0

by Massialot

2069



ELIZABETH
DAVID

8 folding plates

333 SO Feb 16 65
1/20 Warburg Sale



WARBURG INST
1904658768

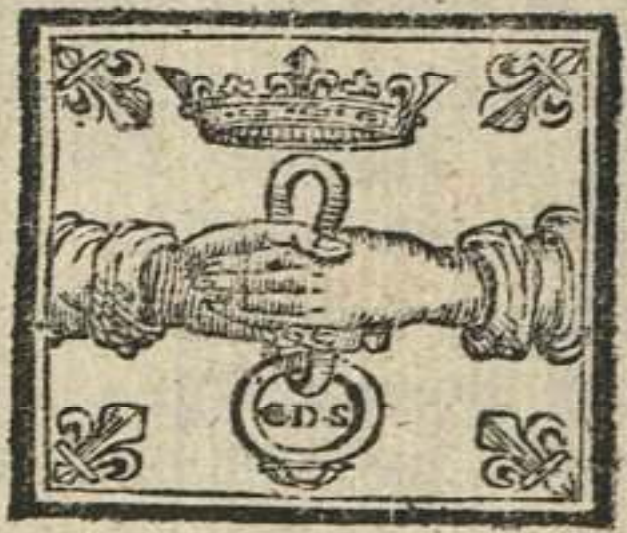
LE

CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS,

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis.

Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuïers de Cuisine.

Troisiéme Edition, revûë, corrigée & augmentée, avec des Figures.



A PARIS,
Chez CHARLES DE SERCY, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.

M. DC. XCVIII.
AVEC PRIVILEGE DU ROI.

D C H 349

PREFACE.

QUOIQUE quelques-uns aïent voulu imputer le peu de durée de la vie de l'Homme, à ſon éloignement de la maniere de vivre ſimple & frugale de nos premiers Peres, & à la multitude des Ragoûts & aſſaiſonnemens dont il a cherché le ſecret ; il eſt certain qu'on ne ſçauroit le blâmer en cela ſans injuſtice, & ſans faire injure à la Providence, qui a créé tant de choſes pour ſes beſoins ; lorſqu'il ne donne point dans l'excés, & qu'il n'oublie pas les devoirs de ſon état.

Ce n'eſt en effet que par ce principe, qu'on a lieu de condamner le luxe de ces Princes de l'Antiquité, qui non contens de faire venir pour leur Table, avec des frais immenſes, tout ce qu'il y avoit de plus rare dans les autres parties du Monde, portoient encore leur magnificence à faire ſervir en breuvage des perles d'un prix infini ; tandis qu'ils étoient remplis d'autant de dureté pour les autres, qu'ils avoient de molleſſe pour eux-mêmes, & d'aveuglement ſur le fait de la Religion.

Mais quand on eſt auſſi éloigne de ces déreglemens, qu'on le doit aujourd'hui préſumer de l'Homme, aprés les lumieres dont il a été éclairé, & les exemples qu'on verra dans ce Livre ; n'eſt-ce pas rendre une eſpece d'hommage à la main liberale dont on a reçû tant de biens,

que d'en ſçavoir uſer de la maniere la plus parfaite ? Et quand tous ces Ragoûts pourroient contribuer à la corruption du du corps ; n'eſt-il pas vrai auſſi qu'ils ſervent à le ſoûtenir, & à empêcher le dégoût que l'affoiblissement de ſa nature & les ſoins qui l'agitent lui communiquent bien-tôt, même dans l'uſage des choſes les plus délicates, s'il ne ſçait les relever par la varieté, ou par la nouveauté des aſſaiſonnemens ?

L'Homme n'eſt pas par-tout capable de ce diſcernement, qui eſt neanmoins un raïon de ſa raiſon & de ſon eſprit. Si l'on en croit les Relations, on void des Peuples entiers, qui bien loin de s'entendre aucunement à réveiller l'appetit, par les aprêts qu'ils pourroient faire des Mets propres à leur nourriture, ignorent l'excellence & la

bonté de la plûpart ; leur preferent même ſouvent ce qu'il y a de plus ſale, ou ne les mangent que de la maniere la plus dégoûtante. Ce n'eſt qu'en Europe ou regne la propreté, le bon goût, & l'adreſſe dans l'aſſaiſonnement des Viandes & des alimens qui s'y trouvent, & où l'on rend en même-tems juſtice aux dons merveilleux que fournit l'heureuſe ſituation des autres Climats ; & l'on peut ſe vanter, principalement en France, de l'emporter en cela ſur toutes les autres Nations, comme on le fait en politeſſe, & en mille autres avantages aſſez connus.

Ce Livre en peut être un aſſez bon témoignage. C'eſt un Cuiſinier qui oſe ſe qualifier Roïal, & ce n'eſt pas ſans raiſon ; puiſque les Repas qu'il décrit pour les differens tems de

l'année, ont tous été ſervis depuis peu à la Cour, ou chez des Princes, & des Perſonnes du premier ordre : Et montrant enſuite à pratiquer ce qui compoſoit tous ces Repas, il donne les veritables manieres des Officiers de chez le Roi, qui y ont travaillé ; ainſi l'on peut dire que c'eſt tout ce qu'il y a de plus à la mode, & de plus exquis.

L'on trouvera donc ici, bien des choſes inconnuës dans les Livres de Cuiſine imprimez cidevant ; & d'autres dreſſées avec beaucoup plus d'art & d'un meilleur goût, auſſi-bien qu'expliquées d'une façon plus claire & plus intelligible. Dans cette vûë on n'a rien oublié de tout ce qui peut rendre les choſes plus ſucculentes & plus riches ; & neanmoins on avouëra qu'on ne va point au-delà de ce qui

peut ſe recouvrer aſſez facilement. Que ſi l'on ſe rencontre en des lieux, ou des conditions qui ne permettent pas d'y atteindre, on ne laiſſera pas ſouvent de bien faire à moins, tâchant d'en approcher le plus prés que l'on pourra ; & c'eſt en quoi ce Livre ne ſera pas inutile dans les Maiſons Bourgeoiſes, où l'on eſt reduit à s'en tenir à peu de choſe : outre qu'il s'y peut preſenter des occaſions où l'on eſt bien-aiſe, & quelquefois obligé de donner des Repas qui paſſent une dépenſe mediocre ; & alors, comme un Cuiſinier peut avoir tout ce qu'il faut, il eſt neceſſaire qu'il ſçache l'employer avec eſprit, afin de s'en faire honneur.

Il y a d'ailleurs dans ce Livre, mille manieres de choſes aſſez communes, comme Pou-

lets, Pigeons, & même pour la Viande de Boucherie, qui peuvent donner beaucoup de ſatisfaction dans des Ordinaires paſſables, ſur-tout à la Campagne & dans les Provinces : & l'on peut dire generalement, qu'on n'y a rien ômis qui puiſſe contribuer à faire vivre un Maître agreablement, & à ſoulager ceux qui ont ſoin de lui apprêter à manger ; puiſque, toûjours ſans s'écarter des meilleures manieres qui ſont à preſent en uſage, on s'eſt étendu à tout ce qui ſe peut ſervir ſur toutes ſortes de Tables, ſi l'on en excepte ce qu'on appelle du dernier Bourgeois, à quoi il auroit été fort inutile de s'arrêter, parce qu'on en vient aiſément à bout, quand on ſçait faire les autres choſes qu'on marque ici.

