Hors-d'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 ſa marinade pendant qu'elle eſt ſur le feu, Servez ſans ſauſſe.

Culotte de Bœuf de pluſieurs façons.

Hors-d'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 millieu ; 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 ſauſſe 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 petit pâtés : voilà les façons les plus communes, celles qui ſont les plus recherchées & les moins pratiquées ſont celles qui ſuivent. *Du Bœuf.*

Culotte à la braiſe aux oignons d'Holande.

Vous prenez une belle culotte que vous déſoſſez ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, bardé 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 ſauſſe de belle couleur ; *en la faiſant cuire de cette façon, à la braiſe*, vous la pouvez diverſifier de différents ragoût ou de différentes ſauſſes, ſuivant le goût du Maître. Groſſe Entrée.

Culotte de bœuf à la Cardinale.

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

Du Bœuf.

couvrez la terrine & y laiſſez la viande pendant huit jours ; 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'uue 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 cloux 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 feeilles, 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 déhors le côté coupé, pour la ſauſſe 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 ſauſſe. 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, deſoſſez-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 ſauſſe bien dégraiſſée : vous faite 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.

Saucisſon 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 Entremets 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 feuille de baſilic, le tout haché trés-fin, ſel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon; ficelez-les & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, 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 ſauſſe 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 ſauſſe 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 moille de Bœuf.

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

Aloyaux de pluſieurs façons.

Groſſe Entrée.

L'on le met communément, quand il eſt rendre, cuire à la broche, & ſe ſert dans ſon jus, ou ſi vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranche 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 concombre, 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, p. 32, & ſervez deſſus différens ragoûts de légumes : comme vous le jugerez à propos : elle 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, faite 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 piéces 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 vielle, 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 ſur un fourneau pendant une demi-heure, & ſervez à courte ſauſſe. Entrée.

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 mettrez le choux coupé en trois morceaux bien preſſé & ficelé avec quatre gros oignons entiers; & lorſque le tout ſera preſque cuit, vous mettrez quatre ſauciſſes, un peu de ſel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reſte peu de ſauſſe, mettez égoutter la viande & les légumes, eſſuyez les de leur graiſſes avec un linge; dreſſez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, le

ſauciſſes par deſſus, paſſez la ſauſſe au tamis & la dégraiſſez. Servez le ragoût.

Du Bœuf.

Bœuf au four.

Entrée ou Entremets froid.

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 & dégraiſſerez la ſauce: pour entremets laiſſez le refroidir dans ſa cuiſſon.

Hachis de Bœuf.

Hors-d'œuvre

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.

Du Mouton.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

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

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

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 fauſſe : vous pouvez auſſi quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

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

Gigot de Mouton à la Périgord.

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

Entrée.

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 ſauſſe où il a cuit, ajoutez-y une cuilliere de coulis & ſervez. *Du Mouton.*

Gigot de Mouton aux légumes glacées.

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 légérement 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 ſauſſe 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 dégraiſſé, 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 sausse dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un colis 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 sausse, & 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 la 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 mettrez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sausse, si vous avez du coulis, vous y en mettrez 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 détachez du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement, & quelques filets d'anchois ; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point, arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant ; faites cuire votre gigot à la broche comme

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

Du Mouton.

Gigot de Mouton à l'eau.

Entrées.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long, lardez la chair ſi vous 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.

Gigot à l'Angloiſe.

Entrée.

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 égouter & l'eſſuyez de la graiſſe avec un linge, ſervez-le avec une ſauſſe faite de cette façon : mettez dans une caſſerole un verre de bouillon, & preſqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de perſil, ciboule, une

Du Mouton.

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

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 un autre eau bouillante, pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel ; lorsqu'il sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par dessus une bonne sausse 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 sausse de la même que ci-dessus, couvrez la sausse avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sausse, & sur la sausse mettez-y du parmesan ; mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sausse. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égoutez la graisse qui se trouve au dessus de la sausse.

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 sausse 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, râclissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sausse 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 hâchées, 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 Entremets froid.

Gigot à la Royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servirez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiéde un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous la 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 peu 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 & ajoutez un jaune d'œuf crud, lorſqu'il 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 égouter 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 ſauſſe & 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 ſauſſe 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 cloux de girofle, une carrote, la moitié d'un panais, ſel, gros poivre, faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la ſauſſe 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 ſa ſauſſe 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 lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez ſur le gigot.

Du 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 ſéches: 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 temps en temps 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.

Apropriez un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur les filets, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchoix 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 ſauſſe & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la ſervez ſur le carré. Entrée.

Carré & Gigot de Mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'eſt-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui ſe trouvent ſur le filet, & 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 Entrée.

Du Mouton.

de jus vous les coulerez davantage en les paſſant, faites-les cuires 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 filet 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 ; couppez 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 ſauſſe 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 méme caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qu'il tient après : paſſez cette petite ſauſſe 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 tourtiere juſqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, que vous les retirez ſur un linge pour les egouter de leur graiſſe; ſervez avec une ſauſſe 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.*

Côtelette de Mouton à la Poële.

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 temps en temps 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 ſauſſe & y mets Entrée.

Du Mouton.

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 ſauſſe que vous mettez ſur une aſſiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigottes, 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 ſauſſe par deſſus ; les herbes à ravigotes, ſont toutes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette, vous en mettrez 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 ayant 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 râtiſſés & 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 derriere 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 mariniere.

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 pannais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſariette & du perſil haché, peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorſque les côtelette ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauſſe, vous dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard ſur les côtelettes. Entrée.

Du Mouton.

Côtelettes de Mouton à la plucheverte.

Entrée. Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bonquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, & baſilic, paſſez-les ſur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauſſe & que les côtelettes ſoient cuites, alors vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez la ſauſſe 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 ſauſſe 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 crême, enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les ſur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuires au four. Quand elles ſont de petite couleur, mettez les égoutter de leur graiſſe, & ſervez deſſous une bonne ſauſſe claire.

Côtelette de Mouton au basilic. *Du Mouton.*

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 mettez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême ; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, 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, Entrée.

Haricot de Mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus 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 un 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 temps en temps, après vous y mettez du bouillon ; si vous n'en avez point, vous y mettrez 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 girofle, une gousse d'ail, faites cuire à pétit 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 patissez & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande ; faites-les cuire ensemble, les navets & la viande étant cuits, ôtez-le Entrée.

Du Mouton.

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

Haricot de Mouton diſtingué.

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 ſauſſe & 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 ſauſſe, 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.

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 garnit 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 ſauſſe deſſous l'épaule.

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

Epaule de Mouton en crouſtade.

Entrée

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 ſauſſe, faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus de l'épaule & la mettez refroidir ; mettez enſuite du bouillon dans la même caſſerole, pour en détacher tout ce qui reſte : mettez-y après un peu de coulis, & paſſez cette ſauſſe 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 tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il eſt dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 60, vous pannez enſuite tout le deſſus de la farce, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; quand elle eſt cuite & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe ; mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir, & la ſauſſe deſſous.

Epaule de Mouton à la Turque.

Entrée

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, thyms, baſilic, deux oignons, quelques

racines, un peu de sel, & poivre, quand elle est cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, & 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 sausse d'un coulis clair.

Du Mouton.

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 cloux de girofle, une demi feuille de laurier, & quelques feuilles de basilic; environ un bon demi-setier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre; si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel; mettez l'épaule dessus, & la faites cuire au four; quand elle sera cuite, vous en passerez la sausse au tamis & en presserez fort les légumes pour qu'elles fassent une petite purée claire pour lier la sausse, dégraissez cette sausse, & la servez dessus l'épaule.

Epaule de Mouton à la sainte Menehoult.

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, thyms, 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 sausse bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerée 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 dégraissis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourriere avec un peu de feu dessus; ensuite vous égouterez la graisse qui est dans le plat; essuyez les bords & servez dessous, une sausse claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel, & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sausse 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 légérement sur le persil avec une cuiller, & en mettrez de temps en temps 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 sausse 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 mettez 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 Entrée.

Du Mouton.

ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere : prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très 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 ſauſſe & 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 au 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 paſſepierre ou ſauſſe hachée,
Sauſſe à l'Angloiſe,
Sauſſe 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 ſauſſe 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, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 34.

Du Filet de Mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres & les 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 sausse & 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 dessus une bonne sausse.

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 braise, comme

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

Du Mouton.

Langue de Mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre

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

Langues de Mouton en papillotes.

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

Langues de Mouton à la broche.

Hors. d'œuvre

Prenez quatre langnes que vous faites cuire 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'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graiſſez ; quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervez-les avec une ſauſſe 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 coloter, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalottes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble un demi quart-d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau que vous épluchez & les fendez en deux sans les séparer, mettez-les dans la sausse pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sausse. Servez. Hors-d'œuvre

Langue de Mouton en canellon.

Prenez deux langues de mouton cuite 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 égouter 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

Langues de Mouton en Sur-tout.

Du Mouton. Hors-d'œuvre ou Entremets

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 ſauſſe 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 ſauſſe dans le fond, & enſuite un filet de langue ſur la ſauſſe, vous continuerez à mettre des filets de langues l'un ſur l'autre, & toujours de la ſauſſe entre chaque couche; finiſſez par la ſauſſe: 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 migeotter, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & 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 Poële.

Hors-d'œuvre

Epluchez trois langues de moutons, 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 chaplure 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 peu 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 la ſauſſe 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 es pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noirci à la chaleur du feu; mettez le plat ſur un petit feu, couvrez-le avec nn couvercle de tourtiere & du feu deſſus; quand il ſera de belle couleur, ſervez à courte ſauſſe. 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 cruds, perſil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, ſel, gros poivre, melez 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 égouterez le beurre,

essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur fausse,

Du 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 gout en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle; sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la 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-gousse 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 mettrez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon; une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre, faites bouillir la sausse pendant un quart-d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis: cette sausse peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langues de Mouton à la Cuisiniere.

Hors-d'œuvre

Après les avoir fait griller comme il est dit à l'article des langues des moutons, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sausse 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

passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre ; sel, poivre ; persil, ciboule, champignons, le tout haché, mouillez 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 ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceau de langues dans les petites brochettes de bois, faite tenir toute la sauce après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre ; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes. *Du Mouton.*

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 garnit, 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 crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre. Hors-d'œuvre

Pieds de Mouton à la sainte Menehoult.

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez 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 refroidis, 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 ſauſſe 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 à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail, faites-les migeoter pendant une 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 deſſechée, avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule 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 poële: 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 tourtiere & du feu deſſus, égouttez-en la graiſſe, s'il y en a, ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de Mouton à l'Anglaiſe.

Du Mouton. Hors-d'œuvre

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, ſel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, une racine coupée en 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 premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez 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 Holandoiſe, à l'Eſpagnole, haché, & autres que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de Mouton en Sur-tout.

Hors-d'œuvre

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

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 tourtiere, & 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 premiere 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 page 68.

Pieds de Mouton aux Concombres.

Hors-d'œuvre ou Entrées.

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

Pieds de Mouton aux Concombres en friçaſſée de Poulets.

Hors-

Vous coupez chaque pied en trois morceau après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec autant de concombre 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-y

un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laiſſez bouillir à petit feu juſqu'à ce que les concombres ſoient cuits, & qu'il n'y ait preſque plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaune d'œufs délayés avec de la crême; 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 cuires 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 garni de perſil frit. *Les pieds farcis* 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 mettrez deſſous une ſauce à l'échalotte.

Du Mouton.

Les rognons extérieurs appellés animelles, ſe ſervent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron, eſſuyez-les après & les farinez, faites-les frires, & 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 cuires trois ou quatre heures; quand elle 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 derriere du pot, qu'elle ſoit tiéde, 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-à ſec ou avec une petite ſauce claire à l'échalotte.

Si c'eſt pour ſervir frites, quand elles ſont cuites & refroidiës, 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 mettres 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 ris.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuires avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux 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 mettres égouter & refroidir, prenez environ six onces de ris, bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiede en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmitte avec le bouillon qui vous a servir à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser, & s'il n'y en avoit point assez, vous en mettrez un peu d'autre, faites cuire le ris 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 ris, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du ris, 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 tourtiere couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le ris soit en croûte; alors vous panchez un peu le plat pour en égouter la graisse; essuyez les bords & servez. Entrée.

Queues de Mouton à la Prussienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la Entrée.

Du Mouton.

moitié d'un choux, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau 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 braiſe 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'elle ſoient d'une belle couleur dorée, vous les mettez égouter; 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 temps 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 égouter, 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 légere, 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 petit 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 égouter les queues, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat un peu diſtanciées les unes des autres; couvrez chaque queue avec un ragoût. Servez chaudement.

Du Mouton.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ſes parties.

LE Veau eſt d'une grande utilité en cuiſine, il fournir 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 haiſe, les pieds, le ris, la longe avec le caſi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron; la queue, les filets, les rognons, la moële, dite amourette.

Du Veau.

De la tête de Veau, comment accommodée.

Après lui avoir ôteé ſes mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche: délayez dans une marmirte 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.

Du Veau.

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, ficelez-la tout autour en lui redonnant la forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, 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'eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, paſſez une partie de ſa 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

cuiſſon un peu plus de vin blanc, ſel, poivre, & moins de bouillon ; laiſſez-la refroidir dans ſa cuiſſon, & ſervez ſur une ſervietre. *Du Veau.*

Tête de Veau à la ſainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires & coupez le muſeau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une màrmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu ; enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſe 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 tourtiere 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 premiere à l'article des ſauces. Entrée.

Les yeux de Veau, comment les ſervir.

Après en avoir ôté ce qui eſt mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braiſe faites avec 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 poivrade : *etant cuits* à la Hors-d'œuvre

Du Veau.

braiſe comme ci deſſus, ils ſe ſervent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons ou un ſalpicon.

Langue de Veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre

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

Cervelle de Veau en matelote.

Hors. d'œuvre

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger 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-d'œuvre

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuires avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigres 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 faites avec deux poignée de farine délayée avec une cuillerée d'huile, demi-ſetier de vin blanc & du ſel fin, faites les frire dans du ſain-doux juſqu'à ce quelle ſoit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante, ſervez chaud.

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

Hors-d'œuvre

Prenez des oreilles bien échaudées que vous

faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon, mettez dans une petite marmite de bon bouillon, ou demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, 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 petit pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, & ciboule, mettez-y une pincé 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.*

Oreille de Veau au fromage. *Hors-d'œuvre ou Entremets*

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

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 égouter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites déssecher 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 égoutées, trempez les dans du beurre chaud & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légérement 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, échalotte hachée, sel, gros poivre,

Freſſure de Veau à la Bourgeoiſe. *Du Veau.*

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, piqué de petit lard, & ſervez deſſous une ſauce au petit maître. Hors-d'œuvre

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 poële, & 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 poële, & mettez cuire avec le beurre, perſil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële, 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.

Foie de Veau à la Bourgeoiſe. Hors-d'œuvre ou Entremets

Coupez par tranche 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 poële 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 mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de Veau en crépine.

Hors-d'œuv. ou Entremets

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 déſſechée 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, & mettez 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 cuillerée de verjus.

Du Veau.

Foie de Veau à l'Italienne.

Coupez un foie de veau en filet fort minces, ayez du perſil, ciboule, champignons, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic hachés comme en poudre; prenez une moyenne caſſerole, mettez dans le fond une couche de fillet 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 premiere; 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'œuv. ou Entremets

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'œuv.

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.

Fraiſe de Veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre

Quand elle eſt cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différentes façon ; 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.

Baignets 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 gouſſes d'ail, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle ; quand elle eſt cuite mettez-la égouter & 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 le dans de l'œuf battu; pannez de mie de pain, faite frire d'une belle couleur dorée.

Fraiſe de Veau en gratin de fromage.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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

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; mellez 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 tourtiere: il faut qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reſte point de ſauce.

Du Veau.

Pieds de Veau de pluſieurs façon.

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 & égoutés, vous les ſervez chaudement avec du ſel, gros poivre & vinaigre. Hors-d'œuvre

Si vous voulez les mettre *en fricaſſées de poulets.* Hors-d'œuvre

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 échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux clous de girofle, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un

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

Du Veau.

Si vous voulez les servir *en menus drois.*

Hors-d'œuvre

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 34.

Pieds de Veau à la Camargot.

Hors-dœurve

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'échalotte 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.

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 gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les 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 du 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, échalotte, 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 tiede, & 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 tiede, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le corner; 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 crême double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau Hors-d'œuv. ou Entrée.

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

Du Veau.

Ris de Veau à la Lyonnoiſe.

Hors-d'œuvre ou Entremets

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 de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans la caſſerole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de fariné, 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 Entremets

Hachez très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalottes, 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 endroit 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 mijoter ; 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 mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de Veau en Caisses.

Hors-d'œuvre ou Entremets

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, & 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 mettres mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalotte, 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, faite cuire sur un très-petits 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 pêle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de Veau en Hatelet.

Hors-d'œuvre ou Entremets

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 du ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dez, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout haché; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu

Du Veau.

de ſel avec du gros poivre, ne dégraiſſez point le ragoût, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œuf cruds, faites lier ſur le feu, ſans qu'il bouille, & que la ſauce ſoit ſi épaiſſe qu'elle 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 Entremet.

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

Ris de Veau en ragoût.

Entremets.

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 cham-

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'entrée 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 crême, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce; & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide. *Du 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 séparement, 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 piece 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 cuit se prépare de même façon.

Du Veau.

Caſi de Veau à la Créme.

Mettez dans un vaiſſeau juſte à la grandeur du caſi, une peinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes, perſil, ciboule entiere, 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'égoutez & bien eſſuyez, couvrez-la 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, degraiſſez-la, & le paſſez au tamis. Servez deſſous le caſi

Groſſe Entrée.

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

Caſi glacée.

Entrée.

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

Caſi à la daube.

Entremets froid.

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

Caſi à l'étouffade.

Entrée ou Entremets froid.

On le met comme la ruelle de veau entre deux plat, page 108. Si vous voulez le ſervir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduis

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

Du Veau.

Poitrine de Veau de differentes 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 bon 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 ou 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 cuites 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 façons.

Elle ſe ſert auſſi marinée frite, vous la coupez par morceauu 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 tiedir 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 mettrez 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 entiere avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, ſel, poivre; quand elle eſt cuite, vous la dreſſez ſur le plat, & renverſez la peau ſur les 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 échalotte, le tout haché très-fin, faites bouillir un inſtant & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une ſauce plus ſimple, prenez la 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 faites, vous y mettez une pincée de perſil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braiſe.

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

Poitrine à coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceau 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 écumoire, ſi c'eſt une purée de pois, avant que de les paſſer vous aurez une poignée d'épinars 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 Lyonnoiſe.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes, après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons, aſſaiſonnez de ſel & de gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel, & gros poivre, perſil, ciboule, échalottes, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard ; quand elles ſont cuites, ſervez-les avec une ſauce de cette façon : mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, échalotte ; 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. Entrée.

Côtelettes de Veau grillées.

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

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

Du Veau.

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 temps en temps 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 & réduire 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 gouſſes d'ail, deux échalottes, 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 ingrédiens qui ont ſervi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne ſe pratique,

que parce qu'elles le noirciſſent avant que d'être cuites quand la friture eſt vielle.

Du Veau.

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 la picon 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, échalottes & 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. Entrée.

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché très fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette & laiſſez ſortir le bout, beurrez le papier en de-hors, 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. Entrée ou hors d'œuvre.

Filet de Veau tôt 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, échalotte, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fines, 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 ſarce ſe tourneroit en huile. Entrée.

Ruelle de Veau à la couenne.

Du Veau. Entrée. Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceau en tranches & les piquez de lard, assaisonnez de sel ; gros poivre, persil, ciboule, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceau, 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 crême.