Aprés avoir ainſi rendu compte du deſſein de ce Livre, & de

la ſûreté des Inſtructions qu'on y donne, nôtre Cuiſinier ne craint pas qu'on le cenſure; à moins que ce ne ſoit en ce qu'il divulgue les ſecrets de ſon Art, pour obliger le Public: ce qui eſt aſſez pardonnable, l'utilité commune devant l'emporter ſur celle des particuliers. Il peut arriver qu'en travaillant differemment, on fera auſſi-bien: il eſt libre là-deſſus, de ſuivre chacun ſa metode, parce que tout revient au même, pourvû que les choſes ſoient d'une grande propreté, d'un bon goût, & dreſſées avec eſprit.

On s'étoit propoſé d'ajoûter ici ce qui regarde les Offiers, pour le Deſſert, les Confitures & les Liqueurs: mais comme ce Volume a paru aſſez gros ſans cela, on s'eſt contenté d'en toucher quelques articles par occaſion; ſçavoir, des pieces d'Entre-

mets, & d'autres qui ſervent pour garnitures : & on a reſervé d'en traiter à fond dans un autre Volume, qui n'eſt pas d'un moindre ſecours que celui-ci, & qui merite d'être reçû auſſi favorablement qu'il l'a été, comme il paroît par le promt debit des deux premieres Editions de ce Livre.



TABLE
DES REPAS
ET INSTRUCTIONS
contenuës dans ce Livre.

REPAS pour les mois de Janvier & de Fevrier: Table de douze Couverts, ſur le modele d'un Repas donné par Monſieur le Duc de Chartres à Mademoiſelle, le 15. Fevrier. 1691. page 1

Repas pour le mois de Mars: Soupé donné à Monſieur le Duc d'Orleans chez M. Langlois, le vingt-huit Mars 1690. 5

Repas pour le même mois de Mars: Dîné de Monſieur, le jour de Pâques 26. *Mars* 1690. 9

Soupé du même jour. 11

Liſte de ce qu'on peut ſervir durant la même ſaiſon, outre ce qui a

été marqué pour les Repas ci-devant : Potages, 12
Entrées, 13
Rôti, 14
REPAS pour le mois d'Avril, donné à Monsieur le Duc de Chartres, le 10. Avril 1690. 16
Autre Dîné pour le même tems, chez M. le Marquis d'Arci. 17
Diné servi chez le même, pour Monsieur le Duc de Chartres & Mademoiselle, le 18. Avril 1690. 19
Grand Repas au mois de Mai de la même année, donné à Seaux par M. le Marquis de Seignelay, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour. 21
Autre Repas pour le même mois de Mai, servi le 18. Mai 1690. 26
Repas pour le mois de Juin, sur le modele d'un Service du Petit Commun, de l'année derniere 1690. 28
Autre Repas dans le même tems, pour M. de Livri premier Maître d'Hôtel du Roi, Table

de douze Couverts. 31
Autre Repas, servi le 20. Juin 1690. devant M. le Cardinal d'Estrées, à la Table du Grand Chambellan, Petit Commun du Roi. 33
Liste de ce qu'on peut servir durant la même saison, outre le contenu aux Repas ci-dessus :
Potages, 35
Entrées, 36
Rôti, 37
GRAND REPAS, *pour les mois de Juillet & Août, sur le modele de celui que M. le Marquis de Louvois donna le 25. Août 1690. jour de la Saint Louis, à Monseigneur, & autres Prince & Dames de la Cour, en son Château de Meudon.* 38
Plusieurs autres Repas pour le même tems, qui sont des Services du Petit Commun, pour differentes Tables. 42. & suiv.
Liste pour la même saison : Potages, 46

Entrées

Entrées, 47
Rôti, 48
REPAS pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, sur le modele d'un Soupé servi chez Monsieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690. 49
Autre grand Repas ou Festin, chez M. le Duc d'Aumont, le 27. *Decembre de la même année: Table de quarante-deux Couvers.* 51
Liste pour la même saison: Potages, 55
Entrées, 56
Rôti, Voïez page 15
Table generale d'Entremets pour toute l'année. 57
REPAS en Maigre:
Potages maigres pour les mois de Janvier, Fevrier & Mars. 61
Potages pour les mois d'Avril, Maï & Juin. 62
Potages pour les mois de Juillet, Août & Septembre. 63
Potages pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre. 64

Entrées de Poissons pour toute l'année. 64
Pour le second Service. 68
Liste des Salades de Poissons. 70
Divers Repas en Maigre, sur le modele de l'Ordinaire de chez Monsieur le Duc de Chartre. 72 & suiv.
REPAS en Racines : Dîné de Monsieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint de l'an 1690. 81. & suiv.
Liste des Salades, pour la Collation du même jour. 86
INSTRUCTION en forme de Dictionnaire, où l'on apprend comment apprêter chaque chose, & comment la servir pour Entrée, pour Entremets, pour le Rôti, ou autrement. 89. & suiv.

Voïez là-dessus, la Table des Matieres qui est à la fin du Livre.

Fin de la Table des Repas.

Le prix de ce Livre est de 36. sols, relié en Veau.

LE

LE CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à mode & les plus exquis.

REPAS

Qu'on peut donner le mois de Janvier.

SUPPOSÉ qu'on veüille faire une Table de douze Couverts, on peut servir à chaque Service, un bassin au milieu, quatre moïens plats, & quatre Hors-d'œuvres : par exemple.

PREMIER SERVICE.

Potages & Entrées.

Deux Potages : un moïen plat d'une Bisque de Pigeons, & l'autre d'un Chapon aux racines.

Les deux autres moïens plats pour Entrées ; l'un d'un Pâté de Perdrix chaud.

Et l'autre de Poularde aux truffles, garni de fricandeaux.

La grande Entrée,

Sera de deux Ros de Bif, garni de cotelettes de veau mariné frites, un degout par-dessus, pour le bassin du milieu.

Pour les Hors-d'œuvres.

Un Poupeton de Pigeons.
Un plat de Cailles à la braise.
Un de Poulets farcis, coulis de Champignons.
Un de Perdrix, sausse à l'Espagnol.

SECOND SERVICE.

Le Rôt,

Sera composé de deux moïens plats,

L'un d'un petit Dindon garni de Perdrix, petits Poulets, Becasses & Mauviettes.

Et l'autre d'un quartier d'Agneau garni de même.

Pour l'Entremets.

Une Tourte de crême pour le bassin du milieu, garni de feüillantine, de fleurons, & de beignets au lait.

Les deux autres moïens plats ; l'un d'un Pain au Jambon, garni de petites rôties de Pain, & de Citron.

Et l'autre de Jambon, & autre Salé.

Les Hors-d'œuvres

Seront ; l'un, d'un Blanc-mangé,
L'autre, de Foies-gras ;
Le troisiéme, d'Asperges en salade ;
Et le quatriéme, de Truffles au court-boüillon.

TROISIE'ME SERVICE.

C'est le Fruit & les Confitures, dont on se dispensera de parler, parce que c'est une affaire d'Officier, plûtôt que de Cuisinier.

Il s'est donné un semblable Repas le

15. Février 1691. chez Monſieur le Duc de Chartres, à Mademoiſelle.

Au lieu de ce qui fut ſervi pour le Rôt, on peut compoſer les deux plats; l'un, de deux Poulardes graſſes, quatre Poulets de grain, ſix Pigeons de voliere.

L'autre, d'un Oiſeau de riviere, quatre Perdrix, quatre Becaſſes, & douze Becaſſines.

Voïez ci-aprés ce qu'on peut ſervir à la place du reſte, pour les Entrées & Entremets, de même que pour les Repas ſuivans, page 12.

On ſe reglera aiſément ſur ce premier Repas, pour l'ordonnance & la diſpoſition des autres qu'on voudra faire plus grands, augmentant le nombre, ou la grandeur des plats, à proportion du nombre des perſonnes, & des Couverts.

REPAS,

Aux mois de Février & Mars.

PREMIER SERVICE.

Entrées.

ON peut donner pour Entrées,

Un Pâté chaud de Lapreaux & Perdrix, dans lequel on mettra en ſervant quelque bon Coulis de Perdrix, ou autre Ragoût.

Un Poupeton farci de vingt ou trente Pigeonneaux, ſuivant le nombre des perſonnes, avec toutes ſortes de garnitures.

Un plat de Bruſolles à la braiſe, un Coulis par-deſſus.

Un de Ris-de-Veau farcis à la braiſe, un ragoût par-deſſus.

Une Marinade de Poulets frits.

Une Poularde à l'Angloiſe rôtie, ragoût par-deſſus en ſervant.

Un plat de Filets en tranches au Jambon.

Un de Croquets.

Un de Filets de Poularde au concombre.

Un de Fricandeaux farcis en ragoût.

Second Service.

Le Rôt.

A proportion des Entrées que l'on aura servi, & du monde qu'il y aura à Table, sera de trois grands plats, composez de toute sorte de Gibiers de la saison ; & quatre Salades dans les angles.

Pour l'Entremets.

Douze plats ; sçavoir, un plat de Jambon, garni de Langues fourrées, & Saucisson de Boulogne.

Une Tourte de crême garnie de Tartelettes.

Un Blanc-manger de divers couleurs de Gelées.

Un plat d'Asperges à la crême.

Un de Morilles à la crême.

Un de Ris-de-Veau & Crêtes farcies en ragoût.

Un de Ris-de-Veau mariné frit.

Un de Foies-gras à la Crêpine, grillez.

Un de Roignons de Chapons.

Un Pain au Jambon.

Un plat de Truffles au court-boüillon.

Un Ragoût de Ris-de-Veau, Champignons & Morilles.

Monſieur Langlois a donné un Soupé pareil à celui que nous venons de ſpecifier, le 28. Mars 1690. à Monſieur le Duc d'Orleans. Il y avoit pour Monſieur ſeul, un Potage de ſanté, compoſé d'une Poularde aux œufs, & d'un Chapon.

Pour ce Repas on fit rôtir des Poulardes, Poulets & Perdrix, qui ne ſervirent qu'à faire les Farces; par exemple, la Farce des Croquets. L'on prit pour cela l'eſtomac & les cuiſſes de ces Volailles; & on laiſſa quelques filets pour les Entrées. Cette Farce ſe fit avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, quelques Ris-de-Veau blanchis, des truffles & champignons hachez; de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, toute ſorte de fines herbes, un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait: le tout bien haché & aſſaiſonné, on y mit quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs; & l'on ſe ſervit de cette Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons. On forme les Croquets en rond, de la groſſeur d'un œuf; il faut

les paner en même-tems, les laiſſer repoſer ſur un plat, les frire avec du ſaindoux, & les ſervir chaudement.

Les carcaſſes des Volailles ſervent à faire differens Coulis, pour diverſifier les Ragoûts. On peut faire un Coulis de pain, de perdrix, de poularde, de poulets, eſſence de jambon, du jus de bœuf & de veau: on paſſe les Ragoûts des Entrées & Entremets à part, dans differentes caſſeroles, & par-tout un bouquet de fines herbes. Ceux où il y entre de la crême, doivent être paſſez au bon beurre de Vanvre, ou autre ſemblable, & un peu de farine à chaque Ragoût; lequel étant paſſé & cuit, on y met de la crême, & en ſervant on les lie avec quelques jaunes d'œufs.

On trouvera ci-aprés la maniere d'accommoder le reſte que nous avons marqué, tant pour les Entrées, que pour l'Entremets, aprés que nous aurons parcouru les autres mois de l'année, & vû ce que l'on peut ſervir dans chaque ſaiſon, comme nous avons commencé de faire.

REPAS.

Pour le même mois de Mars.

PREMIER SERVICE.

Potages.

ON peut ſervir un Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau.

Un de têtes d'Agneaux à la purée verte, garni de pieds de même, &

Une Poularde en Biſque.

Grandes Entrées.

On donnera une grande piéce de Bœuf.

Une Poitrine de Veau farcie en ragoût.

Et une Fricaſſée de Poulets, garnie d'une Marinade de Poulets.

Les petites Entrées ſeront,

Une de Cotelettes de Mouton grillées ſur le gril.

Et l'autre de petits Boüillans faits de Blanc de Chapon.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Un plat de Rôt d'un Chapon pané, garni de trois Pigeons & de trois Poulets.

Un Gigot de Mouton pané, garni de même.

Une Longe de Veau, garnie d'une Marinade de Veau autour.

Un plat de deux Canards rôtis, une fausse dessus.

Un de deux Lapins.

Et pour les petits plats, des Poulardes panées.

L'Entremets.

Sera d'un Ragoût d'Artichaux.

Un plat de Truffles, & de Foies-gras en ragoût.

Une Tourte de crême, & un Blanc-manger.

Un plat de Champignons panez mis dans le four.

Un d'Oeufs frais à la Huguenotte.

Un Pain au Jambon.

Des Beignets de pomme.

Et deux assiettes de Salé.

Ce fut le Dîné de Monſieur le Duc d'Orleans, le 26. Mars 1690. jour de Pâques.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

UN Potage de ſanté, avec un Chapon.

Une Biſque de Chapon, ou de Pigeons.

Et un Potage avec une Poularde aux œufs, rien que bon jus.

L'Entrée.

Des Ris-de-Veau piquez, rôtis, une bonne ſauſſe deſſous.

Deux Poulardes rôties, un ragoût deſſous.

Et une Compote de Pigeons.

Le Rôt.

Une Longe de Veau garnie de trois Pigeons & trois Poulets, moitié piquez, moitié bardez.

Une Eclanche de Mouton panée, garnie de même.

Un plat de deux Lapins piquez.
Et un de ſix Pigeons rôtis.

L'ordinaire de chez Monſieur, ordinairement eſt de la même force qu'on vient de dire. Tout ce qu'il y a, c'eſt que l'on déguiſe les Potages & Entremets, ſuivant la ſaiſon des Legumes.

Chez Madame, on ſert ordinairement un grand Potage, un grand plat de Rôti, un plat d'Entremets, & deux petits plats chaque Service.

LISTE

De ce qu'on peut ſervir, outre les Plats ci-deſſus, durant les mêmes mois de Janvier, Fevrier & Mars.

Potages.

POtage d'Alloüettes à l'Angloiſe,
Potage de Cailles au Boüillon brun,
Potage de Chapon deſoſſé, aux Cardes & Fromage,
Potage de Cochon de lait,

Potage d'Echignée de Porc aux Pois passez,
Potage de Faizans au pot-pourri,
Potage au Fromage, ou Jacobine,
Potage de Gigot de Veau farci,
Potage de Gelinote aux Choux de Milan,
Potage de Lapreaux à l'Italienne,
Potage de Mauviettes au Boüillon brun,
Potage d'Oie grasse aux Navets,
Potage de Perdrix aux Champignons,
Potage de Perdrix, à la Reine & à la Roiale,
Potage aux Pigeonneaux gorgez,
Potage de Poule d'Inde à l'Allemande,
Potage de Poulets farcis,
Potage de Ramiers aux Choux verds,
Potage de Ris,
Potage de Sarcelle aux Navets passez.