Hors-d'œuv. Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en plusieurs morceau, de la grosseur de la moitié d'un œufs, 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 crême ; 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 cruds entiers, un poinçon de crême, foncez une pouperogniere 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 poupertogniere pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y

mettre une bonne ſauce claire & un peu piquante.

Du Veau.

Paupiettes.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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 échalotte; 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 ficelee, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles ſeront cuites pannée les deſſus de bardes, & leurs faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, ſervez une ſauce d'un jus clair aſſaiſonnée de bon goût.

Paupiettes à la braiſe.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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.

Brezolle.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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, échalottes hachés très-fin, prenez une caſſerole, mettez dans le fond un peu d'huile ou de beurre, avec des fines

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'œuv. ou Entrée.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, 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, échalottes, 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 pele, 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 légérement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de Veau à la Chantilli.

Hors-d'œuv. ou Entrée.

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 échalottes champignons: le tout haché, roulez-les & les enfilez dans un hatelet, faites-les cuires 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 restaurans,
Les coulis Bourgeois,
Les coulis de perdrix,
Les 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 patés gros & petits, beaucoup d'entrées de differentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, & sert aussi à faire de 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, *pour une cuillerée bouche pour demi-setier.*

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 finit, 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 dégraiſſez

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 ſera 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 ſauſſe eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Noix de Veau aux truffes à la bonne femme.

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

Quand elles ſont cuites & la ſauſſe 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 ayez flambée, vuidée & 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 ſerré, 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 ſervietre 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-le prendre dans un endroit frais ou ſur de la glace.

Epaule de Veau, comment l'acommoder.

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 gouſſes d'ail une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranche, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine delayée 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 Carre.

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 Entremets

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.

Entrées

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalottes, 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 a bonne mine.

Côtelettes de Veau à la poële.

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, ôter la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole ; & mettez dedans un peu de coulis, dégraiſſez la ſauce, mettez-la ſur le feu, & la ſervez deſſus les côtelettes.

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

Côtelettes de Veau à la Cuiſiniere.

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 cuiſon, une liaiſon de trois jaune

d'œufs, avec du bouillon, du perſil blanchi haché, une échalotte hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la caſſerole, faites lier ſur le feu, & y mettrez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, ſervez ſur les côtelettes. Vous y mettrez un peu de ſel s'il en eſt beſoin, ſi le petit lard 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 le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu & dégraiſſez, la cuiſon faites, & courte ſauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché deux ou trois coups de couteau; faite lier la ſauce, en ſervant un jus de citron, ou un filet de vinaigre. Entrée.

De la moële dite amourette.

La moële 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 Entrée.

Du Veau.

ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de giroſle, deux échalottes, une feuille de laurier, thym baſilic, ſel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites & qu'il reſte très-peu de ſauce, retirez-les pour les refroidir, paſſez la ſauce dans un tamis clair pour que la graiſſe paſſe avec, il faut qu'il n'en reſte qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une caſſerole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier ſur le feu qu'elle ſoit un peu épaiſſe, enſuite vous y trempez les queues de veau & les 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 tourtiere; ſervez-les avec une ſauce piquante comme la premiere 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 coupez 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 ficelées, & les choux, un bouquet de perſil, ciboule, une demi gouſſe d'ail, trois clous de giroſle, 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 cuite, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & eſſuyer de ſa 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, & gros

poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande, si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien dégraissée, mettez-la dans une 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 grande. *Du Veau.*

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

Casserole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien épais, & fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent, ou d'une fayence qui aille au feu, mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble, il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, & assaisonnées de bon goût, couvrez tout le dessus avec du 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 tourtiere, un bon feu dessus, vous le laisserez jusqu'a ce que le riz soit d'une belle couleur dorée; en servant, vous renversez la graisse qu'il peut y avoir, & servirez à 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 farce 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 le 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 ſi liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du ſel fin, paitriſſez-la & la battez avec le rouleau auſſi mince qu'une piece 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 & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller enſemble, coupez-les enſuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, ſervez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez auſſi en faire avec un reſte de hachis.

Hachis de toutes ſortes de viandes.

Hors-d'œuv.

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de pluſieurs melées 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 échalottes hachées très-fin, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, ſel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y enſuite la viande pour la faire chauffer ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne ſe recorniſſe, 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.

Du Cochon

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.

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.

Gros Entremets.

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

Après qu'elle eſt 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.

Entremets.

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.

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'accommodent 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 crepine eſt utile pour faire des entrées en crépine; *pour les 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, génievre, 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 égouter, 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, & mettrez 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 déſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux & que vous les jugez aſſez déſalés, enveloppez-les d'un torchon blanc & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu. *Du Cochon.*

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

Servez froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

Quand les jambons ſont nouveaux & petits, vous pouvez les faires cuire à la broche & les ſervir chaud ou froids pour entremets, faites attention qu'ils ſoient beaucoup plus déſalés 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, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel, & du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir: coupez en gros dez, mettez-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- *Entrée.*

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 & reduire 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 mettrez 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 sa 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 vous en servir au bout de cinq ou six jours ; si vous voulez le garder long-temps, 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 lantilles, 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 tiéde auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au dégré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard dessus le pore, 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 frottez de sel par-tout vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches

sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher. *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 crême, 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, ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart-d'heure pour les cuires; 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 mettez après une bonne poignée de mie de pain, paſſez à la paſſoire, faites bouillir le tout enſemble en les tournant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe, mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petit 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 melez 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 crême, délayez le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les empliſſez qu'aux trois quarts, liez le bout, quand ils ſeront tous finis, faites bouillir de l'eau : quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en ſortira de la graiſſe, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caiſſe de papier, enſuite vous les ôtez de la caiſſe pour les ſervir chaudement.

Hors-d'œuvre

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

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

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

Du Cochon

Façons de faire toutes ſortes de Cervelat.

Entrée. Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée, ſi vous les voulez faire d'autre viande, ſoit veau, lievre, ou lapin, vous aurez ſoin que votre viande ſoit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, ſelon la quantité de cervelat 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 de 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 quart, 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.

Hors-d'œuv. Prenez de la chair de porc, où il y a plus de 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, échalottes. 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 plattes 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 prendre leur goût de chaircuterie : 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 enſemble 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.

Entremets

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

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, trois clous de giroſle, la moitié d'une muſcade, oignon, racines; la viande étant cuites, paſſez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau proporttonné à ſa grandeur, avec quatre groſſes écriviſſes & le bouillon que vous avez paſſé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre, faites-les cuires 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 gêlée, 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 écriviſſes en deſſous, avec des branches de perſil verd, verſez la gêlée ſur le cochon pour le mettre au frais; quand la gêlée 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. Gros Entremets froid.

Cochon de lait en Blanquette.

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

coupés en filets minces ; un bonquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & réduire à moitié, 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.

Du Cochon

Cochon de lait en galentine.

Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc & mettre deſſus une bonne farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaiſſeur d'un gros écus. 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, racine, oignons, un gros bouquet de perſil, ciboule, échalottes, ail, girofle, thym, laurier, baſilic ; quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, & le ſervez froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Gros Entremets. froid.

Cochon de lait à la Lyonnoiſe.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la reſerve 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

Gros Entremets. froid.

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 échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatra œufs; blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait & presqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le retroussez 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.

Frommage de Cochon.

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

Du Cochon

coudrez la couenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous ſerrerez fort avec de la ficelle, mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heure 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 entremets.

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'œuv.

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

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

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

Tête d'Agneau de pluſieurs façons.

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

Vous la mettez dans une marmite avec de 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 planche verte.

Ou pour le ſimple, vous prenez du bouillon de leur cuiſſon, prenez garde qu'il 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 derriere.

Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 111.

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.

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

Del'Agneau.

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

Quand il eſt froid, vous en faites un hachis & les côtellettes 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 *béchamel*. Voyez ci-après.

Filets d'Agneau en blanquette.

Hors-d'œuvre

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 guere de ſauce.

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

Filets d'Agneau à la bechamel.

Hors-d'œuvre

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

Quand elle commence à s'épaiſſir, 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.

De l'Agneau.

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

Cuit à la braiſe & refroidi, vous en tirez des filets que vous mettrez 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.

Entremets.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt 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.

Du Poulet.

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.

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 premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée, vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la paſſer légérement ſur la flamme, qu'elle n'ait que le 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 beau de la volaille ſur le derriere du cou: detachez légérement 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 coups, cela vous donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & gigier, vous aggrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes ſortes de volailles & de gibiers ſe flambent & vuident de la même façon; ſi c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber: vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire ſur de la braiſe, eſſuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, 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. *Du Poulet.*

Le poulet aux œufs eſt après.

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

Fricaſſée de Poulets.

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez, & vuidez, coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiede 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 dégorgés, 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 giroſle, 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 jaune d'œufs, délayez avec de la crême ou de 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 aîles 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 membles. Entrée.

Vous les mettez auſſi au roux avec des culs dar-

tichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, paſſez-les ſur le feu dans une caſ-
Du Poulet. ſerole 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 frieandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau*, page 111.

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 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 tourtiere 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 & vuidez-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, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, laiſſez les aîles & 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

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

Poulets aux Choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche, après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes & les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuison faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez 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 poële.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomach, vuidez 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 & réduire à courte sauce; dégraissez ayant que de servir. Entrée.

Poulets au fromage.

Du Poulet. Flambez & épluchez deux poulets, après les avoir vuidés & trouſſé les pattes dans le corps, *Entrée.* 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 poules deſſus, & ſur les poulets, vous y mettrez 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 à l'eau fraîche, cachez-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 bardes ſur l'eſtomac & les faites

cuire à la broche enveloppés de papier ; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets. *Du Poulet.*

Poulets en Matelotes.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de la longueur de deux doigts & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez, faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût, vous y mettez si vous voulez, le foie, le cou, les aîles & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure ; la cuisson faite qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement. Entrée.

Poulets à la Jardiniere.

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

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

Poulets au réveil.

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-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 & trouſſez 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 gouſſe

d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passer au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force, que tous ne 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 en 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, farcissez 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 a 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 Poulet.

moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, 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, de bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois.

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

Poulets en hatelet.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Prenez des poulets rôtis que l'on a desservi de la tables, 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, ciboule hachés pannez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites giller à petit feu en les arrosant légerement avec un peu d'huile; servez à sec ou une sauce claire.

Des Poulets marinés.

Hors-d'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.

Du Poulet. Entrée. & hors-d'œuvre.

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

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine

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

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître, pour être 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 temps 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 dégré 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 ſait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait dégré 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, vuidez-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, couſez les pour que rien ne ſorte ; faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier ; ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

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

Comme :

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

Ou toutes ſortes de ragoûts, comme

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

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

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 arret de veau avec, & *à faire du blanc manger.*

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

DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Des Dindons & Dindonneaux.

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

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

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

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

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

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

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

Des Dindons & dindonneaux.

Cuisses de Dindons à la créme.

Entrée. Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservit de la table ; il ne faut point les larder , si elles sont crues vous les lardez en travers avec du gros lard , faites-les cuire dans une sainte Menehoult , faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine , sel , poivre , persil, ciboule , une gousse d'ail , deux échalottes , trois clous de girofle, une feuille de laurier , thym , basilic , deux pincées de coriandre , un demi-setier de lait , tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille , mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu ; quand elles fléchiront dessous les doigts vous les retirerez pour les égouter , prenez le gras de la sainte Menehoult & y trempez les cuisses , pannez-les tout de suite , faites-les griller à petit feu en les arrosant légérement du restant du gras ou 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 poële.

Grosse Entrée. Flambez & épluchez un dindon , applatissez-le un peu sur l'estomac , troussez 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 coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même

Dindon en galentine.

Des Dindons & Dindonneaux.

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 galantine ; ci-devant page 128.

Dindon en balon.

Gros Entremets. froid. *Entremets froid ou Entrée.

* 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.

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

Dindon roulé.

Entrée.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le déſoſſez 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-un peu de coulis pour la lier. Servez ſur la viande.

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

Abatis de Dindons en fricaſſée au bleu ou au roux.

Entrée, ou hors d'œuvre.

Prenez un ou deux abatis de dindon qui comprend les aîles, 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

Des Dindons & Dindonneaux.

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 crême, faites lier sans bouillir, en servant; un filet de vinaigre ou du 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 petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

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

Quant 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 ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez le en gros dez avec beaucoup

de champignons coupés auſſi en dez ; maniez-les enſemble avec du lard rapé, perſil, ciboule, baſilic, échalotte, 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 ris de veau avec leur aſſaiſonnement ; couſez les pour que rien ne ſorte, & les faites cuire dans une petites 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 mettrez 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 nn filet de verjus.

Des Dindons & dindonneaux.

Dindons à l'eſcalope.

Le dindon dont vous avez ôtez 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, échalotte, 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 mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraiſſez la ſauce avant que de la ſervir ſur les eſcalopes ; ſi vous avez de coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Entrée.

Aîlerons de dindons aux petit oignons & fromage.

Des Dindons & dindonneaux. Entrée.

Prenez ſix ou huit aîlerons 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-heures après vous y mettrez 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 égouter; 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 aîlerons & 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 tourtiere avec bon feu, Servez chaudement.

Aîlerons en fricaſſée de Poulets.

Entrée.

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

Aîlerons en fricandeau.

Entrée.

Prenez dix ou douze aîlerons 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.

Aîlerons à l'Eſpagnole.

Des Dindons & dindonneaux.

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 aîlerons avec un linge blanc. Servez la ſauce deſſus. Entrée.

Aîlerons 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 aîlerons 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 emttez-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 entieres, dreſſez les aîlerons & croûtons deſſus & autour, la ſauce par deſſus. Entrée.

Aîlerons 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 cuit avec du bouillon, des queues de ciboule & du perſil, paſſez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuiſſon des aîlerons pour lui donner du goût, ſervez la purée deſſus les aîlerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne ſoit ni trop claire ni trop liée. Entrée.

Des Dindons & dindonneaux.

Aîlerons 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.

Entrée.

Aîlerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il eſt expliqué ci-après. Mettez les aîlerons 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.

Aîlerons au vin de Champagne.

Entrée. Foncez une caſſerole de tranches de veau; mettez les aîlerons deſſus, couvrez de barde 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 aîlerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

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

Aîlerons 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 aîlerons 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, à 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 & Dindonneaux.*

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. Entremets.

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 panner.

Dindon en pain.

Prenez un dindon que vous déſoſſez 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 de 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 & dindonneaux.

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 rôt 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 rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le temps du creſſon, vous en mettrez tout autour, aſſaiſonnez de ſel & de vinaigre.

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

Vous les faites cuire à la broche; envelopez de barde 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 ragoût ſeuls*.

Poulardes de pluſieurs façons.

De la Poularde & du Chapon.

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. Entrée.

Obſervez la même choſe pour les chapons.

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

Vous le flambez, vuidez, & trouſſez 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 trouſſez 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, & ervez deſſus la poularde.

Poularde entre deux plats.

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

De la Poularde & du Chapon

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

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

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 & vuidée, 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. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraiche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon, quand ils sont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Entrée.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

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

Poularde masquée.

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

jaunes d'œufs, ſel, poivre, farciſſez le dedans de la poularde & la couſez par les deux bouts, faites-la retaire dans une caſſerole avec de la graine du pot, vous la mettrez enſuite à la broche, & la garniſſez tour 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.

De la Poularde & du Chapon

Poularde en Matelote.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laiſſez les aîles & les pattes, & trouſſez 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 & racine autour; ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée: ſi vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la ſauce, elle aura plus de conſtance.

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 la deſſus avec 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 ceue

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 & trouſſez les pates 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 gouſſe d'ai, trois clous de girofle, deux échalottes, ſel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu ; lorſque votre poularde fléchit ſous le doigt, paſſez tout 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 preſqu'entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez dans une caſſerole une chopine de crême ou un demi-ſetier de lait, quand elle bout mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre minié d'une pinée de farine avec du ſel, poivre, deux échalottes, une demi-gouſſe 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 tout-à-fait aſſez liée vous y mettrez 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 & vuidée, vous la rempliſſez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs, couſez la poularde pour que rien ne ſorte, faites-les cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez 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 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'œfs cruds, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée; couſez-la pour que rien ne ſorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, un peu de coriandre: quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez avec une ſauce à la Reine.

Poularde en Cannelon.

De la Poularde & du Chapon

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. Entrée.

Poularde à la créme.

Elle ne ſe fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a deſſervie entiere 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 & réfroidie; 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, uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtiere ſur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, vous la ſervirez après avec une ſauce piquante que vous trouverez la premiere dans l'article des ſauces. Entrée.

Poularde en crouſtade.

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

De la Poularde & 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 tourtiere; ſervez avec une ſauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'eſtomac, après avoir vuidé la poularde, vous la rempliſſez d'un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à larticle 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 ſance.

Poularde au ſang.

Mettez dans une caſſerole du perſi, 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 enſemhle 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 croche enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec une ſauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces.

Entrée.

Poularde à la Chia.

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

la faites tremper un quart d'heure dans l'eau preſque bouillante, enſuite égouttez-la & la mettez dans une ſauce au coulis pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche. *De la Poularde & 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 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'excellens plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche. Rot.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON,

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

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

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. Entrée.

Canard farci.

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

Vous commencez à le déſoſſer par la poche,

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

Du Canard Caneçon, 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, champignons, le tout haché, deux œufs crus, ſel, poivre & un demi-ſetier de crême, mêlez bien le tout enſemble & le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne ſorte, & le faites cuire à la braiſe, comme la langue de bœuf; page 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 pincée 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 bouquet 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.

Du Canard Caneton, Oie & Oiſon.

Vous faites auſſi des canards en globe, à la Bruxelle : des *oies à la broche*, farcis de ſauciſſes & de marons.

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

Canard aux navets.

Entrées.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes en dedans ; après qu'il eſt bien épluché vous mettez un peu de beurre dans une caſſerole avec une cuillerée de farine, faites-la rouſſir de belle couleur & mouillez avec du bouillon ; vous y mettrez 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 mettrez en même-temps ; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez 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 braiſe 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 Douillet.

Entrées.

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le & trouſſez les pattes dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carottes, 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 ſauce au tamis & la dégraiſſez ; faites la réduire ſur le feu au point d'une ſauce. Servez deſſous le canard.

Du Canard

Cane ton Oie & Oiſon.

Vous pouvez encore le ſervir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

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

Canard à la Bruxelle.

Entrée. Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un ſalpicon fait de cette façon : coupez endez 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-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une ſauce. Servez ſur le canard.

Canard en daube.

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

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 Béarnoiſe.

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

girofle, 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 & Ceneton, 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 gouſſe 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 verds, il en faut un litron, & il ne faut ni perſil, ni ciboules; faites cuire un canard avec du bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle; quand il eſt cuit paſſez la ſauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe; ſervez ſur le canard en faiſant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le 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, trouſſez 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 mettrez 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 premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële percée & les remuez juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde ; gardez les plus beaux pour faire un ragoût ; ſi vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau boullante 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 échalotte, 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 vuidée, 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

Oit à la moutarde.

Du Canard Caneton, Oie & Oiſon. Groſſe Entrée.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez ; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le melez avec deux échalottes, 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 ſervir 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.

Oie à la daube.

Gros Entremets. froid.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'eſt point aſſez tendre pour mettre à la broche, vuidez la & lui trouſſez les pattes dans le corps, enſuite vous la faites refaire ſur le feu & l'épluchez ; lardez-la par tout avec des lardons de lard aſſaiſonné & manié avec perſil, 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, &

Du Canard Canneton, Oie & Oiſon.

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

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

Pour faire les aîles & cuiſſes d'oie de façon qu'elles ſe conſervent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vou les flambez: vuidez & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que juſqu'aux trois quart; 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 aîles, arrangez-les bien ſerrées dans un pot de graiſſe en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du ſel, faites fondre la graiſſe d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de ſain-doux; il faut qu'il y en ait aſſez pour que les aîles & 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 a 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 à meſure que vous en avez beſoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'uſage que vous voulez.