Entrées.

Agneau en ragoût,
Alloüettes en ragoût à l'Angloise,
Aloiau de Bœuf à l'Angloise,
Andoüilles de Porc,
Andoüillettes à l'Espagnole,
Boudins,
Cochon de lait au blanc,
Eclanches de plusieurs manieres,

Epaule de Mouton en ragoût,
Gigot de Veau étouffé,
Grillade de Poulet d'Inde froid,
Hachi de blanc de Perdrix,
Levraut à la Suiſſe,
Perdrix en ragoût,
Pigeonneaux à l'Italienne,
Poule d'Inde au Pot-pourri,
Poulets à l'Eſpagnole,
Pot-pourri d'Oiſons,
Queuë de Mouton à la Suiſſe,
Sauciſſes,
Vinaigrette de Bœuf.

On ſert auſſi des Pâtez chauds de pluſieurs ſortes, que l'on trouvera à la fin, aprés ce qui regarde chaque Saiſon, avec les Pâtez froids & les Tourtes, qui ſe peuvent ſervir pour Entremets; parce que cela s'étend à preſque toute l'année.

Il en eſt de même de pluſieurs autres pieces d'Entremets, dont on pourra donner auſſi un ſupplément general, quoiqu'il y en ait un aſſez grand nombre dans les Repas qui ſont décrits pour les mois ſuivans.

A l'égard du Rôti, on peut ſervir les Viandes ſuivantes.

Alloüettes,

Becasses,
Becassines,
Beutors,
Bizets,
Cailles,
Canards,
Chapons gras,
Chapons paillers,
Faizans,
Gelinotes de bois,
Lapins,
Levraux,
Oies-grasses,
Mauviettes,
Perdrix,
Pigeons de voliere,
Pluviers,
Poulets de grain,
Poulets d'Inde,
Poules châtrées, ou Poulardes,
Ramiers,
Sarcelles,
Tiers,
Vaneaux.

Ces mêmes Viandes sont aussi dans leur saison pour les mois d'Octobre, de Novembre & de Decembre; & l'on peut y en ajoûter quelques-unes des mois prochains, que l'on marquera ci-aprés en son rang.

REPAS.

Pour le mois d'Avril.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages, une Bisque de Pigeons, & un Potage de santé, avec une Poularde.

Entrées.

Un Quartier de Mouton farci.
Une Poularde en ragoût.
Une Poitrine de Veau farcie.
Des Pigeons au Basilic, avec une petite Farce.
Et la grande piece de Bœuf au milieu.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Un grand plat de Rôt, composé de diverses Volailles suivant la saison, & deux Salades.

L'Entremets.

Un Pain au Jambon.

De la Crême brûlée.

Un Ragoût de-Ris-de-Veau & Foies gras.

Un plat d'Asperges, sausse au jus lié.

C'est ainsi sept plats à chaque Service.

Monsieur le Marquis d'Arci, ci-devant Ambassadeur du Roi à Turin, & depuis Gouverneur de Monsieur le Duc de Chartres, donna un semblable Repas chez lui, le 10. Avril 1690.

AUTRE DINE'.

Pour le même tems.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages; l'un de Poulets farcis aux Asperges; & l'autre un Potage de santé, avec une Poularde, garni de racines.

Pour les Entrées.

Un Poupeton farci de six Pigeons en ragoût.

Des Poulets au Jambon.

Des Langues de Veau farcies en ragoût.

Une ou deux Poulardes en ragoût aux truffles.

Une grande Poitrine de Veau, garnie de Cotelettes de Mouton farcies.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Un grand plat de Rôt de diverſes Volailles, & deux Salades.

L'Entremets.

Des Ris-de-Veau en ragoût de Champignons & truffles, un bon coulis dedans.

Des Aſperges, ſauſſe au jus lié.
Une Tourte de moëlle.
Un Blanc-manger.

Hors-d'œuvres.

Un de cus d'Artichaux à la crême.
Un de Salé en tranches.

Ce Dîné a encore été ſervi chez Monſieur le Marquis d'Arci, auſſi-bien que le ſuivant, qu'il donna à Monſieur le Duc de Chartres & à Mademoiſelle, le 18. Avril 1690.

AUTRE DINE'.

Au mois d'Avril.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages de ſanté, avec deux Poulardes, garnis de pointes d'aſperges.

Un des Poulets farcis, garnis de laituës farcies.

Une Biſque de Pigeons.

Un Potage de Perdrix, coulis à la Reine.

L'Entrée de Table.

Pour la grande Entrée, un Quartier de Veau de riviere, ou autre, garni de pain frit, & cotelettes de Veau frit, piqué de hattelettes, un ſalpicon ſur la cuiſſe.

Les autres ſeront, un Poupeton farci de ſix Pigeonneaux.

Un Miroton.

Des Ris-de-Veau piquez, & farcis en ragoût.

Un plat de Filets de Poularde aux huîtres.

Et une Tourte de Lapin.

Second Service.

Pour le Rôt.

Deux grands plats de Rôt, & deux petits compoſez de diverſes Volailles, avec deux Salades.

L'Entremets.

Un plat de Jambon, garni de Sauciſſons & de Langues fourrées.

Une Tourte de pâte d'amandes, farcie de marmelade d'abricots.

Un Blanc-manger,

Un plat d'Aſperges, ſauſſe ordinaire,

Un de Morilles à la crême,

Un de Mouſſerons en ragoût au roux.

Un de Foies-gras en ragoût.

GRAND REPAS.

Au mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Potages.

QUatre Biſques de Pigeons.

Quatre Potages de Poulets farcis, garnis de laituës farcies.

Trois Potages d'Oies aux pois verds, garnis de pointes d'aſperges.

Trois petits Dindons à la chicorée blanche.

Deux Oils ſervis dans les cuvettes.

Entrées de Table.

Quatre grandes Entrées, & douze moiennes.

Deux de deux Croupes de Veau de riviere, garnies de cotelettes, & piquées de hattelettes; le Veau de riviere moitié piqué, & un Salpicon ſur la cuiſſe.

Deux Ros de Bif de Mouton, garnis de pain frit, & marinade de cotelettes de Mouton.

Pour les douze plats moïens,

Deux Tourtes de Lapreaux,

Deux Tourtes de Pigeons,
Deux Pâtez de Dindons chauds,
Deux Pieces de Bœuf ſalé, un hachi de Jambon par-deſſus,
Deux Poupetons farcis,
Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Trente-deux ; ſcavoir,
Deux de Pigeons au Baſilic,
Deux de Poulets au Jambon,
Deux de Perdrix rôties, ſauſſe à l'Eſpagnol,
Deux de Filets mignons, ragoût à part,
Deux Filets de Bœuf au concombre,
Deux Fricaſſées de Poulets à la crême,
Deux de Lapreaux rôtis, coupez par moitié, avec une ſauſſe au Jambon deſſus.
Deux de Filets de Mouton en ragoût aux Morilles,
Deux de Poulets farcis en ragoût,
Deux de Poulets farcis à la braiſe, ragoût par-deſſus,
Deux de Fricandeaux farcis,
Deux de Ris-de-Veau au Jambon farcis,
Deux de Laituës farcies à la Dame Simonne,
Deux de Ris-de-Veau piquez à la broche

che, & aprés rôtis, un bon ragoût par-dessus;
Deux de Fricandeaux sans être farcis,
Deux de Pains au Veau.

Second Service.

Pour le Rót.

Seize plats de Rôt, autant comme de Potages, composez de toute sorte de Volailles, Gibier, Marcassins, Cochons de lait, &c.
Dix petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands Patez de Jambon,
Deux autres de Poulardes & mouton.
Les douze plats moïens:
Deux de Blanc-manger,
Deux de Salé,
Deux d'Oreilles de Veau farcies,
Deux de Galantine,
Deux d'Asperges.

Hors-d'œuvres.

Vingt-deux Hors-d'œuvres, qui avec les dix Salades, rempliſſent le même nombre qu'au premier Service.
Deux de Mine-droit.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout,
Deux de Hattelettes grillées, panées,
Deux de cus-d'Artichaux, sausse au Jambon,
Deux de Pain au Jambon,
Deux de Morilles farcies, & Champignons en ragoût,
Deux de Crêtes farcies, & de Foies-gras en ragoût,
Deux Tourtes de blanc de Chapon,
Deux de Petits Pois à la crême,
Deux de Rissoles, composées de blanc de Chapon,
Deux petites Crêmes brûlées.

℘ Pour un semblable Repas, il faut s'y prendre dés la veille; mettre le soir trois ou quatre grandes marmites au feu, avec quantité de Viande, & des bouquets de fines herbes, & des oignons entiers. L'on fait cuire en même-tems une quantité de Poulets & Poulardes, avec quelques Perdrix rôties, qui avec du Lard blanchi & de la Graisse, servent pour les Farces qui se feront le jour du Repas; & les Boüillons serviront pour faire le jus de Bœuf & de Veau, Petit-jus & Coulis, & Essence de Jambon.

Pour les Potages, il faut faire les

Jus & Coulis à part ; & de même pour les Entrées & Entremets. Il faut auſſi avoir beaucoup de ciboulle & perſil haché, & pluſieurs bouquets de fines herbes, pour mettre dans les Ragoûts. On fait beaucoup de Coulis de Perdrix, Pigeons & Poulets, le tout à part.

Monſieur le Marquis de Seignelai donna un pareil Repas à Seaux, à Monſeigneur, Monſieur, Madame, Monſieur le Duc de Chartres, Mademoiſelle, & toute la ſuite de la Cour le 14. Mai 1690.

La baterie de Cuiſine qui y fut emploïée, conſiſtoit en ſoixante petites Caſſerolles à main, vingt Caſſerolles rondes, tant grandes que petites ; vingt Marmites, tant grandes que petites ; trente Broches : & pour faire ce Repas, il y eut trente-ſix Officiers de Cuiſine, tant Chefs, qu'Aides.

AUTRE REPAS.

Pour le même mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Potages.

TRois Biſques de Pigeons,
Trois Potages d'Oiſons aux pois, ou aſperges,
Trois de Poulets farcis à la purée verte,
Trois Juliennes aux Poulardes.

Les Juliennes garnies de concombre : les Oies, de petit lard : la purée, de laituës farcies, & pointes d'aſperges : & les Biſques, de citron.

Entrées de Table.

Deux Tourtes de Pigeons,
Deux Entrées de Bœuf à demi ſalé,
Deux de Filet de Bœuf au concombre,
Deux de Fricaſſées de Poulets à la crême,
Deux de Poulardes à la braiſe,
Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pâté à l'Eſpagnol,

Deux de Cotelettes de Veau grillées,
Deux Lapreaux à la Saingaraz,
Deux de Pigeons au basilic,
Deux Grenadins de Poularde.

Second Service.

Pour le Rôt.

Deux plats de Marcassins.
Huit plats moïens : deux de quatre Dindons à chaque plat.
Deux de Poulets garnis de Pigeonneaux.
Deux de Lapreaux,
Deux Faizans ;
Et huit petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands plats de Pâté de Jambon.
Deux de Langues de Bœuf parfumées. & Saucissons.
Douze plats moïens : deux de petits Pois à la crême.
Deux d'Artichaux à l'estoufade,
Deux de Champignons & Foies-gras,
Deux de Pain au Jambon,
Deux d'Asperges à la crême,
Deux de Ris-de-Veau, & Crêtes.

Hors-d'œuvres.

Huit : deux de Blanc-manger,
Deux de Beignets,
Deux de Pieds à la Sainte-Menehout,
Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Ce Repas a été servi le 18. Mai de l'année 1690.

REPAS.

Pour le mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

Potages.

UN Potage d'Allebrans, ou Poulets aux pois, garnis de concombres.
Une Bisque de Pigeons,
Un Potage de Navets au Canard,
Un Potage de Choux aux Perdrix,
Un Potage de santé au Chapon,
Un Potage d'une Casserole au Parmesan,
Un Potage de Ramereaux,
Et un autre de Cailles aux racines.

L'Entrée de Table.

Une cuisse de Fan, la croupe attachée, moitié piquée & moitié panée, garnie de petits Pâtez, une poivrade dessus.

Une Piece de Bœuf à demi salé à la braise.

Et pour la grande Entrée, un Ros de bif, garni d'une marinade, & cotelettes de Veau frites.

Aïant levé les Potages, on a mis les plats suivans.

Hors-d'œuvres.

Pieds de Moutons farcis, de même que les Croquets.

Un Filet de Poularde aux huîtres.

Des Langues de Mouton grillées, une Ramolade pour la sausse.

Une Fricassée de Poulets au Brochet.

Un Dindonneau farci aux fines herbes.

Second Service.

Le Rôt.

Composé d'un grand plat de toute sorte de Gibier, avec quatre Salades.

L'Entremets.

Une Tourte d'Amandes.

Des Artichaux à la Saingaraz, garnis d'Artichaux frits.

Un Ragoût de Foies-gras, Champignons & Jambon.

Des Pois à la crême, garnis de Ramequins au fromage.

Hors-d'œuvres.

Quatre: un de Beignets à l'eau,
Un de Rissoles,
Un de Champignons à la crême,
Un d'œufs à l'orange.

C'est ainsi que l'on sert au Petit-Commun chez le Roi. Voici le modéle d'un autre Repas qui y fut encore servi l'année derniere 1690. pour Monsieur de Livri premier Maître d'Hôtel du Roi.

AUTRE REPAS.

Pour le mois de Juin.

Table de douze Couverts.

PREMIER SERVICE.

UN grand Potage, & ſix Entrées. Le Potage eſt un grand Oil ſervi dans une cuvette de vermeil, ou autre ſur un grand plat.

Pour les Entrées.

Un Pâté chaud de Levraux.
Une Entrée de Pigeons au fenoüil.
Un Filet de Poularde au concombre.
Une Entrée de Ris-de-Veau à la Dauphine.
Une de Queuës de Moutons à la Sainte-Menehout.
Une de Fricandeaux farcis.
Les plats garnis de pain frit, de croquets, de marinades, & de pain aux Perdrix.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Quatre plats de Rôt de toutes ſortes de Volailles, ſelon la ſaiſon ; un Ros de bif entre autres, garnis de hattelettes ; & deux Salades.

L'Entremets.