Elles ſe mettent cuire dans une petites braiſe pour les ſervir avec différentes ſauces & ragoûts;

l'on en fert 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.

Du Canard, Ceneton, Oie & Oiſon.

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

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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 eſpeces & de différentes groſſeurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de roſe ou rouge, elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIERE, ET BISETS

Des Pigeons cauchois, de voliere, & biſets.

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

Des Pigeons ecochois, de voliere, & biſets.

Quand ils ſont cuits mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de ſauce gros comme une noiſette, & du ſel fin.

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

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

Vous les mettrez auſſi au roux comme la poitrine de veau, page 99.

Vous les ſervez auſſi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire ſur le feu après les avoir vuidés, coupez-les en deux & les accommodez 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 mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes comme vous le jugerez à propos.

Des petits Pigeons de voliere.

Rôt. Ils ſe ſervent pour plats de rôts, 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 beaucoup de façons.

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

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec différentes ſauces ou différens ragoûts.

Comme :

Sauce à l'échalotte. Sauce aux petits œufs.
Sauce à la ravigote. Sauce à l'Italienne.
Sauce au beurre.

En ragoût vous en mettez :

Aux morilles. Aux petits pois.
Aux mouſſerons. Aux montans de cardes.
Aux truffes.
Aux pointe d'aſperges. Aux laitues farcies.

Des Pigeons cochois, de volière, & biſets.

Pigeons à la Bourgeoiſe.

Vous les échaudez, vuidez & trouſſez 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, de champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre. Entrée.

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

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

Compote de Pigeons.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes trouſſées dans le corps, faites les blanchir, ôtez le cou & les aîles, 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 gouſſe d'ail, deux clous de girofle, du baſilic, un morceau de bon beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire à courte ſauce, ayez ſoin de dégraiſſer ; en ſervant un jus de citron ou un filet de vinaigre Entrée.

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

Des Pigeons cauchois, de voliere, & biſets.

Entrée.

Pigeons au baſilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & trouſſé les pattes en dedans, faites-les cuires 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 enſuite 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 bon pigeons que vous trouſſerez les pattes en dedans, s'ils ſont gros vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os, faites-les mariner avec de l'huile fines, ſel, gros poivre, perſil. ciboule, champignons, le tout haché: faites-leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain: mettez-les ſur le gril & les arroſez du reſte de leur matinade, faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée, quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faites de cette façon: vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, ſel, gros poivre; faites chauffer & ſervez ſous les pipeons.

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 volière, & biſets.

Pigeons en Matelotte.

Entrée.

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 quarteron 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 cuit, 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 crême, un peu de muſcade & une petite pincée

Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.

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'écreviſſes.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée. Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & trouſſez les pattes en dedans, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere 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, échalottes, 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 petit pigeons que vous échauderez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, mettez les foies à part, faites blanchir un inſtant les pigeons à l'eau bouillante après les avoir retirées 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

l'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 cuires une heure à petit feu; quand ils ſont cuits égouttez les pigeons & les déficelez, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge, ſervez deſſus un bon coulis de veau, ſi vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de ſel dans la 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 cochois, de voliere, & biſets.

Pigeons au 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 crême; faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez à courtes 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, il Entrée.

n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper auſſi-tôt que le couteau reſiſte, 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 & égoutez-les, enſuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette difference que dans le bouquet vous y mettrez un peu de ſariette & deux clous de girofle.

Des pigeons cochois, de volliere, & biſets.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, trouſſez-les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juſte à leur grandeur avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, 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.

Pigeons à la ſainte Menehoult.

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

trois poiſſons de lait, faites bouillir & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faires cuire à très-petit feu pendant une heure, lorſqu'ils ſont cuits retirez-les pour les égouter, enlevez le gras de la ſainte Menehoult pour le mettre ſur une aſſiette, trempez-y les pigeons & les panez à meſure, faites griller de belle couleur en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les avez trempés, ſervez à ſec, vous mettrez une ſauce rémoulade dans la ſauſſiere. La façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces. *Des Pigeons cochois, de volerie, & 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 doucemens, lorſqu'ils fléchiſſent ſous le doigt, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir après les avoir égoutés & eſſuyés de leur graiſſe, ôtez les feuilles de laurier de la ſauce & la dégraiſſez, mettez-y un 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.

Pigeons au ſoleil.

Des Pigeons cochois, de volière, & biſets.

Entrée. 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 égoutez & 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 quelle 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 tourtiere juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée, égoutez-en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauce d'un coulis clair.

Pigeons en rimbale.

Entrée. Faites un ragoût de pigeons, quand il eſt fini de

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

Des Pigeons cochois de volière, & biſets.

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. Entrée.

Pigeons à la poële.

Plumez & vuidez des petits pigeons, laiſſez-leur les pattes, & les faites refaire légérement ſur le feu, paſſez-les dans une caſſerele 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. Entrée.

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. Entrée. ou hors d'œuvre

Des Pigeons cochois de volière, & biſets.

Pigeons en crêpine.

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 deſſechée avec du lait ou de la crême, 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 tourtiere 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 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 fricandeau, page

Du Gibier en général.

CHAPITRE IX.

du Gibier en général.

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

Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Allebrans.
Les Alouettes, appellés Mauviettes.
Les Bécaſſes.
Les Bécaſſines.
Les Bécots.
Les Cailles & Cailleteaux.
Les Guinards.
Les Ortolans.
Les Ramiers & Rameraux.
Les Perdreaux rouges.
Les perdreaux gris.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers,
Les Rouges gorges.
Les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

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

De la Venaiſon.

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

Le Chevreuil.
Le Dain.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier & le Marcaſſin.

Voici la façon d'accommoder toutes ſortes de Gibier & Venaiſon.

Des Faiſans, comment les ſervir.

Du Faiſan

Les faiſans & faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

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 Provençale ou autre petite ſauce dans le goût nouveau.

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

Les Canards ſauvages, comment les ſervir

Des Canard ſauvages.

Les canards ſauvages, ou oiſeaux de riviere, la femelle eſt eſtimée la meilleure, ſe ſervent ordinairement pour rôt ſans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

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.

Des Rouges Sarcelles, Allebrans.

Les ſarcelles ſe font auſſi cuire à la broche flambées & vuidées ſans être piquées ni bardées, & ſe ſervent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les ſervez avec ragoûts d'olives.

Aux truffes.

Ragoût de montans de cardons,
Aux navets.
Ou sauce à la rocambole.

Des Rouges Sarcelles, Allebrans

Les Rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les Allebrans se mangent comme les sarcelles.

Allouettes de plusieurs façons.

Alouettes.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les vuidez point, & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur ses rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Entrée.

Elles se servent en tourte, pour lors vous les vuidez, 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.

Hors-d'œuvre

Elles se servent en salmis à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche; (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jettez le gigier, & le reste servez-vous en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilés 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

les alouettes ſans qu'elles bouillent, & ſervez garni de croûtons frits.

Alouettes.

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, trouſſez, les pattes pour les faire paſſer dans le bec comme pour rôt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce liée, dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table ſe peut mettre *en 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 ; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf ; pannez de mie de pain ; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égouttez la graiſſe & mettez dans le fond une ſauce d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, *vous en faites* auſſi des entrées de pluſieurs façons, vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des Perrdeaux. comment les diſtinguer des Perdrix.

Des Perdreaux & Perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes ; pour la bonté il faut

distinguer la fraicheur & le bon fumet.

Des Perdreaux & Perdrix.

Les perdreaux rouges se distinguent à la premiere plume de l'aîle, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les Perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez; faites-les cuire de belle couleur.

Entrée.

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 troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

comme :

Sauce à la carpe.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce aux zestes d'orange.
Sauce à la Sultane.
Ragoûts de truffes.
Ragoûts de montans.
Ragoûts d'olives
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,

un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Eſpagne.

Des Perdreaux & Perdrix

Elles ſe trouvent auſſi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges ſe preparent & ſe ſervent de la même façon que les perdreaux & les perdrix griſes.

Des Bécaſſes, Bécaſſines & Bécots.

Des Bécaſſes, Becaſſines & 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 deſſous des rôties de pain en cuiſant pour en recevoir ce qui en tombe, & ſervez deſſus les rôries.

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 derriere 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 ſel; mettez cette farce dans leur corps & couſez l'ouverture, trouſſez les bécaſſes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec ſauce ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécaſſines & 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.

Les Cailles & Caillereaux.

Des Cailles & Caillereaux

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 de 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 & Cailleteaux*

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 & cailleteaux.

En faiſant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écreviſſes ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider, hachez les foies que vous mêlez avec perſi, 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 du 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 & vuidez, 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 & Cailleteaux.

cuiſſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, rachevez de cuire & faites réduire au point d'une ſauce liée ; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraiſſé, vous le ſervez deſſus 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 Ortolans, Guinards & Gelinotes.

Les ortolans ſont de petits oiſeaux très-délicats & 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 vuider, elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſus comme de mauviettes.

Vous en faites auſſi des entrées différentes, comme des bécaſſes : vous n'avez qu'à vous en ſervir de la même façon.

Les Merles ſe ſervent auſſi de même ; il ne les faut point vuider.

Des Pluviers.

Des Pluviers.

Ils ſont excellens quand ils ſont gras, vous les plumez & piquez ſans les vuider ; faites les cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous : quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les rôties deſſous.

Si vous voulez les ſervir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il eſt expliqué à l'article des bécaſſes; faites-les cuire de même & ſervez avec une même ſauce & même ragoût. *Des Pluviert.*

Si vous voulez les ſervir à la braiſe, faites-les cuire comme les cailles & les ſervez de la même façon.

Des Vanneaux.

Ils ſe font cuire à la broche pour rôt, & ſe ſervent comme le canard ſauvage. *Des Vanneaux.*

Des Rouges-Gorges

Oiſeaux excellens, ils ſe ſervent pour rôt, comme les ortolans. *Des Rouges-Gorges*

Du Gibier à poil.

Des Levreaux & Lievres *Des Levreaux & Lievres.*

LEs levreaux ſe ſervent pour rôt; 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 ſauciere.

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 differentes ſauces piquantes.

Les lievres ſe mettent en civet: vous les coupez par membres, gardez en le ſang s'il y en a; faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc; aſſaiſonnez de ſel, poivre, quand il eſt

cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon & ſervez à courte ſauce.

Des levreaux & Lievres.

Vous faites auſſi des pâtés de lievres, 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 vuidé, coupez-le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulée 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-la 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 échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-le ſur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-ſetier 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 coute ſauce, ôtez le bouquet, ſervez chaudement; ſi le lievre eſt tendre il faut mettre les navets en même temps.

Filets

Des Levreaux & Lievres.

Filets de Lievre en civet.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

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 gouſſe d'ail, une feuille de laurier, deux cloux de girofle, paſſez-les ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, ſel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, paſſez la ſauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer ſans bouillir.

Levreau au ſang.

Entrée.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le ſang que vous mettrez à part, coupez-le par membre & 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 gouſſe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle; une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-le ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-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 entieres, & ſervez chaudement.

Filets de Lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou un levreau qui ait été cuit à la broche & que l'on a deſſervi de la table, vous

enleverez 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 casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir; servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Des Lapereaux & Lievres.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au 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.

Des Lapins & Lapereaux

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre; & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre, de la même façon.

Des Lapins & Lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les dépouillez & vuidez & faites refaire sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets, coupez-les par membres & les faites dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 99.

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.

Hors d'œuvre

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.

Entrée.

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 & Lapereaux.*

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & ſervez s'il eſt de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre ; mettez-y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, ſel, gros poivre, faite cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis : ſi vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorſque le lapin ſera cuit aux trois quarts, avant que de ſervir ôtez le bouquet, dégraiſſez la ſauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, 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 rôtis 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 morceau, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, paſſez le ſur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu ; paſſez la ſauce au tamis Hors-d'œuvre

Des lapins & lapereaux.

& 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 Entrée.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps, quand ils auront rendu leur eaux, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'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 toutes 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-petit 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

Lapereaux aux gîtes.

Farciſſez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, perſil, ciboule, champignon, le tout haché, ſel, gros poivre, couſez-les, & trouſſez les pattes deſſous le ventre, & celle de devant ſous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuires 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 caiſſe.

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.

Des Lapins & Lapereaux.

Lapereaux en fines herbes.

Entrée. Coupez-les par membres & les metrez 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.

Entremets froid ou Entrée. Il faut les déſoſſer à forfait, & les finis 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 retirerez 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 a 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 & Lapereaux.* 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, pag. 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 quelqu'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 cuires 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.

Lapereaux en tortue.

Vuidez un lapin, laissez le foie & ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé 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 gouſſe 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.

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moële 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 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.

Entrée. Coupez-le par membres & le mettez dans une 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.

Des Lapins & Lapereaux.

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.

Boudin de Lapin.

Hors-d'œuvre.

Prenez trois demi-ſetiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, perſil, ciboule entiere ; 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.

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, appellée Venaiſon.

De la viande noire.

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

Le Chevreuil.
Le Daim.
Le Sanglier.
Le Marcaſſin.
Le Cerf.
La Biche.
Le Faon.

De la viande noire.

Le Cerf, *la Biche*, *le Chevreuil*, *le Daim*, *le Faon*, ſe préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derriere ſe ſervent marinés & cuits à la broche, la marinade ſe fait avec vinaigre, ſel, poivre & un peu d'eau.

Vous les ſervez auſſi en bœuf à la mode, en 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 Menehoult comme les pieds de cochon; le reſte comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant ſe ſervent cuits à la broche après les avoir fait mariner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le Marcaſſin ſe ſert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de 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 de la mie de pain, & remettez ſur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat, vous mettrez enſuite le reſte de la ſauce avec un filet de verjus.

Des Poiſſons de mer & d'eau douce.

CHAPITRE X.

Poiſſons de mer & d'eau douce.

APrès 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.
La Barbue.
Le Saumon.
L'Eſturgeon,
L'Aloſe.
Le Cabillaud ou Morue fraîche.
La Raie.
La Merluche.
La Morue ſalée.
La Limande.
Le Carlet.
La Sole.
La Plie.
Le Mulet ou Sumulet.
L'Eperlan.
Le Maquereau.
Le Thon & la Thontine.
La Vive.
La Macreuſe.
La Sardine.
Le Rouget
Le Hareng frais.
Le Merlan.
L'Anchois.
Le Bar.
Le Vaudreuil.
La Lubine.

En coquillage.

L'Ecreviſſe de mer.
Les Homars.
Les Moules.
Les Huîtres.

Du Turbot & Barbue, comment accomoder.

Du Turbot & Barbue.

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 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 rôt.

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-ſetier de crême 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'écriviſſes.

Turbot & Barbue aux 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.
Sauce hachée.
Sauce au vin de Champagne, ou ragoût de crête.
Ragoût de ris de veau.
& petits œufs.
Ragoût au ſalpicon.
Ragoût d'Huitres.
De Truffes.
De Mouſſerons.

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 turbotiere, 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 ragouts.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

Entrée.

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.

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.

Du saumon frais.

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.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Du Saumon. frais.

Si vous le ſervez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point, quand il ſera cuit, mettez-le à ſec ſur une ſerviette, & du perſil verd autour.

Entrée.

Si c'eſt pour entrée, il faut l'écailler & laiſſer le morceau entier comme pour rôt; le court-bouillon pour le faire cuire ſe fait en mettant dans une petite marmite, ſuivant comme votre morceau de poiſſon eſt gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, ſel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poiſſon & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes ſortes de poiſſons au court-bouillon ſe font cuire de même.

Saumon en caiſſes.

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 échalotte, le tous 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 ſont 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 tourtiere & 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.

De l'Eſturgeon

Il ſe ſert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade 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 tiéde, 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 dorées, & 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.**

De l'Eſturgeon

du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalotte, 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, jettez 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 entieres ou par moitié.

Rôt.

Si vous voulez les ſervir pour un plat de rôt, vuidez les & ne les écaillez point faites-les cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

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 écaillée & vuidée, fendez la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, ſel, poivre, faites-la griller & l'arroſez de temps en temps avec de ſa marinade.

Quand elle eſt cuite, cela ſe connoît quand l'arête n'eſt plus rouge, vous la ſervez deſſus un ragoût de farce aſſaiſſonné de bon goût; *etant 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 fraiche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'aſperges.

Morue fraiche.

Entrée.

Prenez une morue bien fraiche, que vous écaillez & vuidez, il faut la ciſeler & l'eſſuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez enſuite une brochette de fer, que l'on appelle 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 tourtiere, & l'arroſez de ſa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle eſt cuite : retirez le hatelet & la dreſſez 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 feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût eſt cuit, la ſauce réduite & aſſaiſonnée de bon goût, mettez y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez deſſus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos aſperges que quand le ragoût eſt preſque fini.

De la Raie, comment l'accommoder.

De la Raie.

La bouclée eſt eſtimée la meilleure, & ſe ſert de pluſieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus Bourgeoiſe ſe fait en le 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 se 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 son court-bouillon; quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telles sauce que vous jugerez à propos, *comme sauce* au beurre avec des capres & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir & persil frir.

Pour cette derniere 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 Menehoult.

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 gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes; faites bouillir un bon quart d'heure & ensuite vous y mettrez votre raie pour la faire cuire, la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre; servez à sec & une remoulade dans une sauciere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sauces.

Raie marinée frite.

De la Raie.

Arrachez la peau & la coupez par morceau comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, *Entrée.* ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe 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.

Raie à la ſauce de ſon foie.

Faites-la cuire comme il eſt dit à la page 210. *Entrée.* 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 hachées, 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.

Raie au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie *Entrée.* bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-le cuire avec un demi ſetier de lait & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux échalottes, 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 temps) 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 égoutés, & des petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremê-

De la Raie.

lez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par deſſus le reſtant de la ſauce, couvrz 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 couverde 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 Merluche.

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, gros 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 refroidir, ſe tourne.

De la Morue ſalée, comment l'accommoder.

De la Morue ſalée.

Pour connoitre la bonne morue, il faut choiſir la chair blanche, une peau noire, des grands feuilles; 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 égouter & la lavez par feuillets ou la laiſſez entiere 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, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, enſuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-là 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 épaiſſe, 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 égoutée, vous en prenez toute la chair & ne laiſſez que l'arrête, levez-la par filets, mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, perſil, ciboule, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi ſetier de lait, du gros poivre, faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le Groſſe Entrée.

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 bord 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, uniſſéz par-tous 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.

De la Morue ſalée.

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'échalotte, un peu d'ail, perſil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée; du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue deſſus, remettez par deſſus le même aſſaiſonnement que deſſous, & 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 tourtiere.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez deſſus du beurre roux bien chaud avec du perſil frit.

Morue à la ſauce aux capres & anchois.

De la Morue ſalée.

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 créme.

Entrée.

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle eſt égouttée vous la lavez par feuillets, mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre, mouillez avec de la crême ou lait, faites lier la ſauce ſur le feu & y mettez enſuite les filets de morue; faites chauffer & ſervez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez 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 tourtiere.

Tourte de Morue.

Entrée.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets 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 crême comme la précédente.

Morue en Stinquerque.

Entrée.

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 entieres, 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 tourtiere par deſſus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite.

De la Morue salée. Entrée. Faites-la cuire à l'eau & levez par feuillets; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant page 211, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.

Hors-d'œuv. ou Entrée. Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets 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 écaillés, vuidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair; si vous les laissez languir sur le feu; votre poisson sera 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 rôt.

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.

En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Entrée. *Ils se servent* encore cuit sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

Du Rouget, comment l'accommoder.

Du Rouget

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies.

Faites le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons Rouget à Paris, est appellé par d'autres grelot, 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.