Pour le grand plat, des Artichaux en étuvée, garnis d'Artichaux frits.

Une Tourte d'Amande, garnie de Beignets de pomme.

Des Pois à la crême, garnis de Ramequins au fromage.

Un plat de Jambon.

Et un de Riſſoles.

AUTRE REPAS.

Pour le même mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

Potages.

QUatre Potages : une *Biſque* de Pigeons.

Un Potage de ſanté, avec une Poularde.

Petit Potage de Poulets farcis à la purée verte.

Un Potage de Cailles, façon d'Oïl.

Entrées.

Une grande Entrée, d'une Longe de Veau moitié piquée, un ſalpicon deſſus, garnie de cotelettes marinées de Veau.

Deux moïennes Entrées ; l'une, d'un Pâté de Lapin ;

Et l'autre, un Chou farci, garni de fricandeaux farcis.

Deux petites Entrées : une Fricaſſée blanche de Poulets, garnie de marinade :

Et l'autre, de Lapreaux à la Saingaraz.

Les Hors-d'œuvres.

Un de Poularde farcie à la crême.

Un de Poulets à la Polacre, avec une ramolade.

Un Pain de Perdrix.

Et une Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout.

Aprés avoir levé les quatre Potages, on a mis quatre autres Hors-d'œuvres.

L'un, d'un Pain de Veau.

L'autre, de Pigeons au Basilic.

Un de Hattelettes.

Une Grenade.

Et deux autres Hors-d'œuvres, composez d'Esturgeons au gras, de deux manieres.

L'une, en maniere de Fricandeaux piquez:

Et l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches.

Second Service.

Le Rôt & l'Entremets, est de la force des precedens.

On servit un pareil Repas le 20. Juin 1690. devant Monsieur le Cardinal d'Estrées & les Ambassadeurs, à la Table du

Grand Chambellan, Petit Commun du Roi.

Parmi les Potages ſervis dans ce ſecond Quartier, on en a pû voir qui ont déja été marquez pour les trois premiers mois de l'année : voïons ce qu'on y peut encore ajoûter, auſſi-bien qu'aux Entrées, & à l'égard du Rôti.

LISTE

De ce qu'on peut ſervir, outre les Plats ci-deſſus, durant les mois d'Avril, Mai & Juin.

POtage d'Agneau aux laituës Romaines.

Potage de Cailles au blanc-manger naturel.

Potage de Chapon deſoſſé aux champignons.

Potage de Chevreaux au boüillon blanc.

Potage de Choux blancs farcis.

Potage de petites Citroüilles farcies à l'Eſpagnole.

Potage de cus d'Artichaux, Concombres & Laituës.
Potage de Dindonneaux aux morilles farcies, & aux choux blancs.
Potage de Lapreaux aux petites raves.
Potage d'Oiſons aux aſperges.
Potage de Pain farci aux laituës farcies.
Potage de Perdrix au boüillon brun.
Potage de Poitrine de Veau farcie.
Potage de Poulets aux concombres farcis.
Potage de Poulets en ragoût.
Potage d'un Poupeton en triangle.
Potage de Pieds & Fraiſes de Veau.
Potage de Tête d'Agneau.
Potage de Tête de Veau à deux faces.
Potage à l'Italienne.

Entrées.

Andoüilles de Veau.
Carré de Mouton à la broche.
Foies de Veau.
Fraiſe de Veau frite.
Gigot de Veau piqué menu, à la daube.
Griblettes de Veau à la perſillade.
Lapreaux à la ſauſſe blanche & brune.
Longe de Veau en ragoût.
Oiſons en ragoût.

Oiſons à la daube.
Pieds de Veau piquez, & à la ſauſſe blanche.
Pigeonneaux marinez & en fricaſſée.
Poitrine de Veau marinée.
Poulets à l'étuvée.
Poulets deſoſſez.
Poulets fricaſſez à la crême.
Poulets-d'Inde à la Suiſſe, & frits au concombre.
Petits Poulets enceriſez.
Poupeton farci de Pigeonneaux.
Têtine de Vache à la ſauſſe douce.

Pour le Rôt.

C'eſt la ſaiſon des Agneaux,
Du Chevreau,
Des Cochons de lait,
Des Dindons de l'année,
Des Faizans,
Des Lapreaux,
Des Levraux de Janvier,
Des Oiſons,
Des Marcaſſins,
Des Perdrix,
Des Pigeonneaux & Poulets, &
Des Ramereaux, ou Pigeons de campagne.

GRAND REPAS.

Pour les mois de Juillet & Août.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux *Biſques de Pigeons.*
Deux Potages de Julienne, avec des Poulardes:
Deux de Cailles au baſilic,
Deux de Pois au Canard.
Deux Potages de Concombres farcis, au Chapon.
Deux Potages d'Oils,
Deux de Caſſeroles,
Deux de Racines aux Ramereaux,
Deux de Navets aux Poulets farcis,
Deux de Porreaux aux Oies,
Deux de Chicorée aux Dindons.

Entrées.

Deux Tourtes de Pigeons.
Deux Pâtez de Lapreaux.
Deux Eclanches de Mouton à la Roïale.
Deux Entrées de Perdrix à la braiſe,
Deux de Poulardes à la Saingaraz,

Deux de Poulardes farcies à la crême.
Deux Mirotons.
Deux Pains de Veaux.
Deux Terrines, &
Deux Entrées de Canards aux huîtres.
Deux grandes Entrées, de Ros de bif, garni de cotelettes de Moúton.
Et deux autres, de Veau de riviere, garnies de cotelettes de Veau frit, un hachi ſur la cuiſſe.

Hors-d'œuvres.

Deux de Croquets,
Deux de Sauciſſes franches,
Deux de Sauciſſon Roïal,
Deux de Veau à l'Italienne,
Deux de Pigeons au fenoüil,
Deux de Poulets farcis à la braiſe,
Deux de Pigeons au baſilic,
Deux de Poulets à la Tartre,
Deux de Poulets à la ſainte-Menehout
Deux de Boüillans,
Deux de Marinades de Poulets,
Deux Entrées de Pigeons au blanc, &
Deux de Pain de Perdrix.

Second Service.

Vingt-deux plats de Rôt, compoſez de

toute sorte de grosses pieces de Bœuf, Mouton & Veau ; & de toute sorte de Volaille, Gibier, Marcassins, Cochons de lait, Faizans, &c. avec les Salades.

L'Entremets.

Vingt-quatre plats d'Entremets ; dont
Deux de Patez de Jambon.
Deux de Faizans.
Deux de Salé, Langues & Sauciſſons.
Deux Tourtes de blanc de Chapon, garnies de Tartelettes.
Deux Tourtes de pâtes croquantes, le dedans d'une marmelade d'Abricots.
Deux Blancs-mangers, garnis de diverſes Gelées.
Deux de Ris-de-Veau à la Dauphine, garnis de Ris-de-Veau frits.
Deux de Beignets de Blanc-manger, garnis d'autres Beignets à l'eau.
Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.
Deux de Mine-droit.
Deux de Hattelettes,
Et deux de Galantine.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pain au Jambon.
Deux de Champignons à la crême.

Deux de Crêtes farcies, & Morilles.
Deux de cus d'Artichaux.
Deux Omelettes, & un hachi de Jambon par-deſſus.
Deux Omelettes au ſucre.
Deux de Beignets de pomme.
Deux de Crême brûlée.
Deux de Riſſoles.
Deux de Foies-gras.
Et deux de Truffles au court-boüillon.

Monſieur le Marquis de Louvois donna un ſemblable Repas, le 25. d'Août de l'année 1690. en ſon Château de Meudon, à Monſeigneur, Monſieur, Madame, Monſieur le Duc de Chartres, Mademoiſelle, & toute la ſuite de la Cour. Il y avoit trois Tables qui furent ſervies tout de même, ainſi l'on avoit redoublé preſque pour trois plats de chaque choſe.

AUTRES REPAS,

Qu'on peut donner dans la même saison, & dans les mois suivans.

TRois grandes *Entrées*, de trois pieces de Bœuf, garnies de Marinade en cuvette ou en bassin.

Douze plats ; scavoir,
Trois de Poulets gras & Dindons.
Trois de Carbonnades de Mouton.
Trois de Pâté à l'Espagnol.
Deux de Laituës farcies ; &
Un de Pigeons au fenoüil.
Quatre *Hors-d'œuvres*.
Deux de Ris-de-Veau au blanc.
Deux de Filets au concombre.

Un autre jour.

Pour les douze plats.
Trois de Poulets gras & Poulardes.
Trois de Saucissons & Perdrix.
Trois de Fricassées de Poulets.
Trois de Pâtez de Faizans, Perdrix & Lapreaux.

Hors-d'œuvres.

Trois de boudin blanc, Sauciſſes & Andoüilles; & trois autres de Carbonnades.

A des Tables moins fortes.

Une grande *Entrée* de piece de Bœuf.

Deux moïennes de pieces de Bœuf auſſi, mais diverſifiées de quelqu'une des manieres que l'on peut voir ailleurs.

Une Tourte de Pigeons.

Et une Fricaſſée de Poulets.

Pour *Hors-d'œuvres.*

Un Filet au concombre.

Un de Carbonnade.

Un Filet au blanc.

Un de Dindons en Salmi.

Une autre fois.

Pour la grande *Entrée* une piece de Bœuf.

Deux moïennes *Entrées*; l'une de Filets aux concombres, garni de Carbonnade.

Et l'autre de Poulardes entieres, aux truffles.

Pour *Hors-d'œuvres.*

Quatre, de Sauciſſes, Boudins & Andoüillettes.

Un Filet de Mouton aux truffles.

Une Fricaſſée de Poulets, & des Pâtez.

Pour des Soupez.

Trois grandes *Entrées* de Veau, garnies de marinade & de hattelettes.
Douze autres plats.
Trois de Poulets & Dindons.
Deux de Pigeons au fenoüil.
Un d'un Gigot à l'ail.
Deux de Dindons au Jambon.
Un de Pigeons au baſilic.
Trois hachis de Perdrix.
Hors-d'œuvres: quatre; ſcavoir,
Deux de Filets au concombre;
Et deux Marinades de Poulets.

Autre Table moins forte.

Un quartier de Veau garni de marinade, pour la grande *Entrée.*
Deux autres moïennes *Entrées;*
L'une, d'une Poularde au Jambon,
Et l'autre, d'une Eclanche.
Pour *Hors-d'œuvres.*
Un de Dindons en Salmi.
Un de Ris-de-Veau en rond.
Un de Hachi de Perdrix.
Un Filet au blanc.

Autre Table.

Trois Quartiers de Veau garnis de marinade, pour les grandes *Entrées*.

Douze plats ; ſcavoir, trois de Poulets gras, & Dindons.

Trois de Filets d'Alloïau dans le jus.

Trois de Dindons à la ſauſſe au Jambon.

Et trois de Salpicons.

Pour les *Hors-d'œuvres* : deux de Ris-de-Veau frits, & deux de Poularde au blanc.

Autre Table.

Deux *Entrées* :
Une de Langues de Veau.
Et l'autre de Poularde au Jambon.
Quatre *Hors-d'œuvres*.
Un de Filet au concombre.
Un d'une Fricaſſée de Poulets.
Un autre, d'un Filet dans le jus.
Et un de Marinade de Poulets.

L'ordre de tous ces premiers Services eſt tel qu'on les fait ordinairement en pareille ſaiſon à la Cour, pour le Roi, pour les Princes, & pour Monſieur l'Intendant.

LISTE

De ce qui peut être ſervi, outre les viandes ci-deſſus, durant les mois de Juillet, Août & Septembre.

Potages.

POtage de Cailles farcies.
De Chapon aux Champignons.
De Chapon aux Prunes de Brignoles.
De Dindonneaux aux Concombres.
D'Epaule de Mouton aux Navets.
Des Faizandeaux aux Truffles.
Des Gelinotes à la Chicorée blanche.
De Gigot de Veau farci & piqué.
De Griblettes de Veau piquées.
De Grives au boüillon brun.
De Jaret de Veau à l'Epigramme.
De Melon aux petits Poulets.
D'Oiſons aux Navets.
De petite Oie d'Oiſons.
De Perdrix à la capilotade.
De Perdreaux au boüillon paſſé.
De Poulets farcis à la purée verte.
De gros Poulets aux Choux.

De Poulet-d'Inde deſoſſé.
De Ramereaux aux Champignons.
De Ris-de-Veau.
Et le Potage de ſanté, au Jaret de Veau & Chapon.

Entrées.

Bœuf à la mode.
Cochon de lait à *l'Allemande.*
Civet de Lievre.
Eclanche à la Suiſſe.
Epaule de Veau aux Champignons.
Grives en ragoût.
Haut-côté de Mouton boüilli, & paſſé par la poële.
Langues de Bœuf fraîches lardées.
Langues de Veau à la ſauſſe douce.
Lapreaux en Caſſerole.
Longe de Veau en hachi.
Oiſons par quartiers.
Pigeonneaux en fricaſſée.
Pigeonneaux à la poivrade.
Poitrine de Veau en ragoût.
Poulet-d'Inde au Pot-pourri,
Poulet-d'Inde deſoſſé.
Roüelle de Veau en ragoût.
Queuë de Mouton paſſée à la poële.
Tête de Veau frite.
Tetine de Veau à la ſauſſe douce.

Rôti.

Becfigues.
Cailleteaux.
Chaponneaux, ou Poulets gras,
Cochon de lait,
Faizans, Faizandeaux,
Grives,
Levraux,
Marcaſſins,
Mauviettes,
Perdreaux,
Pigeonneaux de voliere,
Poulardes de l'année.

Ces mêmes viandes ſont encore bonnes pour les mois ſuivans, de même que beaucoup de celles qu'on a marquées pour la premiere & la ſeconde Saiſon, peuvent être ſervies dans un autre tems, ſi l'on en a. On n'a donc qu'à conſulter là-deſſus ſa commodité ; & ſi elle le permet, s'attacher en tout à ce qui compoſe les Repas que l'on décrit, préferablement au contenu des Liſtes, qui ſont des Ragoûts moins à la mode, & plus communs.

REPAS.

Qu'on peut donner les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

PREMIER SERVICE.

Potages, & Entrées.