De la Sardine & du Hareng

Entrée.

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.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel; poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs forés à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre

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

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 légérement, mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir deux cuillerées de verjus; dreſſez deſſus 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 ouvres 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 de belle couleur pour entremets.

Rôties d'Anchois.

Entremets

Prenez de tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt; faites-frire dans l'huile: arrangez-les dans un plat d'entremets, metrez une ſauce par-deſſus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché, & couvrirez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Des Merlans.

Les merlans ſe ſervent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidés, lavés & eſſuyés, ayez ſoin de leur laiſſer les foies dans le corps; vous les couperez légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté, trempez le dans la farine, faites-

les frire à très-grand feu, & les ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt. *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 filets 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, pag. 217.

Le Bar, comment l'accommoder.

Le Bar.

Il ſe fait cuire au court-bouillon, ſi vous voulez le ſervir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faite 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 temps en temps 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 légérement en pluſieurs endroits ſur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'eſt.

Le Vaudreuil.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon qui a la chair très-blanche & ſert à faire de bonnes farces les jours maigre; 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.

Quand il eſt cuit vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la Tontine.

De la Tontine La tontine eſt un ſort 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 Crapes.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crapes. Entremets. 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.

Servez-les froids ſur une ſervietre & les groſſes pattes autour.

Des Moules.

Des Moules Entrée. Après les avoir bien lavées, & ratiſſé leurs coquilles, égoutez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un 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.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboules hachés, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, quand il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites

lier votre ſauce & y mettez après un filet de verjus.

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.

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 pêle 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.

Entremets.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire ſur le gril & la pêle rouge par-deſſus.

Les huîtres ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, ſarcelles, &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 enſuite 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 mettrez dans de l'eau chaude, quand elle eſt prête à bouillir, vous la retirez pour les mettres dans de l'eau-fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur ſoit hachée à 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 crême, ſervez pour entrée.

De la Macreuſe.

De la Macreuſe. Entrée. 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 laitances de carpes & champignons.

Macreuſe en haricot.

Entrée. Plumez une macreuſe & la vuidez, faites-la revenir ſur de la braiſe comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupé en quatre vous la mettez dans une caſſerole pour paſſer ſur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; enſuite vous la mettez

dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de farriete ; 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 macreuse 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.

De la Macreuse.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

IL est temps de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui sont en usage.

Nous avons

Du Poisson d'eau douce.

Le Brochet.
L'Anguille.
La Carpe.
La Truite saumonée, & la commune.
La Perche.
La Tanche.
La Lotte.
La Tortue.
La Lamproie.
L'Ecréviſſe.
Le Meûnier.
Le Barbillon.
Le Goujon.
La Brême.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

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.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Du Brochet

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous reglerez 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 ingrédiens 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 crême.

Le Brochet sert aussi à mettre dans une matelotte, une autrefois vous pouvez le servir mariné, fri-

ce sont là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinée, page 194.

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 de matelottes.

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. Entrée

Quand elle est presque cuite; vous avez des montants de laitue romaine bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égouter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, 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 rôt ; après l'avoir vuidée & ôté les ouies, ne les écaillez point.

De la 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 225.

Rôt. Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôt maigre.

Carpe en Matelote.

Entrée. Aprés l'avoir écaillée & ôté 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 riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez 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 préparés, & 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 croûtops 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 vuidée & écaillée avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des

légumes, *en fricaſſée de poulets*. Voyez fricaſſée de poulets ; page 135.

De la Carpe.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans 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 façon, en gras, en maigre, que je ne marque point parce qu'elle ſeroit de trop groſſe dépenſe.

De la Truite ſaumonée, & de la commune.

De la Truite.

La truite ſaumonée a la chair rouge, & la commune blanche, la bonté de la premiere, eſt ſupérieure de beaucoup à la derniere, les aprêts ſe font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, ſervez-les ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

Si vous voulez faire une entrée, ſervez une ſauce deſſus, comme pour les autres poiſſons. Entrée.

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.

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que la moitié de ſes œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc.

Quand elle eſt cuite, épluchez-la de ſes écailles, dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir pour mettre deſſus une ſauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre. Entrée.

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 brocher, 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 rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelottes ; *on en fait aussi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bon ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

De la Tortue.

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaillle, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en ſerr 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 au brochet, page 232.

De la Lamproie.

De la Lamproie.

Elle reſſemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, enſuite vous les coupez par tronçons, faites les frire après les avoir farinées.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & la ſervez avec une ſauce aux capres ou une ſauce à la rémoulade Bourgeoiſe.

Vous mettez dans une caſſerole, de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé enſemble, ſervez-la à part dans une ſauciere.

Entrée.

Des Ecreviſſes.

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

court-bouillon, comme il eſt expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

Des écreviſſes.

Quand elles ſont cuites, dreſſez-les ſur une ſerviette pour un plat d'entremets.

Entrée. Hors-d'œvure

Les mêmes Ecreviſſes étant deſſervies de deſſus la table, ſe ſervent une autrefois en friçaſſée 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 elle 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 aſſaiſonné de bon goût.

Faites-le chauffer ſans qu'il bouille, & vous en ſervez 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, & mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordons autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

Du Barbillon

Meûnier

Goujon & la Bréme.

Du Barbillon, meûnier, Goujon & la Bréme.

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, quand il eſt gros, & ſe ſert avec une ſauce blanche.

La même façon ſe pratique pour le meûnier; *le goujon ſe ſert frit, la bréme ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes ſauces.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt: quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de Goujons.

Il faut écailler & vuider 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 échalottes, 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 méme façon, à cette différence que vous ne faites que les eſſuyer avant que de vous en ſervir.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Eſcargots de vigne en friéaſſée de Poulets.

Dans le printemps & l'automne, l'on trouve des eſcargots dans les vignes, qui ſont bon 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 riviere, quand elle commence à bouillir, jettez-y les eſcargots pour

Eſcargots.

Hors-d'œuvre

les y laiſſer un quart-d'heure ; quand ils ſe tirent aiſément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiede 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 gouſſe dail, 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, ſél, 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 crême, faites lier ſans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muſcade.

Eſcargots.

Des Grenouilles.

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 :

Des Grenouilles.

Grenouilles en fricaſſée de Poulets.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon ; retirez-les à l'eau fraiche & égouttez, mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gauce d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurte, paſſez-les ſur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure, & réduire à courte ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de perſil haché très-fin ; faites lier ſans bouillir.

Hors d'œuvre

Grenouilles frites.

Des Grenouilles.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, perſil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſile, 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.

Entremets.

CHAPITRE XI.

Des Légumes en général.

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.

Nous avons,

Les pois Normands
Les pois ordinaires & les pois quarrés.
Les Haricots verds, & les Haricots blancs
Les Feves de marais.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.
Le Ris.
Le Geniévre.
Le Gruau.
Les Choux blancs.
Laitue de pluſieurs eſpeces.
Laitue Romaine de pluſieurs eſpeces.
La Chicorée ſauvage blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire.
Les Cardes de Poirée.
Les Cardons d'Eſpagne.
Les Artichaux.
Les Aſperges.
Les Choux-fleurs.

Des Legumes en general

Choux verds.
Choux de Milan.
Les Carottes.
Les Panais.
Le Perſil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Ozeille.
Poirée.
Bonne-dame.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racine de Perſil.
Navet.
Les Mouſſerons.
Les Chervis.
Thym.
Laurier.
Baſilic.
Sarriette.
Fenouil.
Ail.
Rocambole.
Echalotte.
Le Potiron.
Le Houblon.
Les Concombres.
Les Epinards.
Les Salſifis,
Les ſcorſonaires.
Les Melons,
Les Topinambours.
Les Betteraves,
Les Cornichons.
Les Champignons.
Les Capres, groſſes & fines.
Les Capucines.
La Chia.
Les Truffes.
Les Morilles.
La Patience.
La Bucloſe.
La Bourache.
Les Raipouces.
Le Creſſon à la noix & le Creſſon de fontaine.
La Pimprenelle.
Le Beaume.
La Corne de Cerf.

Des Pois verds & des Pois ſecs.

Des Pois.

Les pois verds ſe mangent pendant trois mois, qui ſont Juin, Juillet & Août ; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût ſucré & tendre, qu'ils ſoient frais cueillis & nouvellement écoſſés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils ſont écoſſés.

Les plus fins ſont eſtimés les meilleurs.

Les plus tardifs ſont les pois quarrés ; quoique plus gros ils n'en ſont pas moins tendres.

Les pois verds ſe ſervent avec toutes ſortes de

viandes, & font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets. *Des Pois.*

Les pois secs servent à faire de la purée.

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. Entremets

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu & servez.

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 viandes 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 perchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois

Des Haricots verds.

Des Haricots. 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 casse-[illegible] un morceau de beurre, persil, ciboule ha-

Entremets. [illegible]uand 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 verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds, 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 de 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-

vrez 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, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit ſec, ils ſe conſerveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en ſervir, faites-les tremper dans de l'eau tiede juſqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure, vous les faites enſuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Obſervez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots blancs.

Faites les cuire dans 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 Féves de Marais.

Des Féves. 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 farriette, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de ſucre, gros comme une noix, mouillez-les de boullon.

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 ne s'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.

Du Ris

Le potage maigre ſe fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiede. & frotté fort dans vos mains.

Vous le faite cuire dans un bon bouillon maigre, 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 mettrez 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 jaunes 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.

Du Genievre.

L'on ne s'en ſert en cuiſine que pour des viandes que l'on veut mettre au ſel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous ſalerez du porc-frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

Du Gruau. C'eſt une farine d'avoine groſſiérement moulue, celui de Brétagne eſt le plus eſtimé.

L'on s'en ſert pour les perſonnes qui ont la poitrine foible, c'eſt un remede très-rafraichiſſant.

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 verds, & ceux de Milan s'accommodent 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 lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceau tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraiche, preſſez-les bien & les ficelez, 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, 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 deſoſſée &

arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes trouſſées en dedans. *Des Choux.*

De telles viande que vous vous ſerviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jetter ſon écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux ſe mange auſſi à la Bourgeoiſe, étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez deſſus une ſauce blanche.

Chou à la Bourgeoiſe.

Prenez un choux entier, après l'avoir lavé faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraiche, 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 165; remettez après les feuilles l'une ſur l'autre comme ſi le choux étoit entier, ficelez-le par tout: & le faites cuire dans une braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 32. Aſſaiſonnez de bon goût. Hors-d'œuvre

Quand il eſt cuit & retiré de ſa braiſe, paſſez-le légérement dans un linge blanc pour en faire ſortir la graiſſe, coupez-le en deux & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez par-deſſus un bon coulis.

Des Choux-fleurs.

Les choux fleurs ſont une eſpece de 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 gras* une ſauce ou coulis, où il y a un peu de beurre 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 épluchez & 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 crême ni bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides 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-d'œuv.

Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, & retirez-le de l'eau fraiche, preſſez le

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 crouton 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 légere 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

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.

Des Racines.

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 cuires 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 crême.

Entremets

Prenez de grosses racines bien tendres, ratissez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girosle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier, sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du Persil & Ciboule.

Du persil & ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différens aprêts qui sont marqués dans ce livre de quelle utilité ils sont sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.

Du Cerfeuil, ozeille, Poirée, Bonne-dame.

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces ; les perſonnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver ; quand elles ſont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'ozeille, cerfeuille, 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 entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laiſſez juſqu'à ce qu'il ſoit tiede, vous le mettez enſuite ſur les herbes.

Après que le beurre 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 Cerfeuil, oreille, Poirée, Bonne-Dame.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les 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 deſſous des œufs durs, ou quelques plat de poiſſons cuits 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'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau, faites-le cuire dans du bouillon.

Quand il eſt cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la ſauce, aſſaiſonnez-le de bon goût, & le 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.

Le poireau

Il n'eſt utile en cuiſine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au boillon.

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

viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le 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 Celeri.*

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves.

Des Radis & Raves.

Ils ne ſont pas bons en cuiſine que pour ſervir cruds en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une ſoupe.

De la Racine de Perſil.

De la Racine de perſil.

L'on ne ſe ſert de la racine de perſil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu parce qu'elle eſt d'un goût très-fort, point bonne pour les perſonnes qui ſont échauffées.

Des Navets.

Des Navets.

Ils ſe mettent dans le pot, & ſervent auſſi à faire de bon potage, ſi vous voulez garni avec, le plat à ſoupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuires après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils ſervent auſſi à faire des ragoût 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 derniere façon n'a pas si bonne mine elle eſt moins coûteuſe, & pas ſi embarraſſante.

Des Laitues Pommées & Romaines.

Des laitues pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes eſpeces de laitues pommées & Romaines, il ſuffit quelles ſe mangent toutes en ſalade quand elle ſont belles & tendres.

Elles ſe ſervent auſſi en ragoût & à garni des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuires 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 cuires 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 viande; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau ou 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 & du 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.

Entremets.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, ſuivant qu'elles ſont groſſes, faites-les

bouillir une demi heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien preſſer avec les mains, écartee 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, faites 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 pommée & 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 décoction 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'échalotte 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 jaune d'œufs & de crême, ſervez-la deſſous des œufs molets.

Entremets.

Des Cardes-Poirées.

Des Cardes-poirées. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems pour que le deſſus ne noirciſſe pas.

Entrée. 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 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 mettrez 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 & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher, vous les faites cuire avec du bouillon ou vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du ſel, oignon, 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.

Entremets. *Si vous voulez* les ſervir en maigre, vous les mettrez 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 devien-

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 blanc & 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

ſont bien propres, vous les mettez égoutter.

des Artichaux.

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 tiede.

Si vous voulez les confire, ils en ſeront meilleurs, vous mettrez une ſaumure, comme il eſt expliqué aux haricots verds confits, & vous obſerverez la même façon; *les artichaux* violets tendres, & les petits verds ſe mangent à la poivrade, on les met ſur une aſſiette avec un peu de glace, ils ſe mettent à côté de la ſoupe pour un petits 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 & poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entiérement la ſauce; quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, laiſſez-les frire un moment dans l'huile pour faire riſſoler, mettez-les après ſur une tourtiere avec l'huile qui reſte dans la caſſerole, vuidez-les de leur foins & mettez deſſus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu ſur le couvercle pour faire griller les feuilles; ſi vous avez un four chaud, ils n'en ſeront que plus beaux; quand ils ſeront grillés d'une belle couleur ſervez avec une ſauce à l'huile, vinaigre, ſel, & gros poivre.

Artichaux au verjus de grain.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de deſſous & coupé à moitié les

feuilles deſſus, faites-les cuire dans une petite braiſe, aſſaiſonnez légérement, mettez-les égoutter & vuidez de leur foins, ſervez-les avec une ſauce faite de cette façon; vous mettez 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 de 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 à 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 voulez. Entremets.

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, aprés leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du ſél, un demi-quart-d'heure ſuffit pour être cuites comme il faut, elle doivent être un peu croquantes. Entremets.

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 ficelez en paquets; faites-les cuire dans du bouillon que vous deſtinez pour votre potage.

Quand elles ſont cuites, garniſſez-en le bord.

Aſperges en petits pois.

Entremets.

Après les avoir coupées de la groſſeur des petits pois & bien lavées, faites les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoiſe, n'en retranchez que les laitues: voyez page 191.

Du Potiron & Citrouille.

Du Potiron & Citrouille

Il ne ſont d'autre uſage en cuiſine que pour faire de la ſoupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il eſt cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du ſel & du ſucre, ſi vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricaſſer du potiron, quand il eſt

cuit dans l'eau vous le mettez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, ſel, poivre ; quand il a bouilli un quart d'heure & qu'il ne reſte point de ſauce, metttez-y une liaiſon de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du Potiron & Citrouille

Du Houblon.

Du Houblon.

Il ne ſe mange ordinairement que dans le Carême pour une ſalade cuite.

Entremets.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de ſel ; quand il eſt cuit & refroidi, bien égoutté, dreſſez le dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus, ſel, poivre, huile & vinaigre.

Des Concombres.

Des Concombres

Le concombre eſt connu de tout le monde pour une des quatre ſemences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous ſervir du concombre, il faut le peler ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'eſt pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de ſel, pendant deux heures en la retournant de temps en temps, 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 mettrez 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

cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Des Concombres.

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 verds.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des Salſifis & Scorſonnaires.

Des Salſifis & Scorſonnaires.

Les Salſifis & Scorſonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratiſſez & les lavez, faites-les cuire comme les choux fleurs, & les ſervez avec une ſauce blanche.

Entremets.

Des Epinars.

Des Epinar.

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 crême.

En gras, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis & jus de veau, quand ils ſont accommodés de cette façon, vous les pouvez ſervir avec de la viande cuite à la broche.

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 &

groſſe, en le preſſant ſous la main qu'il ſoit ferme & non mollaſſe, qu'il ne ſoit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

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 Betteraves.

Des Betteraves.

Elles ſe font cuire dans de l'eau ou au four, elles ſe mangent en ſalade & en fricaſſée.

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.

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 ragoût; vous les faites bouillir un inſtant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne ſauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui ſoit encore en m ëelle & tout verd, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez le à l'eau fraîche, enſuite vous le mettrez 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

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.

Des Champignons, Morille & 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 faires 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 tiede.

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 à la créme, 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 crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez ſervir, & votre ragoût par deſſus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignon, morille & 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 ragoûts où il entre perſil & ciboule hachés.

Des champignons, Morilles & Mouſſerons.

Des Capres groſſes & fines.

Les fines ſervent à garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauces; les groſſes ſervent pour les ſauces où il faut des capres hachées.

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.

Des Truffes

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede, & 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 ragoûts, ſoit hachée ou coupée en tranches, aprés les avoir pelées; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſeches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guere dans cet uſage préſentement.

Truffe à la Maréchale.

Entremets.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez chaque truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier, dans une petite marmite ſans

aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les ſervirez chaudes dans leur naturel.

Des Truffes

Des Chervis.

Des Chervis Entremets.

Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en ſont plus délicats ; d'autres ſe contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau & du ſel (il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuiſon) 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 entremets.

Du Thym, Laurier, Baſilic, Sarriette & Fenouil.

Du Thym, Laurier Baſilic. Sarriette & Fenouil.

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 féves de marais, le fenouil ſert pour les ragouts 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 la dans ſauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la Patience, Bugloſe & Bourache.

De la Patience, &c.

Elles ne ſont en uſage en cuiſine que pour faire des bouillons rafraîchiſſans, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

Du Creſſon à la noix, Creſſon de fontaine, Eſtragon, Baume, Corne de Cerfs & Pimprenelle.

Le creſſon de fontaine ſe ſert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche; vous l'aſſaiſonnez 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.

Du Creſſon a la noix, Creſſon de fontaine, Eſtragon, Baume Corne de Cerf & Pimprenelle

Vous mettez de tout ſuivant ſa force, peu de baume & d'eſtragon, ces herbes ſont très fortes; vous faites cuire le tous 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.

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 particuliere.

De l'Ail Rocambole & Echalotte.

CHAPITRE XII.

Des Œufs.

Des Oeufs.

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 tempéramant chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere, s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

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 enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la gerſure des levres.

La coque d'œuf brûlée & pilée, eſt bonne pour blanchir les dents; elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaine caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendre, de bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils ſont chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hiver entre les deux Notre-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 temps 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 caſſés 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 au 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 Oeufs.* 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.

Oeufs de toutes les façons Bourgeoiſes.

Tous le monde ſait faire cuire des 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 Oeufs brouillés de pluſieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez ſimplement les œufs dans une caſſerole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les aſſaiſonnez; faites-les cuire ſur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Entremets.

Quand ils ſont cuits ſervez-les proprement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerées de crême, & les faites de la même façon.

Des Œufs.

Si vous voulez les faire avant quelques ragoûts de Légumes.

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût ſoit fini, comme ſi vous étiez prêt à le ſervir, hachez-les 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 façon.

Entremets.

En gras vous les faites frire avec du ſain-doux, & *en maigre* vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële, quand votre friture eſt bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites enſorte qu'ils ſoient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laiſſez point durcir le jaune.

Vous ſervirez 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 poële un morceau de beurre que vous faites fondre ſur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire; paſſez une pêle rouge par deſſus pour faire cuire le jaune, & ſervez avec filet de vinaigre deſſus.

Œufs à la Bagnolet.

Entremets.

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 & la ſervez ſur les œufs.

Les Œufs au plat, autrement dit au miroir.

Des Œufs.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs deſſus aſſaiſonnée de ſel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites les cuire à petit feu ſur un fourneau, paſſez la pêle rouge, & ſervez.

Les Œufs au lait ſe ſervent pour entremets.

Entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de ſauce, un peu de ſel, & trois poiçons 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.

Œufs à la Ducheſſe.

Entremets.

Faites bouillir trois demi-ſetiers de crême avec du ſucre, fleurs d'orange, pralines, citron, confis, maſſepain, le tout haché très fin, ayez huits œufs; fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part; prenez les blanc fouettés avec une cuillier & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, 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 crême 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 d'œufs.

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-

Entremets. Des Oeufs. Entremets. les mettre, mettez-les dans une caſſerole avec du ſel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle ſoit d'une belle couleur en deſſous, & la renverſez dans le plat que vous devez ſervir, ceux qui aiment le perſil & ciboule en mettent dedans, quand il eſt haché très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus diſtinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'aſperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mouſſerons, de telle eſpece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût ſoit cuit & aſſaiſonné, comme ſi vous vouliez le ſervir.

Entremets. Quand il eſt froid, vous le hachez pour qu'il ſe méle bien dans les œufs, vous battez tout enſemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres; vous vous réglerez ſur l'aſſaiſonnement qu'il y a dans le ragoût pour ſaler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée ſe font différemment.

Hors-d'œuv. 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 ou il n'y aura que des œufs & du ſel, & les ſervirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entremets. *Omelettes de harengs forés*; 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 Oeufs à la tripe, aux concombres.

Hors-d'œuv. 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. *Des Oufs.*

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, goutez 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 filet 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 sausse réduire, vous avez une omelette bien seche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignon, 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 échalotte, le tout ha- *Entremets.*

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 molet, ſervez.

Œufs brouillés à la coque.

Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez ſervir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans ſa longueur, enſuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, caſſez-les proprement par un bout pour les vuider, 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 crême; faites-les cuire ſur le feu en les remuant toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées, dreſſez-les ſur les mies de pain.

Œufs à la Huguenote.

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 entier, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire le deſſus avec une pêle rouge & les ſervez à demi molets.

Oeufs en timbale.

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 cuillerez 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 Oufs.*

Oeufs 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. Entremets.

Oeufs au petit lard.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-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. Sarvez à demi molet. Entremets.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre, paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites-les cuire en bain-marie ; quand ils ſeront pris, en ſervant coupez-les avec quelque coups de couteau & mettez deſſus un jus clair. Entremets.

Oeufs en filets.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une pitite 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. fuite vous y mettrez des œufs durs les blanc coupés en filets & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment & ſervez.

Oeufs à la Crême.

Hors-d'œuv. & Entremets. Mettez dans le plat que vous devez ſervir un demi ſetier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pêle rouge par-deſſus. Servez à demi molet.

Oeufs au fromage.

Entremets. 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 mettrez 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 Entremets Faites trois omelette 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 Entremets Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain avec un poiçon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade ; quand le pain a bu toute la crême, caſſez-y dix œufs, & les battez enſemble pour en faire une omelette.

Oeufs au gratin au parmesan.

Des Oeufs.

Hors-d'oev. ou Entremets

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 & passez la pêle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi molets.

Oeufs à la Bourgeoise.

Hors-d'oev. ou Entremets

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le font du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupés très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Oeufs grillés.

Hors-d'oev. ou Entremets

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.

Oeufs à l'ail.

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart

d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, enſuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de ſel, gros poivre, mettez cette ſauce dans le fond du plat que vous devez ſervir, & des œufs durs deſſus arrangés proprement.

Des Oeufs. Hors-d'œuv.

Oeufs à la Jardiniere.

Hors-d'œuvre

Mettez dans une caſſerole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites-bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battrez 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-d'œuv.

Mertez dans une caſſerole un moroeau de beurre avec perſil, ciboule, champignons, échalotte, le tout hachée, 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 mettrez deſſus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui eſt deſſous, frottez le deſſus de l'omelette avec du beurre chaud; pannez-la de mie de pain, & l'arroſez encore de beurre, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

Oeufs à l'eau.

Entremets.

Prenez une caſſerole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites ouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez

la enſuite refroidir & caſſez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, ils ſont ſuffiſants ſi votre plat d'entremets eſt petits, s'il eſt grand vous en mettrez d'avantage ; vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, paſſez enſuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir ; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans ſans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs. *Des Oeufs.*

En maigre toutes ſortes d'œufs dans le beſoin, ſe peuvent ſervir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage & Epiceries.

VENONS préſentemens au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage ſont,

Le Sel & Salpêtre.
La Muſcade.
Le Clous de Girofle.
Le Poivre fin & Poivre concaſſé.
La Fleur de Muſcade.
Maſſis.
Le Citron.
Gimgembre.
Canelle.
Coriandre.
Le Génievre.
Le Safran.
La Moutarde.
Les Piſtaches.
Les Amandes douces & ameres.
Le Raiſin de Corinthe.
Le Verjus.
Le Vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'Orange aigre.

Du Beurre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une cuiſiniere s'attache à le bien connoître, mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable, il y a des beurres d'un jaune falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée 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 & ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre, ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre, ſur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un ramis.

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.

Du Beurre.

La façon du beurre salé eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné ; après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez ſur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez du ſel deſſus en raiſonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétriſſez de cette façon juſqu'à ce que le beurre ſoit bien mêlé avec le ſel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres juſqu'à définition, vous le mettrez à meſure dans des pots de 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.

Du Fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la Fermiere, je m'expliquerai ſeulement ſur les différentes façons qu'on les peut ſervir ſur les tables, & l'uſage que l'on en peu faire en cuiſine.

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 Roqueſort* 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 crême qui ſe mangent avec de la crême & du ſucre, toutes ces ſortes de fromages ſe ſervent ſur la table au deſſert, il n'y a que le *Parmeſan & le 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 écraſez 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 peu 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 rond, & 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 rapée, *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-

ſuite le tout dans un four ou ſous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & le ſervez enſuite à courte ſauce, les bords du plat bien eſſuyée. *Du Fromage.*

Vous pouvez auſſi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Eſpagne que vous ſervez pour entremets. Entremets.

Du Laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il eſt ſuceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens aprêts qui ſont écrits dans ce livre, ſon utilité, ſans qu'il ſoit beſoin d'en parler d'avantage. *Du Laitage.*

Il me reſte à parler ſur ce ſujet de différentes crêmes qui ſeront très-utiles pour ſervir en entremets.

DES CREMES.

Crêmes 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'œuf, mettez-y votre crême 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 Entremets.*

Des Crémes Entremets.

Crême au Café.

Mettez trois demi-ſetiers 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 crême, paſſez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez ſervir qui doit être ſur une caſſerole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de caſſerole avec un peu de feu deſſus, faites bouillir juſqu'à ce que la crême ſoit priſe. Servez chaudement.

Crême au Chocolat.

Entremets. Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une caſſerole avec un demi-quarteron de ſucre, une chopine de lait, un demi-ſétier de crême; faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers; quand elle ſera à demi froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, paſſez la au tamis, & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

Entremets. Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu à peu avec ſix œufs blanc & 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 pincé 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, jettez 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 Crêmes*

Crême au Caramel.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, un demi-ſetier de crême, 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 poële 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 crême; remettez ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit délayé avec la crême, enſuite vous delayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, paſſez la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes, Entremets.

Crême 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 crême avant que de la retirer du feu, laiſſez-la cuire un petit moment dans la crême. Entremets.

Crême à la Madelaine.

Des Crêmes Entremets. Délayez quatre œufs blanc & 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 crême, un demi-quarteron de ſucre, gros comme un pois de ſel, mettez votre plat ſur un moyen feu, verſez-y la crême, quand elle ſera cuite, jettez-y un peu de ſucre pour la glacer avec la pêle rouge.

Crême à la Ducheſſe.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec un demi-ſetier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, une demi-quarteron de ſucre, faites bouillir un demi-heure & diminuer d'un tiers, paſſez-la au tamis & la délayez enſuite avec ſix jaunes d'œuf & 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.

Crême de ris pour les Convaleſcens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiedes; mettez le cuire avec un bon bouillon gras; lorſqu'il eſt cuit & épais, écraſez-le avec une cuiller & le mettez enſuite dans une étamine pour le paſſer en le bourrant fort avec un 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 crême double.

Crême de Thé, d'Eſtragon, de Céleri, de Perſil.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un demi-ſetier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de ſucre, faites bouillir & diminuer d'un

tiers ; enſuite ſi c'eſt une crême de thé, vous y 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 crême 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 crême ; il ne faut le laiſſer que le remps 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 crême 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'œuf ni farine, après qu'elles ſont paſſées au tamis & que la crême eſt tiede, délayez-y de la préſure ou des peaux de gibier 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 crême ſoit priſe ; & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez.

Des Crêmes

Crême en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre & réduire à moitié, quand elle ſera tiede, faites-la prendre avec de la préſure ou gibier comme les précédentes ; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet : à meſure qu'elle mouſſe, enlevez la mouſſe avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Entremets

Crêmes brûlée.

Des Crêmes Entremets. 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 crême & 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 crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur le bord du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

Crême blanche au naturel.

Entremets. Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre que vous faites bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & 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 crême dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez auſſi de la cendre chaude, & le laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, que vous porterez au frais pour la ſervir froide.

Crême glacée.

Entremets. Prenez une caſſerole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleurs d'orrange praliné & 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 crême, un demi-ſetier de lait. *Des Crêmes*

Faites cuire cette crême ſur le feu, pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir, vous mettrez par-deſſus du ſucre, afin que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere, quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & trois demi-ſetiers de crême, un morceau de ſucre. Entrémets.

Vous prenez enſuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre ſur le feu & la paſſez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure, retirez-la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mettez les bien dans la crême, & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

Faites la cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere comme la précédente; quand elle eſt cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le paſſez légérement ſur la crême; mettez tout de ſuite de la nompareille, ce ſont des petites dragées de toutes couleurs, & ſervez.

Crême gratinée.

Des Cremes Entremets.

Prenez ſix œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, 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 crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & paſſez la pêle rouge par deſſus pour lui donner couleur.

Si vous pouſſez cette crême à trop grand feu, le gratin en ſera brûlé de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Entremets.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de deſſous pour pouvoir ôter la mie ſans endomager 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 cuillerés de farine que vous délayerez 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 crême, faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette crême dans le fond, le deſſous des pains deſſus, prenez le deſſus des pains: à la place de la mie que vous avez ôtées, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-deſſus de la même crême, uniſſez-les par deſſus, pour que chaque pain conſerve ſa figure.

Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez enſuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du ſucre fin. Retirez-les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conſervant toujours leur figure, mettez par deſſus du ſucre fin & les remettez au four juſqu'a ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune, & ſervez.

Des Crémes

Créme légere.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſetiers de lait avec du ſucre, 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 crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, paſſez enſuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain-marie, quand elle eſt cuite & priſe comme il faut, ôtez la du bain-marie, fouettez les blanc d'œufs que vous avez mis à part, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés, mettez-y du ſucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du ſucre fin par deſſus, faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en ſoit douce, ſervez d'une belle couleur.

Créme Bachique.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole 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

votre crême au bain-marie ; quand elle ſera priſe; vous l'ôterez pour la mettre au frais, juſqu'à ce que vous la ſervie.

Des Cremes

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

Des Beignets Entremets.

PRenez une poignée de farine que vous délayérez avec trois œufs entiers & ſix jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée un peu de citron confit haché, un demi-ſetier de crême & un demi-ſetier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure, que votre crême 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, Souffets ou Pets & petits Choux.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuillier à café, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſétier 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 cuillier de bois juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole, pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuillier de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois

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 dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poële 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 baignets 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 crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pêle rouge.

Entremets.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau de-vie, du

sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, quand elles ont bien pris goût, mettez les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pêle rouge; les beignets de pêches se font de la même façon.

des Beignets.

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 pepin, 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.

Entremets.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre 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 manger.

Entremets.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu; & vous y 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 crême sur un plat fariné, jettez de la farine dessus: quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de grosseur d'une moyenne bale, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez proprement 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 crême 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 crême 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 crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle sera cuite & bien épaisse, étende-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.

Entremets.

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, paîtriſſez la pâte, enſuite vous l'abbattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés ; mettez ſur chaque morceau un peu de crême 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.

Entremets.

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 crême.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſetier de crême, 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 mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez ſur le feu avec la crême, & 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.*

DES ROTIES.

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.* Entremets.

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 échalotte, le tout haché, du gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire & un filet de vinaigre. Entremets.

Autres Rôties au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & rassis, coupez-en les deux bouts & lardez tout Entremets.

le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; en-
Des Rôties. suite 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 échalotte hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés, mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtiere 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'œuf crud, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verds. Des Rôties.

Elles ſe font de la même façon que celles aux épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragout de concombres comme il eſt marqué à la page 257 ; quand il eſt fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dreſſez le ſur des mies de pain, & les finiſſez comme les rôties aux épinards. Entremets.

Rôties de toutes ſortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été deſſervie de la table, coupez-la en petits dez, pour en faire un ragoût bien lié ; quand il eſt froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crud, 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 frire de belle couleur. Servez avec une ſauce claire. Entremets.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs ; de l'épaiſſeur de deux écus, mettez les dans une caſſerole avec de l'huile pour les paſſer ſur un petit feu en les tournant de temps en temps 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'échalotte, 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 bouillir un inſtant, & dreſſez ſur les rôties, ſervez froid.

Uſages des Epiceries.

Revenons préſentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'aſſaiſonnement des ragoûts.

Usages des Epiceries.

Pour le sel, tout le monde sçait qu'il est indispensable.

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 crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.
Clous de Girofle.
Macis.
Gingembre.
Poivre fin.
Fleurs de Muscade.
Canelle.
Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts 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 genievre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain bénit de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîné, & à faire des sauces robert & rémoulade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, & 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 ragoût qui sont à l'huile. *Usages des épiceries.*

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtisserie, il suffit qu'une Cuisiniere puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sçache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtisseries froides. *De la Pâtisserie.*

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 cuison des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne 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 pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-temps, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus de la ne faut; pourvu [illegible] 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 pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter,

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petit morceaux, mettez y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous paitrissez 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 temps 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 tant dans l'eau pour le faire dorer, & le ferez bouillir un instant dans l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous aurez 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 ayez mis des-

sous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pintez 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 cuillier 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 mettez dedans, elle n'en sera que meilleure ; recouvrez la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, les temps de leur cuison, & les sauces différentes qui en feront le chagement ; 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 tourtiere, comme il est dit ci-devant : arran- *Entrées.*

De la Patisserie.

gez les côteletres 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 *rendrons*, & 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 lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour 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, le cou, & les vuider du dedans; faites en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce

qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

De la Pâtisserie.

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. *Entrées.*

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 aviez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant, le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille; qu'il n'y ait point de petits os, ni de filandres, 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. *Entrées.*

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un bon demi-setier de crême.

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.

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 tel 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 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 tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel ; faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraissez, vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans 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 différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*,

pointes d'aſperges, ſuivant la ſaiſon où vous vous trouverez.

Timbale.

Pour faire toutes ſortes de timbales, faites une pâte de cette façon, mettez ſur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de ſain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de ſel: paîtriſſez cette pâte; qu'elle ſoit bien ferme, enſuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaiſſeur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite caſſerole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la caſſerole, en prenant garde de la percer, mettez deſſus tel ragoût de viande ou de poiſſon que vous voudrez, pourvu qu'il ſoit cuit, refroidi & courte ſauce (vous pouvez même déguiſer de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui ont déjà été ſervis) après vous abattez auſſi la pâte que vous avez miſe à part de la même épaiſſeur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller enſemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller enſemble, 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 remettre 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.

Entrées.

De la pâte briſée pour les pâtés froids.

Les Cuiſiniers qui auront l'adreſſe de faire un

pâté dreſſé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à ſe ſervir de la même pâte des tourtes.

De la pâtiſſerie.

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 brifée pour les 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 paîtriſſez 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, ſont encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils ſont vuidés, trouſſez-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.

Vous faites la même choſe pour le *veau & moutons*, 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 doroir 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 doroir 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 mettez 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 mettez des fleurs-de-lis faites avec de la même pâte, & le redorez une ſe-

De la Pâtiſſerie.

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 mêlange des goûts qui ſeront enſemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez ſuivant ſa groſſeur.

Gros Entremets pour le milieu.

Quand il ſera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez ſa cheminée avec un morceau de pâte crue, juſqu'à ce que vous le ſerviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'eſt plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets,) mettez ce litron de farine ſur la table avec un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire, paîtriſſez 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 & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour eſt fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour juſqu'à définition.

Vous vous ſervez de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits patés*, & toutes ſortes de *gateaux 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 tous haché, deux œufs entiers, ſel, poivre; délayez cette farce avec un demi-ſetier de crême; goutez 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 Pâtiſſerie.*

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 boullir & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le deſſus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez ſur chaque petit pâté ſon couvercle, & les ſervez le plus chaudement que vous pouvez.

Câteau 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, paitriſſez le tout enſemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du ſucre & la pêle rouge. *Entremets.*

Câteau 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 *Entremets.*

De la Pâtisserie.

& 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 paîtriſſez 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.

Câteau en Lozange.

Entremets.

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 doigt, 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.

Câteau de Savoie.

Gros Entremets 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 fouettées & 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 ſeche. *De la Pâtiſſerie.*

Gâteau à la Crême.

Mettez ſur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-ſetier de crême double, une bonne pincée de ſel, paîriſſez légérement 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 formérez 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. Entremets.

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 Entremets.

de fleur d'orange parlinée, & deux biscuits d'amandes ameres, le tout bien fin, dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

De la Pâtisserie.

Gâteau de Brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la paitrissez 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-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, paitrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir neuf où dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez 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.

Entremets.

Gâteau à la viande.

La viande que vous emploirez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, six jaune d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre

Gros Entremets froid.

d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, 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 légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

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 de 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, paitrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant page 376, 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 crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci-davant, page 281, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gélée; 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.

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron

De la Pâtisserie.

de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, paîtrissez 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 pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sous, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-setier de crême 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.

Entremets.

Timbales de Biscuit.

Entremets.

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.

Entremets.

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'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, paîtrissez 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 légérement 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 blanc d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Entremets.

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 tourtiere & de la crême 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 grande que des tartelettes de la même façon.

Génoiſes.

Entremets.

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 crême 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.

Poupelain.

Entremets.

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-

De la Pâtisserie.

lain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; enſuite vous 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 en frottant avec des plumes ou un doroir, jetez par-tout du ſucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez-le deſſus du poupelain ſur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du ſucre fin par deſſus, glacez avec la pêle rouge.

Gâteau à la Brie.

Entremets. Prenez du fromage de Brie qui ſoit bien gras; paitriſſez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de ſel, vous mettez cinq ou ſix œufs pour délayer votre pâte; quand elle ſera bien paitrie; vous la mouillerez pour la laiſſer repoſer une heure; enſuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouſes.

Entremets. Vous metttez dans une caſſerole un poiçon d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de ſel quand l'eau bout; mettez-y deux cuillerez 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 crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez enſuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abeſſe 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 deborde en quatre coins, vous coucherez deſſus votre pâte à fromage de la groſſeur d'un petit œuf & l'enveloperez 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 suffisants 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 emploirez 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 tourtiere, mettez sur le pâté 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.

L'on fait auſſi des tourtes de la même façon avec pluſieurs reſte de compôtes qui ne ſont point en état de ſervir, pourvu qu'elles ne ſoient 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.

Entremets.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée ſont différentes, parce que la chaleur faiſant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaiſe façon; pour éviter cet inconvénient,

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte 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 Framboiſes.
De Pommes.
De Coins.
De Ceriſes.

Gâteaux fourés.

Entremets.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaiſſeur de deux écus chacun: vous mettez ſur le premier des confitures, en laiſſant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le ſecond gâteau ſur le premier, & les collez bien enſemble avec les doigts en les maniant tout autour, après

les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

De la pâtisserie.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jetez par-tout par dessus de la petite nompareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettez du sucre fin, & la pêle 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 produits ; 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.

Des Ragoûts.

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.

Ragoût de Mousserons, Champignons & Morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec

un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ci-
nes Ra- boule, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée
goûts. 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 mettrez 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 égoutter, & enſuite vous les mettrez 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'elle ſont preſſées pour en faire ſortir l'eau, dans une bonne ſauce faite d'un coulis li

Ragoût de Foie gras.

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, mettez-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 crême ou de lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Des Ragoût

Ragoût de Laitance.

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 girosle, une demi-feuille de laurier, tym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincées 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 crême 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, ciboules, 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 metrez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel

fin, 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 crême.

Des Ragoûts

Ragoût de Moules.

Elles s'accommodent 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 giroſle, 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 égouter pour les mettres 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 coupez en dez, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe 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 premiere peau à un demi-cent de marrons ; mettez-les dans une poële percée pour les remuer ſur le feu juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde, enſuite vous les 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.

Sauces au Mouton.

Différentes Sauces.

METtez dans une caſſerole de l'échalotte 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.

Différentes 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 la force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalottes ; 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 mettrez enſuite dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerée 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 mourarde, faites lier la ſauſſe 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, échalotte, 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.

Différentes Sauces.

Quand vous êtes prêt à vous en ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, 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'échalotte hachée très-fine; que cette ſauce ſoit fort claire, faites-la chauffer & vous en ſervez pour des grillades.

Sauce Provençale.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalotte & champignons hachés, deux gouſſes d'ail entieres, 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 & légere, 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 mourde: vous vous ſervirez de cette ſauce pour le porc-frais & dindon.

Sauce à la Crême.

Différentes Sauces.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, perſil, ciboule, échalotte, le tout haché, une gouſſe d'ail entiere, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême 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.

Sauce à la Marquiſe & piquante.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes pincées de chapiure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, du verjus ſuffiſamment pour éclaircir la ſauce, faites la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuillier.

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 gouſſes 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.

Différentes Sauces.

Sauce hachique 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'échalotte, 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 ſera 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 gouſſe 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.

Differentes Sauces.

Sauce à la Surtane.

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 mettrez 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 foie 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 & jettez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne sauce.

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 entieres, sel, gros

poivre, deux ciboules entieres ; faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

Différentes 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 une noix de beurre, deux échalottes, 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 échalottes, 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 mettez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros

comme 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.

Différentes Sauces.

Sauce piquante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thim, laurier, baſilic, deux clous de girofle, deux échalottes, une gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout enſemble 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 cuillerée à bouche de vinaigre ; faites bouillir à très-petit feu, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez 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 autant de bouillon, quand il ſera réduit à moitié, vous y mettrez une échalotte, 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 échalottes, 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

Différentes 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 entieres, deux ciboules entieres, 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 mettrez 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 cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart-d'heure & y mettez cinq ou six rocambole écrasées avant que de servir.

Sauce à la remoulade.

Differentes Sauces.

Mettez dans une caſſerole une échalotte, 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 zeſtes, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez le tout ſur le feu juſqu'à ce qu'il commence à ſe colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y du ſel, du gros poivre. Servez-vous en pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

Façon de faire du Vinaigre rouge, blanc & roſat.

Façon de faire le Vinaigre.

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 entonn-

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 mettrez dans un autre vaisseau ; ensuite vous remettrez 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 poussé & 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 les faites distiler 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 mettrez 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.

Façon de faire le Vinaigre.

Quand elles sont séche, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalottes, 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.

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 eſpeces, & 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 ſéches, liquides, & liqueurs, je finirai pour les perſonnes de Province 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.

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

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoses, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griotes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, l'abricot ordinaire.

Noms de différentes sortes de Prunes.

Nous avons.

Noms de différentes sortes de Prunes.

La Mitabolle de deux sortes, [illegible] & la petite.
Le Damas de plusieurs especes.
Le Damas violet.
Le Damas blanc.
Le Damas noir.
Le Damas rouge.
Le Damas gris.
Le gros Damas de Tours.
Le gros Damas d'Espagne.

Les autres Prunes sont,

Des Prunes.

La Prune de Reine Claude,
La Prune rochecourbon.
La Prune Impératrice.
La Prune de Perdrigon violet.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon blanc.
La Prune Impériale.
La Prune virginale, violettes.
La Prune sainte Cathérine.
La Prune Royale.
La Prune Dauphine.
La Prune mignone.
La Prune maugeron.
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 premiere, toutes les perſonnes qui veulent ſervir de la nouveauté en veulent avoir.

De Péches.

La Pêche Madeleine, rouge & blanche.
La Pêche de Troyes, & la double de Troyes.
La d'Alberge jaune.
La violette hâtive & tardive.
La Mignone.
La pêche de pot.
Le pavi rouge.
Le pavi Madeleine.
La Pêche d'Italie.
La Chancelerie.
La Pourprée.
La belle-garde.
La Pêche admirable.
La d'Andilly,
La nivette.
La Pêche pavi admirable.
La pavi Rambouillet.
Le Royal.
Le rouge de pompone.
La Pêche brignon violet.

Poire bonnes à manger dans l'été.

Des Poires.

La Poire de blanquette; A la Reine. ou rouſſelet prim.
La Poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le rouſſelet de Reims.
La Royale d'été.
Le petit muſcat.
La Poire ſans peau.
La mirée muſquée.
La cuiſſe-madame.
Le bon chrétien d'été.
La bergamote d'été.
La fondante de Breſſe.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris & le beurré rouge.
La bergamote Suiſſe.
Le Meſſire-Jean de deux ſortes.
La dorée & la griſe.
Le Martin-ſec.
La bergamote de deux ſortes, la commune & créſanne.
La Dauphine ou Franchipane.
Le Sucré verd.
Le Doyenné.
La Beliſſime d'automne.
La verte longue.
La Verte & longue Suiſſe ou Verte longue Panachée.
Le Bezy la Motte.
Le petit-oing.

Des Poires.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La Louise bonne.
La Marquise.
Le Sain Germain.
La Jalousie.
Léchasserie.
Le Colmar.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel.
L'Ambrette.
Le bon chrétien d'hiver.
La Bergamote d'hiver.
La Bergamote de Soulaires.
La Merveille d'hiver.
L'Angélique de Bourdeaux.
La Vigoureuse.
Le Franc-Réal.
Le Rousselet d'Anjou,

Noms de différentes sortes de Pommes.

Des Pomme.

La Reinette.
La Reinette. franche.
La Reinette d'Angleterre
La Reinette de Bretagne.
La Reinette blanche est la moins estimée de toutes les Reinettes.
La Pomme d'or ou de Drap d'or.
La Pomme d'Apy.
Le Rambour franc.
La Calville de deux sortes, la rouge & la blanche.
Le Fenouillet.
La Passe-pomme.
Le Courpendu.
Le Chatigner.

Du temps 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 entiere maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & molissent 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 queu, & pour peu que vous sentirez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point

point flétrir ; *toutes sortes* de fruirs 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 ſesre 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 gateroit auſſi l'autre, par ce moyen vous les conſerverez long-temps.

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 temps en temps 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. *Comment clarifier 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 *Des Compotes.*

Des Compotes.

& les 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 poële, 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, otez-en la peau & les pepins, & les jettez à méſure 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 conſiſtence 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 elle commencent à ſe mettre en marmelade, dreſſez-le dans le compotier; faites réduire le ſyrop & le verſez deſſus.

Compotes de Poires de Martin ſec ou de Meſſire-Jean entier.

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'étaim pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de ſucre ou d'avantage 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 Chretien, 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 poële 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 Rouſſelet & 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 coupez 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 entieres dans un pot avec un verre d'eau ; un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de ſucre, faites-les cuire bien couvertes ſur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuiſſon vous y mettrez 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, & les mettez dans une poële 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 poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de ſucre, mettez les ſur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couvers, arrangez-les enſuite dans un compotier, & mettez proprement votre ſyrop, par-deſſus, & les ſervez froides.

Compote de Fraiſe.

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, épluchée, 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 vouloient ne point rester entieres. *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 sirop 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 Portugaise.

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, & jettez du sucre fin par-dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée ; dressez-les dans le comportier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots verds & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële, quand ils auront fait un bouillon, vous les retirez avec une écumoire,

des Compotes.

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 poële 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 poële, & y mettez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds: & servez.

Il y en a qui ne font point de lissive 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, de les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un comporier, mettez votre syrop par dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de Pêches.

Les compotes de pêches entieres 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 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 mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le ſyrop s'il étoit trop long avant que de le dreſſer ſur les pêches. *Des Compotes.*

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches preſque mûres que vous laiſſez entieres, mettez-les ſur un bon fourneau bien allumé, faites en brûler toute la peau également en les retournant à meſure, jettez-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 tourtiere, & 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 & les 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 jettez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles ſeront bien mollettes ſous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les enſuite dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, ou non, ſi vous n'en avez point, mettez-les ſur un petit feu qu'elles puiſſent

Des compotes.

triſſonner & 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 ſyrop eſt trop long, faites le réduire avant que de le verſer ſur les prunes.

Compote de toutes ſortes de fruits grillés.

Il faut laiſſer réduire votre ſyrop juſqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, 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 mettrez 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 écoſſes dedans pour les faire migeoter tout doucement ſur un petits feu, pendant une demi-heure, ſervez froid.

Compote de Verjus.

Prenez une livre de verjus, qui ne ſoit pas tout-à-fait aſſez mûr; fendez chaque grin avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils ſeront tout finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorſque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jettez 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 poiçon d'eau avec ſix onces de ſucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de ſuite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons, ayez ſoin de l'écumer; dreſſez votre verjus dans le compotier, avant 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 mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorſque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pêlés proprement, vous mettrez un quarteron de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faires cuire. Servez chaudement à court ſyrop.

Compote de Raiſins.

Mettez dans une poële 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.

Des Compotes.

Compotes d'Oranges crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal, de façon que vous puiſſiez le remettre comme ſi elles étoient entieres, 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 poële 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 légérement 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 temps de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettres dans de l'eau fraiche; pendant qu'elles rafraîchiſſent, vous mettez une demi livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites le bouillir & écumer juſqu'à ce qu'il ſoit clair, mettez-y les groſeilles bien égoutées & les faites bouillir doucement qu'elles ne faſſent que frémir, enſuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; rachevez de faire

cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance de ſirop, mettez-le ſur les groſeilles.

Des Marmelades.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.

Pelez des amandes ou des abricots verds, 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 tendre, 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'arracher à la poële, après vous peſez cette marmelade pour mettre autant peſant de ſucre ſur le feu avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir & écumez, continuez de la 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 mettrez 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 reglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voudrez 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 frambroiſes préparés de cette façon ; épluchez deux livres de frambroiſes & 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 poële, enſuite vous la mettez dans le ſucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de Ceriſes.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraiſes ; enſuite vous y mettrez 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 poële 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 mettrez 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 jettez 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 marmalade, 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 frémiſſe, dreſſez dans les pots, jettez 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 noyauu. 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 temps en temps le chauderon 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'atacher à la poële; enſuite vous la

Des Marmelades.

pesez & 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 frémisse, mettez-la dans les pots quand elle est froide, jettez un peu de sucre 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 rousselet 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 poële; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poële 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'enleve de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

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'Epine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de ſucre de la même façon que pour la marmelade de poires, enſuite vous y mettez 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 poële ; enſuite vous la mêlez avec le ſucre pour les remuer enſemble juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoiſe.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne ſoit pas tout-à-fait aſſez mûr, ôtez en la grappe & le mettez dans de l'eau qui eſt ſur le feu prête à bouillir ; lorſque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté ſur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche & le deſcendez du feu, couvrez juſqu'à ce qu'il ſoit 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 cuillar de bois, peſez cette marmelade pour la mettre dans une poële avec autant peſant de ſucre fin ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts ſe collent enſemble ſans cependant beaucoup de réſiſtance, vous la mettrez dans les pots après qu'elle ſera un peu refroidie.

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 entieres 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 poële 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 eſpatule 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 mur . 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 poële pour la faire deſſécher ſur le feu , juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ſur une livre , vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume , mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre , remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en le 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 , pag. 337, vous le faites bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & la ſecouant d'un revers de main , il s'éleve en de groſſes boules & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble , vous ôtez promptement le ſucre du feu.

Confiture de Marmelade d'Abricots.

des confitures.

Pelez les abricots , ſi vous le jugez à propos , ôtez les noyaux ; pour livre de fruit , trois quarterons 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 mettrez vos abricots ,& vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une eſpatule de bois , juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans vos doigts , c'eſt une marque que vous pouvez la mettre tout de ſuite dans les pots.

Des Confitures.

Confiture de Cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux, reglez 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 doit 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 séche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant; c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillon 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 que 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 de même que celle des groseilles: vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu panchée, votre gelée

tombe en perle, cela marque qu'elle eſt aſſez cuite, vous la mettrez tout de ſuite dans les pots.

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 poële & une partie de ſucre par-deſſus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainſi votre verjus & votre ſucre lit par lit juſqu'à diſinition, 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 connoitrez 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 poële & le faites cuire ſur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillon 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 poële, & les ferez fondre ſur le feu en leur faiſant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez enſuite égoutter ſur un tamis, vous meſurerez votre jus de groſeilles, & vous mettrez autant de pincés de ſucre clarifié dans une autre poële 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 vîte dans votre ſucre, & enſuite dans le gobelet, & ſi le ſucre qui tenoit à vos

doigts seche & est cassant, vous y mettez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

des confitures.

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 mettrez dans des bouteilles bien bouchés.

Confiture d'Abricots verds, & Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verds, 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 tiede.

Quand vos abricots & vos amendes seront bien verds, 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 mollettes 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 tiede, 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 tiede.

Il faut que votre Reine-Claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en syrop à la derniere 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.

Abricot 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 mettez ensuite sur le feu avec leur syrop, quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouil-

lon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Abricots 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 poële de deſſus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un rorchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'Abricots.

Ratafiat d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, caſſez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concaſſez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de ſucre, un peu de 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 Rouſſelet à l'eau-de-vie.

Poires de Rouſſelet, &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 Cériſes, de Groſeilles, de Fraiſes, de Framboiſes, de Mûres pour boire en Eté.

Eaux de cériſes, &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 mettrez 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 ceriſes, &c.*

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de temps en temps avec une cuiller juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce 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 mettez enſuite dans une cruche bien propre & les laiſſez quatre ou cinq jours, vous aurez ſoin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous preſſerez bien le marc pour en tirer tout le jus ; *il faut enſuite meſurer* le jus & ſur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie ; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concaſſer trois poignées de noyaux des mêmes ceriſes, un quarteron de ſucre par pinte. *Ratafiat de ceriſes.*

Mettez-le tout infuſer dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle, 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 câve.

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 framboiſes, une livre de mûres que vous mettez après ſi vous ne les ayez point dans le même-temps, écraſez 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 Liqueurs.

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 groſſiérement 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 écoſſes, une livre de ſucre, laiſſez infuſer le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez ſoin de remuer de temps en

temps

temps 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 Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'urine, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme; courte halaine: 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 Vespetro.*

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisit 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 mettrez 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 chopines 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 & le laiſſez refroidir dans la cruche avant que de le 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 canelle, 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 chauſſe 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 Fleur d'Orange.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & ſoufflant au 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 temps qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie, après

vous passez votre ratafiat dans une serviette, & le mettrez dans des bouteilles ; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. 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 poële avec un peu d'eau ; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettez dans le sucre & les retrempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y mettrez les fleurs d'oranges & 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 crêmes & à tout ce qui a besoin de fleurs d'oranges hachées.

Des Ratafiats.

Ratafiat d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de sucre dans une poële 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 geniévre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie

Des Ratafiats.

avec une bonne poignée de geniévre, 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 long-temps.

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 légérement ſans le 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 poële avec un demi-ſetier d'eau, faite 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 entiere, 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 mettrez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir & écumer, après que vous aurez paſſé l'eau-de-vie dans une ſerviette, vous y mettrez le ſucre avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre, laiſſez encore infuſer environ un mois & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes ſortes de Syrops pour l'hiver, comme fraiſes, groſeilles, framboiſes & mûres.

Prenez deux livres de ſucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre ſucre au café, comme il eſt expliqué pour la gelée de groſeilles, page 358, & enſuite vous y mettez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon 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.

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 poële 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 entretiendrez 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 dans les bouteilles.

Des Syrops.

Syrops de Ceriſet.

Prenez deux livres de belles ceriſes bien mûres & bien ſaines, 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 & le ſecouant ſur le ſucre, & ſoufflant après au travers des trous il en ſorte des étincelles de ſucre : vous y mettrez tout de ſuite le jus de ceriſes, faites les bouillir enſemble, juſqu'à ce qu'elles aient pris enſemble la conſiſtence 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'amende, vous la coupez par morceaux, coupez auſſi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de ſucre dans une poële avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent 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

pour 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 conſiſtence d'un ſyrop fort, en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente.

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 ſerré, 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 imcorporée avec le ſucre; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre ſur la cendre chaude pendant trois jours; & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez ſans être brûlante, vous connoîtrez qu'il eſt à ſon point, lorſqu'en prenant de 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 des bouteilles, & ne le boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Syrop de Verjus.

Prenez deux livres de caſſonnade que vous mettrez 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 ſerré, laiſſez le repoſer & le tirez au clair, mettez-le dans la caſſonnade 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 & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras ; par ce moyen vous en tirerez tout le jus : laiſſez repoſer ce jus & le tirez au clair ; ſur un demi-ſetier vous prendrez une livre de caſſonnade que vous ferez cuire de la même façon que celle de ſyrop de verjus, quand votre caſſonnade 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 caſſonnade de la même façon que celle pour le ſyrop de verjus, enſuite vous y mettez une eau de guimauve faites 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 mettrez 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 caſſonnade & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils aient la conſiſtence d'un ſyrop fort comme les précédens.

Syrop de Pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien ſaines, coupez le 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 doigts & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément.

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 poële 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 Capilaire.

Prenez une once de feuilles de capilaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillantes & 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 poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & enſuite dans le ſucre, & les retrempez proprement à l'eau fraîche, que le ſucre qui reſte à vos doigts ſe caſſe net, mettez votre eau de capillaires ſans les faire bouillir, vous les ôterez auſſi-tôt qu'ils ſeront

Des Syrops.

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, l'orſqu'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, jettez-les dans l'eau fraîche, faites les égouter 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 tourne 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 tiede, mettez-les ſur la cendre chaude pour les faire infuſer pendant trois heures, paſſez-les dans une ſerviette ouvrée, en les bourrant 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 poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot & les faites bouillir enſemble juſqu'à conſiſtence d'un ſyrop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre il ſe forme un fil qui ne ſe rompt 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 poële 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 conſiſtence du ſyrop précédent.

DES CONSERVES.

Conſerve de Violettes.

Des Conſerves.

PRenez une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, & la pliez tout au tour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe ; ayez une livre de ſucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant d'un revers

Des conserves.

de main il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent enſemble, vous l'ôtez du feu; & quand il ſera à demi froid, vous y mettrez 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 poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, enſuite dans le ſucre, & les remetant 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 tout

épluché, & mettez enſuite ce qui a paſſé au tamis dans une poële ſur le feu pour le faire deſſécher, vous les mettrez après dans le ſucre & finirez votre conſerve comme celle de groſeilles.

Conſerve de Ceriſe.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour la conſerve de groſeilles, prenez une livre de belles ceriſe, 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 poële 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 poële ; 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 faites 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-

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.

Des Conſerves.

Conſerve de Péches.

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 mettrez 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 mettrez dans le ſucre & les remuez bien enſemble juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur le bords de la poële, verſez-la tout de ſuite dans le moule comme celle de violette.

Conſerve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratiſſée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade, paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort, remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé, remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles, mettez-y de la marmelade & la remuez juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële; verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de Raiſins.

Ordinairement pour toutes ſortes de confitures

de raiſins l'on prend de muſcat parce qu'il eſt le meilleur; prenez une livre & demie de raiſins, ôtez-en les grappes, mettez-les ſur le feu pour les faire crever ; enſuite vous les paſſez à force dans un tamis juſqu'à ce qu'il ne reſte plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez paſſé ſur le feu, & les faites deſſécher juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe ; faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles ; quand il eſt à ſon point de cuiſon, mettez-y la marmelade & la finiſſez de même.

Des conſerves.

Conſerve d'Orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi verre d'eau, faites-le bouillir ſans l'écumer juſqu'à ce que 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 Caſe & de Chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire 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.

Pâtes d'amandes pour faire de l'Orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous

émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de deſſus & après vous les ferez bien piler, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Pâte d'amandes.

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 gâteaux.

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 poële 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 proprement avec une ſpatule en frottant tout autour de la poële & au milieu, juſqu'à ce que vous voyez que le ſucre commence à monter; vous y jettez promptement un peu de ſucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt; remuez promptement & verſez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poële ſur le gâteau pendant qu'elle eſt chaude, parce que cela

empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes 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 différence que vous faites griller les fleurs d'oranges avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre. *Des gâteaux.*

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée ; prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine 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 jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu à peu & légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les empliſſez qu'un peu plus de moitié, jettez du sucre fin par dessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur 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 prenez une cuillerée pour chaque biscuit & les cou-

chez en long ſur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du ſucre fin deſſus, vous les faites 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.

Des Biſcuits.

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 mettrez la farine & les mettrez 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 mettrez deux cuillerées de votre biſcuit dans chaque rigole, jettez-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 legers.

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 fouetterez les blancs de dix œufs, quand ils ſeront bien montés en neige; vous les mêlez avec de ſucre, mettez-y enſuite ſix onces de farine que vous jettez légérement peu à

peu & remnez à meſure avec le fouet ; dreſſez-les dans des moules beurrés, ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de Confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de 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, jettez un peu de ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de Chocolat.

Prenez ſix œufs frais, caſſez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écraſé très-fin, avec ſix onces de ſucre fin, battez le tout enſemble plus d'un quart d'heure, enſuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'ils ſeront bien 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 blancs, ou ſi vous voulez dans de petits moules de papier beurré légérement en dedans, jetez un peu de ſucre fin par deſſus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

Biſcuits d'Amandes.

L'on en fait de deux ſortes ; d'amandes amere & d'amandes douces ; ces derniers ſe font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de temps en temps une pincée de ſucre fin,

Des Biſcuits.

enſuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre once de ſucre fin : fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reſte de votre compoſition : vous avez des moules de papier faits en caiſſes, de grandeur, en quarré de deux doigts ; beurrez-les légérement en dedans & y dreſſez vos biſcuits, jettez par deſſus du ſucre fin mêlé de moitié 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 ris 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 temps en temps quelques gouttes de citron ; quand elle ſera bien

blanche vous la mettrez ſur les biſcuits, & les remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher.

des Biſcuits.

DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGE A LA CREME.

Créme de Fraiſes.

Des crémes.

PRenez environ plein un demi-ſetier de fraiſes épluchées, lavées & égoutées que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-ſetiers de crême 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 caſſé de preſure que vous mettrez dans la crême quand elle ne ſera plus que tiéde, 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 mettrez dans un endroit frais ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez.

Créme de Framboiſes.

Elle ſe fait de la même façon que celle de fraiſes; à cette différance qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, enſuite vous finirez comme la précédente.

Créme fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, 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 Crêmes

gante pulvériſée, fouettez votre crême, & à meſure qu'elle mouſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plats deſſous pour en recevoir ce qui en dégoutte, vous continuez à fouetter la crême juſqu'à ce qu'il ne vous en reſte plus dans la terrine, & ſi vous n'en avez point aſſez vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore, dreſſez votre crême dans un comporier. 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 crême 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.

Crême à la Portugaiſe.

Prenez une chopine de bonnes crême, 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 crême ſoit épaiſſe, mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême ſur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu deſſus ; quand elle ſera priſe vous la mettrez rafraichir ſur la glace ou dans un endroit frais juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême fouettée de Fraiſes & Framboiſes.

Fouettez trois demi-ſeptiers de crême double, à meſure qu'elle mouſſe 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

fraiſes ou framboiſes ; enſuite vous mêlez le tout enſemble en le fouettant avec la crême un inſtant avant que de ſervir & le dreſſez enſuite dans le compotier. *Des crêmes.*

Crême à la Reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez ſur le feu avec deux onces de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-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 Crême.

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 crême & 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 crême bien épaiſſe, & gros comme un poids de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême, à meſure que la mouſſe eſt épaiſſe vous l'enlèvez 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 quelqu'autre linge clair ; lorſque la crême 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.

Mettez ſur le feu une chopine de crême 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 tiede vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de preſſure délayée avec une cuillerée d'eau, paſſez la crême 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 Montmoreney.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour le faire refroidir; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'oſier, & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laiſſez égoutter le fromage & ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Fromages à la glace à la Bourgeoiſe.

Prenez une chopine de crême 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 ſeau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond de l'eau 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 trempez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dreſſerez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

Canellon de Crême à la glace.

canellon de crême.

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.

Glaces de toutes ſortes.

Glaces de toutes ſortes.

En hiver vous vous ſervez de ſyrops d'hiver comme ils ſont expliqués, pag. 381; en été vous prenez des eaux d'été comme il eſt dit; pag. 383, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à meſure qu'elles ſe glaceront, vous aurez ſoin de les remuer de temps en temps.

Quand elle 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.

des 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, & la fleur d'oranges confite & pilée; quand le tout eſt bien mêlée, vous mettez vos amandes dans une caſſerole avec du ſucre en poudre, & les faites deſſécher ſur le feu, vous les mettez enſuite ſur une table & les maniez avec du ſucre fin, mettez-en juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez enſuite pour en former des maſſepains de telles figures que vous voulez; vous avez ſix blancs d'œufs

365

Des Massepains.

que vous foittez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte; si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffre.

Des Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délaierez 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 crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir, quand votre gauffrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuillier 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 façons 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 bonnes: comme elle ne se conserve pas long-temps, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires

du haut en bas, ramaſſez un peu la queue & en coupez le petit bout ; jettez-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 jetter dans l'eau fraîche, quand elles ſeront égouttées, ſur un demi cent de poire 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 derniere fois vous ne les retirerez que quand elles ſont tout-à-fait ſéches ; on les conſerve dans un endroit ſec autant que l'on veut.

Poires ſéches.

Tablette de Réglisſe pour le Rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de réglisſe verte ratiſſée & 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 Réglisſe

Fruits ſecs ſans être confits.

Fruits ſecs ſans être confits.

Les fruits ſechés 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 ſerrerez dans un lieu ſec.

Les prunes ſe ſechent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes ſont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & ſont d'un meilleur goût.

Les péches 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 premiere façon eſt la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec ces 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 en tout de la même façon que les prunes.

Confitures de Campagne.

Confitures de campagne.

Prenez du vin doux appellé 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 conſiſtence, & 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 la 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 le pots, & la couvrirez quand elle ſera froide.

Il eſt indifférent que le vin doux ſoit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

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.

Confitures de 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.

Voici la façon de s'en ſervir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële ſur un fourneau;

Confitures au miel.

ſes principaux points pour ſa beauté; vous connoîtrez ſa cuiſon, en mettant deſſus un œuf de poule; s'il enfonce, ſa cuiſon eſt imparfaite; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit, & vous pouvez vous en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le ſucre.

Faites attention que le miel eſt ſujet à ſe brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir ſoin de le remuer ſouvent avec une ſpatule de bois.

Comment faire le Raiſinet.

Façon de Raiſinet.

Prenez la quantité de raiſins que vous jugerez à propos, vous les égrenerez 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 pepins 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 conſiſtence, 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 couvrirez de papier en viſitant de temps en temps votre raiſinet; ſi le papier ſe moiſit, vous l'ôterez & en remettrez 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.

FIN.

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 dîner. 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 à 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 connoissence 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. 31
De la langue de bœuf. Ibid.
Langue de bœuf en paupiettes. 32
Langue de bœuf au gratin. Ibid.
Langue de bœuf à la perſillade. 33
Langue de bœuf en brezolle & autres façons Ibid.
Cervelles de bœuf de pluſieurs façons. 34
Palais de bœuf en menus drois & autres façons Ibid.
Palais de bœuf mariné. Ibid.
Alumette de palais de bœuf. 35
Croquette de palais de bœuf. Ibid.
Gras double à la Bourgeoiſe. 36
Gras double à la ſauce Robert. Ibid.
Terrine à la payſanne. Ibid.
Rognon de bœuf à la Bourgeoiſe. Ibid.
Uſage de la graiſſe de bœuf 37
Queue de bœuf en hauchepot & autres façons. Ibid.
Queue de bœuf en matelote. Ibid.
Queue de bœuf à la ſainte Menehoult. 38
Culotte de bœuf de pluſieurs façons. Ibid.
Culotte de bœuf à la braiſe aux oignons d'Hollande. 39
Culotte de bœuf à la Cardinale. Ibid.
Culotte de bœuf à l'Angloiſe. 40
Culotte de bœuf au four. 41
Uſage de la tranche de bœuf. Ibid.
Saucissons de tranches de bœuf. Ibid.
Uſage de la piece ronde. 42
Uſage du gîte à la noix. Ibid.
Uſage de la moëlle de bœuf. Ibid.
Aloyaux de pluſieurs façons. Ibid.
Uſage du trumeau & des charbonnées. 43
Charbonnées de bœuf en papillottes. Ibid.
Uſage de la poitrine de bœuf. 44
Bœuf en miroton. Ibid.
Tendrons de bœuf à l'Allemande. Ibid.
Bœuf au four. 45
Hachis de bœuf. Ibid.

CHAPITRE IV.

DU MOUTON. 46
Rôts de biff de mouton de pluſieurs façons. Ibid.
Gigot de mouton à la Périgord. Ibid.
Gigot aux légumes glacées. 47
Gigot à la perſillade. Ibid.
Gigot à la poëlé. 48
Gigot à la Génoiſe. Ibid.
Gigot à l'eau 49
Gigot à l'Angloiſe. Ibid.

Gigot aux choux-fleurs, 50
Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan. Ibid.
Gigot aux cornichons. Ibid.
Gigot à la Régence. 51
Gigot à la royale. Ibid.
Gigot à la Mailly. 52
Gigot à la Sultane. 53
Gigot panaché. Ibid.
Du carré de mouton. 54
Carré de mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles. Ibid.
Carré de mouton au persil. Ibid.
Carré de mouton à la Conti. 55
Carré & gigot de mouton aux concombres. Ibid.
Carré de mouton en crépine. 56
Côtelettes de mouton à la poële. 57
Côtelettes de mouton au gratin. Ibid.
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote. 58
Côtelettes de mouton à la purée de navets. 59
Côtelettes de mouton à la Mariniere. Ibid.
Côtelettes de mouton à la pluche verte. 60
Côtelettes de mouton en robe de chambre. Ibid.
Côtelettes de mouton au basilic. 61
Harieot de mouton. Ibid.
Haricot de mouton distingué. 62
Epaule de mouton en ballon. Ibid.
Epaule de mouton de différentes façons. 63
Epaule de mouton en croustade. Ibid.
Epaule de mouton à la Turque. Ibid.
Epaule de mouton au four. 64
Epaule de mouton à la sainte Menehoult. Ibid.
Epaule de mouton à la Roussie. 65
Hachis de mouton couvert. Ibid.
Saucisson d'une épaule de mouton. 66
Du bout saigneux de mouton ou collet. Ibid.
De la poitrine de mouton de plusieurs façons. 67
Du filet de mouton en brezolle. Ibid.
Filet du mouton en paupiettes. Ibid.
Filet du mouton en profitrole. Ibid.
Langues de moutou de différentes façons. 68
Langues de mouton en papillottes. Ibid.
Langues de mouton à la broche. Ibid.
Langues de mouton à la Flamande. 69
Langues de mouton en canellon. Ibid.
Langues de mouton en surtout. 70
Langues de mouton à la poëte. Ibid.
Langues de mouton à la Gascogne. 71
Langues de mouton au gratin. Ibid.

Langues de mouton à la Cuisiniere. Ibid.
Hatelet de langues de mouton. Ibid.
Des pieds de mouton, comment les accommoder. 73
Pieds de mouton à la sainte Menehoult. Ibid.
Pieds de mouton à la ravigote. 74
Pieds de mouton farcis. Ibid.
Pieds de mouton à l'Angloise. 75
Pieds de mouton de différentes façons. Ibid.
Pieds de mouton en surtout. Ibid.
Pieds de mouton au gratin. 76
Pieds de mouton aux concombres. Ibid.
Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets. Ibid.
Pieds de mouton au basilic. 77
Pieds de mouton à la sauce Robert. Ibid.
Des rognons de mouton, comment les servir. Ibid.
De la queue de mouton. 78
Queue de mouton de plusieurs façons. Ibid.
Queue de mouton au ris. 79
Queues de mouton à la Prussienne. Ibid.
Queues de mouton aux choux à la Bourgeoise 80

CHAPITRE V.

DU VEAU, détail de ses parties. 81
De la tête de veau, comment l'accommoder. Ibid.
Tête de veau farcie à la Bourgeoise. 82
Tête de veau à la sainte Menehoult. 83
Les yeux de veau, comment les servir. Ibid.
Langue de veau de différentes façons. 84
Cervelle de veau en Matelote. Ibid.
Cervelle de veau au soleil. Ibid.
Oreilles de veau de plusieurs façon. Ibid.
Oreilles de veau au pois. 85
Oreilles de veau au fromage. Ibid.
Oreilles de veau à la Tartare. 86
Fressure de veau à la Bourgeoise. 87
Foie de veau de différentes façons. Ibid.
Foie de veau à l'étuvée. Ibid.
Foie de veau à la Bourgeoise. Ibid.
Foie de veau en crépine. 88
Foie de veau à l'Italienne. 89
De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder. Ibid.
Fraise de veau de différentes façons. 90
Beignets de fraise de veau. Ibid.
Fraise de veau au gratin de fromage. Ibid.
Pieds de veau de plusieurs façons. 91
Pieds de veau à la camargot. 92
Pieds de veau à sa sainte Menehoult. Ibid.

Pieds de veau frits. 93
Usage des ris de veau, & comment les accomoder. Ibid.
Ris de veau à la plucheverte. Ibid.
Ris de veau à la Lyonnoise. 94
Ris de veau aux fines herbes. Ibid.
Ris de veau en caisses. 95
Ris de veau en hatelet. Ibid.
Ris de veau frits. 96
Ris de veau en ragoûts. Ibid.
Du rognon de veau. 97
Longe de veau de plusieurs façons. Ibid.
Casi de veau à la créme. 98
Casi glacé. Ibid.
Casi à la daube. Ibid.
Casi à l'étouffade. Ibid.
Poitrine ds veau de différentes façons. 99
Poitrine de veau au roux. 100
Tendrons de veau au verd prez. Ibid.
Poitrine de veau au basilic. Ibid.
Poitrine à l'Allemande. 102
Tendrons ûe poitrine à l'Allemande. Ibid.
Poitrine à la braise. Ibid.
Poitrine farcie. Ibid.
Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois. Ibid
Côteletees de veau à la Lyonnoise. 193
Côtelettes de veau grillées. Ibid.
Côtelettes de veau au petit lard. 104
Côtelettes de veau marinées. Ibid.
Côtelettes en poires. 105
Côtelettes en papillotes. Ibid.
Filet de veau tôt fait. Ibid.
Ruelle de veau à la couenne. 106
Ruelle de veau à la créme. Ibid.
Pain de veau. Ibid.
Paupiettes. 107
Paupiettes à la braise. Ibid.
Brezolles. Ibid.
Noix de veau en caisse. 108
Noix de veau à la Chantilly. Ibid.
Usage du cuisseau de veau. 109
Coulis Bourgeois & autre. Ibid.
Ruelle de veau entre deux plats. 110
Fricandeaux de veau à la Bourgeoise. 111
Noix de veau aux truffes à la bonne Femme. Ibid.
Gelée pour les malades. Ibid.
Epaule de veau, comment l'accommoder. 112
Epaule de veau à la Bourgeoise. Ibid.
Du collet de veau ou carré. Ibid.

Carré de veau à la broche aux fines herbes. Ibid.
Côtelettes de veau à la poële. 114
Côtelettes de veau à la Cuisiniere. Ibid.
Côtelettes de veau au verd pré 115
De la moële dite amourette. Ibid.
Queues de veau de plusieurs façons. Ibid.
Queues de veau à la sainte Menehoult. Ibid.
Queues de veau aux choux & petit lard. 116
Casserole. 117
Rissoles. Ibid.
Hachis de toutes sortes de viandes. 118

CHAPITRE VI.

DU COCHON *& de son utilité.* 119
De la tête de cochon. Ibid.
Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon. Ibid.
De la fressure, panne, crépine & boyaux. Ibid.
Des jambons, comment les accommoder. 120
De la poitrine échinée, & carré de cochon. 121
Côtelettes de porc frais en ragoûts. Ibid.
Comment faire le petit salé de cochon. 122
Comment faire le lard & le sain-doux. Ibid.
Boudin de cochon & de sanglier. 123
Boudin blanc à la Bourgeoise. Ibid.
Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin. 124
Façon de faire toutes sortes de cervelats. 125
Façons de faire toutes sortes de saucisses. Ibid.
Andouilles de cochon. 126
Jambon au cincarat Ibid.
Du cochon de lait. Ibid.
Cochon de lait par quartier au pere Douillet. 127
Cochon de lait en blanquette. Ibid.
Cochon de lait en galentine. 128
Cochon de lait à la Lyonnoise. Ibid.
Cochon de lait au pâte froid. 129
Fromage de cochon. Ibid.

CHAPITRE VII

DE LAGNEAU. 130
Issus d'agneau à la Bourgeoise. Ibid.
Tête d'agneau de plusieurs façons. 131
Quartier d'agneau, comment le servir. Ibid.
Filets d'agneau en blanquette. 132
Filets d'agneau à la béchamel. Ibid.
Du quartier d'agneau de derriere. 133
Usages des ris d'agneau. Ibid.
Pieds d'agneau gratignés. Ibid.

CHAPITRE VIII.

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 poële. Ibid.
Poulets au fromage. 138
Poulets à l'estragon. Ibid.
Poulets en matelote. 139
Poulets à la jardiniere. Ibid.
Poulets au cerfeuil. 140
Poulets au reveil. Ibid.
Poulets au verjus de grains. 141
Poulets à la giblote. Ibid.
Poulets aux petits pois. 142
Poulets en hatelet. Ibid.
Des poulets marinés. Ibid.
Poulets en pain. Ibid.
Poulets à la sainte Menehoult. 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 a la crême. 146
Dindon à la poële. Ibid.
Dindon en galentine. 147
Dindon en ballon. Ibid.
Dindon roulé. Ibid.
Abatis de dindon en fricassée au blanc, au roux. Ib.
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 frieandeau. 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.

Des pattes de dindons, 153
Dindon en pain. Ibid.
Du pintadeau & de la pintade. 154
Poularde & du chapon, comment les servir. Ibid.
Poularde de plusieurs façons. 155
Poularde à la Bourgeoise. Ibid.
Poularde entre deux plats. Ibid.
Poularde à la persillade. 156
Chipoulate de plusieurs façons. Ibid.
Poularde aux oignons. 157
Poularde aux oignons d'une autre façon. Ibid.
Poularde masquée. Ibid.
Poularde en Matelote. 158
Poularde à la Cuisiniere. Ibid.
Poularde au court-bouillon. 159
Poularde à la bechamelle. Ibid.
Poularde à la Montmorenci. 160
Poularde mariné. Ibid.
Poularde à la sainte Menehoult. Ibid.
Poularde au blanc-mangé. Ibid.
Poularde au canellon. 161
Poularde à la crême Ibid.
Poularde en croustade. Ibid.
Poularde accompagnée. 162
Poularde au sang. Ibid.
Poularde à la chia. Ibid.
Poularde en filets. 163
De la poule de Caux & du coq-vierge. Ibid.
Du canard, caneton, oie & oison. Ibid.
Canard farci. Ibid.
Carnard en hauchepot. 164
Canards de plusieurs façons. 165
Canard aux navets. --- au pere Douillet. Ibid.
Canard en globe. --- à la Bruxelle. --- en daube. 166
Canard en chausson. --- à la Bearnoise. Ibid.
Canard à l'Italienne. --- à la purée verte. 167
Caneton aux pois. 168
Oie farcie à la broche. Ibid.
Oie à la moutarde. --- à la daube. 169
Des aîles & cuisses d'oie, comment les accommoder. 170
Des poules d'eau. 171
Des pigeons cauchois, de voliere & bisets. Ibid.
Gros pigeons de plusieurs façons. 172
Des petits pigeons de voliere. Ibid.
Pigeons à la Bourgeoise. 173
Compote de Pigeons. Ibid.
Pigeons au basilic. 174

Des pigeons biſets. Ibid.
Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus. Ibid.
Pigeons en Matelote. 175
Pigeons en ragoût d'écreviſes. Ibid.
Pigeons aux fines herbes. 176
Pigeons en ſurpriſe. Ibid.
Pigeons aux pois.--aux aſperges en petits pois. 177
Pigeons au court-bouillon. 178
Pigeons à la ſainte Menehoult. Ibid.
Pigeons à la Mariane. 179
Pigeons en fricandeau.--en fricaſſée de poulets. Ib.
Pigeons au ſoleil. Ibid.
Pigeons aux tortues.----- en timbale. Ibid.
Pigeons aux tortues.----- en tourte. 181
Pigeons à la poële.----- en hatelet. Ibid.
Pigeons en crépine. 182
Pigeons en 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. 84
Les canards ſauvages, comment les ſervir. Ibid.
Des rouges, ſarcelles, allebrans, comment les accommoder. Ibid.
Alouettes de pluſieurs façons. 185
Alouettes en ſalmis à la Bourgeoiſe. Ibid.
Alouette en ragoût. 186
Des ramiers & rameraux. Ibid.
Des perdreaux, comment les diſtinguer des perdrix. Ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix. 187
Des vieilles perdrix. Ibid.
Des bécaſſes, bécaſſines & bécots. 188
Des cailles & cailleteaux. Ibid.
Cailles au laurier. 189
Cailles aux choux.----- du gratin. Ibid.
Cailles au ſalpicon. 190
Des ortolans, guignards & gélinotes. Ibid.
Des grives. Ibid.
Des pluviers. Ibid.
Des vanneaux. 191
Des rouges gorges. Ibid.
Du gibier 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 façons. Ibid.
Lapin au coulis de lentille. Ibid.
Lapin en matelote. 195
Lapereaux en hachis. Ibid.
Filets de lapereaux aux concombres. 196
Filets de lapereaux en salade. Ibid.
Lapins aux petits pois. 197
Lapin en papillotes. Ibid.
Lapereaux aux gîtes Ibid.
Lapereaux en caisses. Ibid.
Lapereaux aux fines herbes. 198
Lapereaux au gratin. Ibid.
Lapereaux à l'Espagnole. Ibid.
Lapereaux en galentines. Ibid.
Lapereaux en hatelet. 199
Lapereaux en poupeton. Ibid.
Lapereaux roulés aux pistaches. Ibid.
Lapereaux en tortue. Ibid.
Lapereaux en bigarrure. 200
Lapin à la Bourgeoise. Ibid.
Boudin de Lapin. 201
De la viande noire appellée venaison. Ibid.
Du sanglier. 202
Hachis de toute sorte de viande cuite à la broche. Ib.

CHAPITRE X.

DU POISSON *de mer & d'eau douce.* 203
En Coquillage. Ibid.
Du turbot & barbot, comment accommoder. Ibid.
Turbot aux capres, & autres façons. 204
Turbot & barbot au gras. Ibid.
Turbot & barbot cuits au gras. 205
Du saumon frais, comment l'accommoder. Ibid.
Saumon en caisses. 206
De l'esturgeon, comment l'accommoder. Ibid.
Esturgeon en gras à la broche. 207
Esturgeon à la braise. Ibid.
Esturgeon en matelote. Ibid.
De l'alose, comment l'accommoder. 208
Du Cabillaud, comment l'accommoder. Ibid.
Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances, de carpes, & pointes d'asperges. 209
De la Raie, comment l'accommoder. Ibid.
Raie à la sainte Menehoult. 210
Raie marinée frite. 211
Raie à la sauce de son foie. Ibid.
Raie au fromage. Ibid.

De la merluche, comment l'accommoder. 212
De la morue salée, comment l'accommoder. Ibid.
Morue à la Maître d'Hôtel. 213
Queue de Morue farcie. Ibid.
Morue à la provençale. 214
Morue au beurre noir. Ibid.
Morue à la sauce aux capres & anchois. 215
Morue à la crême. Ibid.
Tourte de Morue. Ibid.
Morue en stinquerque. Ibid.
Morue marinée frite. 216
Morue en beignets. Ibid.
De la limande, solle, carlet & plie. Ibid.
Solles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise. 217
Des éperlans, comment les accommoder. Ibid.
Du surmulet & maquereau. Ibid.
Du thon, comment l'accommoder. 218
De la vive, comment l'accommoder. Ibid.
Du rouget, comment l'accommoder. 219
De la sardine & du hareng frais. Ibid.
Harengs forés à la sainte Menehoult. Ibid.
Des anchois & de leur utilité. 220
Rôties d'anchois. Ibid.
Des merlans. Ibid.
Le bar, comment l'accommoder. 221
Le vaudreuil, ce que c'est. Ibid.
De la tontine. 222
De la lubine. Ibid.
Des écrevisses de mer, des homars & des carpes. Ib.
Des moules. Ibid.
Des huîtres. 223
Huîtres en hachis. 224
De la Maereuse. Ibid.
Macreuse en haricot. Ibid.
DU POISSON D'EAU DOUCE. 225
Du brochet. Ibid.
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce. 226
Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs fac. Ib.
De l'anguille. 227
Anguille au montans de laitue Romaine. Ibid.
De la carpe. Ibid.
Carpe en matelote. 228
De la truite saumonné & de la commune. 229
[illegible] à la [illegible] Ibid.
Œufs à la Jardiniere. 230
Œufs en surtout. ---- Ibid.
CHAPITRE [illegible] 231
DU BEURRE, *fromage* Ibid.

Du barbillon, meûnier, goujon & la bréme. 232
Etuvée de goujons. Ibid.
Escargots de vignes en fricassée de poulets. Ibid.
Des grenouilles. 234
Grenouilles en fricassée de poulets. Ibid.
Grenouilles frites. 235

CHAPITRE XI.

DES LEGUMES *en general.* 235
Des pois verds & des sees. 236
Petits pois à la demi-Bourgeoise 237
Usage des petits pois sees. Ibid.
Des haricots verds. 238
Des haricots verds, comment les confire & sécher Ib.
Des haricots blancs. 239
Des feves de marais. 240
Des lentilles. Ibid.
Coulis de lentilles. Ibid.
Du ris Ibid.
Du genievre. 241
Du gruau. 242
Du choux. Ibid.
Choux à la Bourgeoise. 243
Des choux-fleurs. Ibid.
Choux-fleurs en pain. 244
Choux à la Flamande. Ibid.
Choux en surprise. 245
Des Carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines: Ibid.
Racines en menus droits. 246
Racines à la créme. Ibid.
Du persil & ciboule. Ibid.
Du cerfeuil, ozeille, poirée, bonne-dame. 247
De l'ognon. 248
Du poireau. Ibid.
Du celeri. Ibid.
Des radis & raves. 249
De la racine de persil. Ibid.
Des navets. Ibid.
Des laitues pommées & romaines de plusieurs façons. 250
Laitues pommées farcies. Ibid.
De la chicorée sauvage blanche & de la verte. 251
De la chicorée blanche ordinaire. Ibid.
Des cardes-poirées 252
Des cardons d'Espagne Ibid.
Des artichaux. 210
Artichaux à la barigoulie. 211
Artichaux au verjus de gr. Ibid.

Artichaux tournés. 255
Des asperges. Ibid.
Asperges en petits pois. 256
Du potiron & citrouille. Ibid.
Du houblon. 257
Des concombres. Ibid.
Des salsifis & scorsonnaires. 258
Des épinars. Ibid.
Des melons. Ibid.
Des topinambours. 259
Des betteraves. Ibid.
Des cornichons. Ibid.
Cornichons de blé de Turquie. Ibid.
Des champignons, morilles & mousserons. 260
Des capres grosses & fines. 161
Des capucines & la chia. Ibid.
Des truffes. Ibid.
Truffes à la Maréchale. Ibid.
Des chervis. 262
Du thym, laurier, basilic, sariette & fenouil Ibid.
De la patience, bugloſe & bourrache. Ibid.
Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle. Ibid.
De l'ail, rocambole & échalote. 263

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS. Ibid.
Des œufs mollets de toutes façons. 264
Œufs de toutes les façons bourgeoises. 265
Des œufs brouillés de plusieurs façons. Ibid.
Des œufs frits de toutes façons. 266
Œufs à la Bagnolet. Ibid.
Des œufs au plat, autrement dit au miroir. 267
Les œufs au lait se servent pour entremets. Ibid.
Œufs à la ducheſſe. Ibid.
Des omelettes de toutes façons. Ibid.
Des œufs à la tripe aux concombres. 268
Œufs au gratin. 269
Œufs brouillés à la coque. 270
Œufs à la Huguenote. ---- en timbale. Ibid.
Œufs en salade ----- au petit lard. 271
Œufs en peau d'Espagne. ------ en filets. Ibid.
Œufs à la créme. ---- au fromage. 272
Œufs frits. ---- au pain. Ibid.
Œufs au gratin au parmesan. 273
Œufs à la Bourgeoiſe. -- grillés. --- à l'ail. Ib.
Œufs à la Jardiniere. 274
Œufs en surtout. ---- à l'eau. Ibid.

CHAPITRE XIII.

DU BEURRE, fromage, laitage & épiceries. 275

Du beurre. 276
Du fromage. 277
Du laitage. 279

DES CRÊMES.

Crêmes à l'Italienne. 279
Crême au café. 280
Crême au chocolat. ---- frite. Ibid.
Crême au caramel. ---- à la franchipane. 281
Crême à la Magdeleine. ---- à la ducheſſe. 282
Crême de ris pour les convaleſcens. Ibid.
Crême de thé, d'eſtragon, de céleri, de perſil. Ibid.
Crême en neige. 283
Crême brûlee. 284
Crême blanche au naturel. ---- glacée. Ibid.
Crême à la moële. 285
Crême gratinée. --- au petit pain. 286
Crême légere. ---- bachique. 287

DES BEIGNETS.

Beignets de crême 288
Beignets ſoufflés, ou pets & petits choux. Ibid.
Beignets de brioche. 289
Beignets de pommes & de péches. Ibid.
Beignets d'oranges. 290
Beignets de blanc-mangé. Ibid.
Beignets de pain à chanter. 291
Beignets de feuilles de vignes. Ibid.
Beignets mignons. Ibid.
Beignets de pâte. 292
Beignets de pain. ---- à la crême. Ibid.

DES ROTIES.

Rôties au jambon. ---- au lard. 293
Rôties aux anchois. 294
Rôties de rognons de veau. ---- aux épinards. Ib.
Rôties aux haricots verds. --- aux concombres. 295
Rôties de toutes ſortes de viandes. Ibid.
Rôties à la Minime. Ibid.
Uſage des epiceries. Ibid.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE. 297
De la pâte briſée pour les tourtes. 298
Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord. 299
De toutes ſortes de tourtes de gibier. 300
Tourtes de toutes ſortes de farces. 301
Des tourtes maigres en poiſſons. 302
Timbale. 303
De la pâte briſée pour les pâtés froids. Ibid.
Façon de faire les pâtés. 304
De la pâte appellee feuilletage. 306
Petits patés friands. Ibid.

Gâteau d'amandes. 307
Gâteau au lard, Ibid.
Gâteau en lorange. ---- de Savoie. 308
Gâteau à la créme. --- à la Royale. 309
Gâteau de brioche. ---- de viande. 310
Gâteau de ris. 311
Tertelettes. Ibid.
Darioles. Ibid.
Timbales de biſcuits. 312
Croquantes. Ibid.
Feuïllantines. 313
Genoiſes. Ibid.
Poupelain. Ibid.
Gâteau à la Brie. 314
Talmouzes. Ibid.
Meringues. 315
Tourtes de toutes ſortes de confitures pour l'hiver. Ib.
Des tourtes faites avec de la gelée. 316
Gâteaux fourres. Ibid.
Tourtes de confiture pour l'éte. 317

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Ragoût de truffes. Ibid.
Ragoût de mouſſerons, champignons & morilles. Ib.
Ragoût d'écreviſſes. 318
Ragoût de piſtaches. ---- de paſſepierre. Ibid.
Ragoût de foie gras. 319
Ragoût de choux. ---- de farce. Ibid.
Ragoût de laitance ---- mêlé. 320
Ragoût de moules. 321
Ragoût de montans de cardons. --- d'olives. Ibid
Ragoût au ſalpicon. ---- de marrons. 322

Differentes Sauces Bourgeoiſes.

Sauce au mouton. Ibid.
Sauce méée. ---- appetiſſante. 323
Sauce au blanc gras & en maigre. Ibid.
Sauce au verjus. ---- Provençle. 324
Sauce Robert Bourgeoiſe. Ibid.
Sauce à la créme. 325
Sauce à la Marquiſe piquante. Ibid.
Sauce au petit Maître qui ſert pour toutes ſortes de volailles ou gibier. Ibid.
Sauce bachique pour ſervir de ſauce verte & piquante. 326
Sauce à la ravigote. --- à l'Eſpagnole. Ibid.
Sauce à la Sultane. 327
Sauce à l'Allemande. ---- à l'Angloiſe. Ibid.
Sauce blanche aux capres & anchois Ibid.
Sauce Bourgeoiſe. 328

Sauce à la carpe. Ibid.
Sauce Italienne en maigre. Ibid.
Sauce aux petits œufs. --- piquante. 329
Autre sauce piquante. Ibid.
Sauce piquante froide. Ibid.
Sauce à la Reine. 330
Sauce à la Provençale. Ibid.
Sauce au jus d'orange. Ibid.
Sauces rousses aux capres & anchois. Ibid.
Sauce à la rocambole. 331
Sauce à la remoulade. --- à la poivrade. Ibid.
Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat. 332
Vinaigre printanier.

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE. 333
Noms de différentes sortes de prunes, 334
Noms de différentes sortes de pêches, Ibid.
Poires bonnes à manger dans l'été. 335
Poires bonnes à manger dans l'automne. Ibid.
Noms de différentes sortes de pommes. Ibid.
Du tems de cueillir les fruits, & les conserver. Ibid.
Comment clarifier le sucre pour toutes sortes de confitures. 337
Compote de pommes à la portugaise. Ibid.
Compote de pommes blanches. 338
Compote blanche de pommes. Ibid.
Compote de pommes. Ibid.
Compote de poires de martin sec ou de messire-jean entier. Ibid.
Compote de poires de bon chrétien, de doyenne, de vigoureuses, & autres. Ibid.
Compote de poires de rousselet & de blanquette. Ibid.
Compote grillée de poires. Ibid.
Compote de poires à la bonne-femme. 340
Compote de verjus. --- de cerises. --- de fraisee. Ibid.
Compote de groseilles. 341
Compote de framboises. Ibid.
Compote d'abricots à la Portugaise. Ibid.
Compote d'abricots verds & amandes vertes. Ibid.
Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié. 342
Compote de pêches. Ibid.
Compote de pêches grillés. 343
Compote de pêches à la Portugaise. Ibid.
Compote de tranches de pêches. Ibid.
Compote de prunes de reine-claude, de Mirabelle, de perdrigon & autres. Ibid.
Compote de prunes à la bonne femme. 344
Compote de toutes sortes de fruits grillés. Ibid.
Compote de citrons, oranges, bergamotes, limes

Chinoise. Ibid.
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 gelees de groseilles à la bourgeoise. Ibid.
Confiture de gelée de muscat & verjus. Ibid.
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. Ibid.
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
Syrop d'abricots. Ibid.
Syrop de mûres. --- de verjus, 367
Syrop de coings. --- de guimauves, de pommes. 368
Syrop de citrons. --- de capillaire. 369
Syrop d'orgeat. --- de coquelicot. 370
Syrop de choux rouges pour fortifier la poitrine. 371
DES CONSERVES.
Conserves de violettes. Ibid.
Conserves de groseilles. --- de framboises. 372
Conserves de cerises. --- de fleurs d'oranges. 373
Conserves d'abricots. Ibid.
Conserves de pêches. --- de verjus. 374
Conserves de guimauves. --- de raisins. Ibid.
Conserve d'orange. 375
Conserves de Café & de chocolat. Ibid.
Pâte d'amandes pour faire de l'oegeat. Ibid.
Des gâteaux de fleurs d'oranges. Ibid.
Biscuits ordinaires. --- à la cuiller. 377
Biscuits à la liqueur. --- légers. 378
Biscuits de confitures. 379
Biscuits de chocolat. --- d'amandes. Ibid.
Biscuits d'avelines. --- à la saint Cloud. 380
DES CREMES DE DESSERT.
ET FROMAGE A LA CREME.
Crême de fraises. --- de framboises. 381
Crême fouettée. Ibid.
Créme à la Portugaise. 382
Créme fouettée de fraises & framboises. Ibid.
Créme à la reine. 383
Fromage naturel à la créme. Ibid.
Fromage fouetté. Ibid.
Fromage à la princesse. 384
Fromage à la Montmorency. Ibid.
Fromage à la glace à la Bourgeoise. Ibid.
Canellon de crême à la glace. 385
Glaces de toutes sortes. Ibid.
Massepains. Ibid.
Gauffres. 386
Poires séchées à la façon de Rheims. Ibid.
Tablettes de reglisse pour le rhume. 387
Fruits secs sans être confits. 388
Confitures de campage. 389
Confitures au cidre. --- au miel. Ibid.
Façon de se servir du miel & de le clarifier. Ibid.
Comment faire le raisinet. 39

Fin de la Table.

JAN 1994