UN grand plat, quatre moïens, & quatre hors-d'œuvres ; ſcavoir,
Une Biſque de Pigeons.
Un Potage de Canard, au coulis de Nantilles.
Trois Entrées ; l'une, de Poularde à la Singaraz, garnie de marinade.
Un Pâté de Lapin.
Et un Alloïau ſervi avec le Filet, garni de Fricandeaux.
Les quatre petits plats, ou *Hors-d'œuvres*, ſont,
Un de Perdrix, ſauſſe à l'Eſpagnol.
Un de Filets mignons.
Une Fricaſſée garnie à la braiſe.
Et un de Mauviettes farcies à la moutarde.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Deux moïens plats de diverſes Volailles, & Gibiers de la ſaiſon.
Une grande Tourte de pâte croquante, garnie de Tartelettes & Beignets.
Un plat de Blanc-manger.
Un Paté au Jambon.
Les quatre *Hors-d'œuvres*, ſont,
Un de Cardons au Parmeſan.
Un de Truffles au court-boüillon.
Un de Ris-de-Veau, & Crêtes farcis.
Un de Hattelettes, & quatre Salades.

On ſervit un Soupé de cette maniere chez Monſieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690.

AUTRE GRAND REPAS.

Pour le mois de Decembre.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Biſques de Pigeons.
Deux Caſſeroles au Parmeſan.
Deux Potages de Poulets farcis, à la purée verte.
Deux de Canards aux Navets.
Deux de Poulardes à la Chicorée.
Deux de Cailles farcies aux Truffles.
Deux de Cercelottes au Baſilic.
Deux de Perdrix, coulis à la Reine.

Entrées.

Trois grandes Entrées ; ſçavoir,
Une grande Longe de Veau, garnie de marinade, & piquée de hattelettes.
Une piece de Bœuf, avec le Filet garni de cotelettes.
Et un Ros de bif de Mouton, garni de cotelettes farcies.
Dix moïennes Entrées ; ſçavoir,

Deux de tranches de Bœuf roulé & farci.
Deux d'Oiſeaux de Riviere farcis aux huîtres.
Deux de Faizans hachez en pâtiſſerie.
Deux de Poulets gras aux truffles.
Deux de petites Poulardes au coulis d'Ecrevices.

Hors-d'œuvres.

Deux de Grenadins aux Poulardes.
Deux de Veau à la Bourgeoiſe.
Deux de Perdrix à l'Eſpagnole.
Deux de Faizans, ſauſſe à la Carpe.
Deux de Poulets marinez.
Deux de Becaſſes rôties au vin.
Deux de Cailles à la braiſe.
Deux Biberots de Perdrix.
Deux Mirotons de Veau aux aſperges.
Deux de Filets de Poularde au blanc.
Deux de Filets de Bœuf aux Concombres.
Deux de Pigeons au baſilic.
Deux de Perdrix aux Olives.
Deux de Sauciſſon Roïal.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Seize plats de toute ſorte de Gibier, Ortolans, Faizans, Marcaſſins, & autres eſpeces de Volailles ; avec douze petites Salades.

Entremets.

Les trois grands plats, de trois Pâtez de Jambon.
Les dix plats moïens,
Deux de Blanc-manger.
Deux Tourtes de blanc de Chapon.
Deux de Gâteaux farcis de marmelade.
Deux Tourtes croquantes, garnies d'autre marmelade.
Deux Omelettes au Jambon.

Hors-d'œuvres.

Deux de Beignets de pommes.
Deux de Beignets de Blanc-manger.
Deux de Riſſoles.
Deux de Champignons à la crême.
Deux de Pain au Jambon.
Deux de Crême brûlée.
Quatre de Truffles au court-boüillon.

Deux de cus d'Artichaux.
Deux d'Artichaux frits.
Deux d'Artichaux à la glace.
Deux d'Aſperges en Salade.
Deux de Mine-droit,
Deux de Galantine.

Il y eut un ſemblable Feſtin chez Monſieur le Duc d'Aumont, le 27. Decembre 1690. La Table étoit en fer à cheval; & comme il y avoit quarante-deux Couverts, on fut obligé de redoubler juſqu'à trois plats de pluſieurs choſes, tant aux Entrées, que pour le Rôt & l'Entremets.

Si ces modeles ne ſuffiſent pas pour diverſifier en des jours differens les Repas que l'on aura à ſervir, ou que la commodité des perſonnes & des lieux n'y reponde pas, on peut choiſir dans la Table ſuivante.

LISTE

De ce qu'on peut ſervir, outre les Plats ci-deſſus, durant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

Potages.

POtages d'Alloüettes à l'Hipocras,
D'Andoüilles aux Pois,
De Tête d'Agneau,
De Canards aux Choux,
De Cailles aux Champignons,
De Champignons farcis,
De Chapons aux Choux-fleurs,
De Chapons aux Cardes, au boüillon blanc,
De Chapon deſoſſé aux Huîtres,
D'Eclanche farcie aux Navets,
De Gigot de Veau farci, au blanc.
De Jarret de Cerf, ou de Sanglier,
D'Oie-graſſe aux Pois paſſez,
De Perdrix aux Choux de Milan,
De Perdrix farcies,
De gros Poulets farcis, deſoſſez,
De petits Poulets de grain en Biſque, aux Truffles.

De Poupetons,
De Sarcelles aux Champignons,
De Sarcelles à l'Hipocras,
De Santé,
Et de Vermicellis d'Italie.

Entrées.

Boudins de Foie de Veau,
Capilotade de Perdrix & Chapon,
Canard en ragoût,
Canard farci, à la sausse douce,
Chapon gras à la Daube,
Daube de Veau, haché & piqué,
Foie de Veau en Marinade,
Foie de Veau piqué & rôti,
Foie de Porc en ragoût,
Gallimafrée d'Epaule de Mouton,
Haricot de Poitrine de Mouton,
Langue de Bœuf piquée,
Langues de Mouton à la grillade,
Marinade de Perdrix,
Perdrix à la Daube,
Piece de Bœuf lardée de gros lard,
Pieds de Mouton à la sausse blanche,
Queuë de Mouton à la croûtade,
Roüelle de Veau aux Huîtres,
Tête de Veau en Mine-droit.

Pour le Rôti, voïez page 15. parce

que les mêmes Viandes peuvent ſervir en cette Saiſon, ainſi qu'il a été remarqué. Ce qui regarde l'Entremets eſt encore plus general, puiſqu'il s'étend pour la plûpart à toute l'année. Par cette raiſon, on va recueillir en cet endroit, les differents Mets qu'on y a ſervis dans les Repas qu'on a décrits pour chaque Saiſon; & nous y en ajoûterons quelques-autres, que l'on y pourra ſubſtituer dans les occurrences, & ſuivant ſes moïens.

TABLE GENERALE d'Entremets.

Artichaux à la ſauſſe blanche,
Artichaux frits,
Artichaux à la glace,
Artichaux à la Saingaraz,
Artichaux au beurre blanc,
Artichaux à l'eſtoufade,
Cus d'Artichaux empâtez, & frits,
Cus d'Artichaux ſauſſe au jambon,
Aſperges au jus de Mouton,
Aſperges au beurre blanc,
Aſperges à la crême,
Aſperges en ſalade,
Beatilles en ragoût,
Beignets de Blanc-manger,

Beignets à l'eau,
Beignets de Pommes,
Blanc-mangers de plusieurs façons,
Cardons au Parmesan,
Champignons à la crême,
Champignons frits,
Champignons en ragoût,
Champignons en Casserole,
Choux-fleurs au beurre blanc, & au jus de Mouton,
Concombres,
Crêmes de plusieurs especes,
Crêtes farcies, & Foies gras en ragoût,
Echaudez glacez,
Féves à la crême, & au lard,
Foies gras à la crêpine,
Foies gras à la broche,
Foies gras & Champignons,
Foies gras d'autre maniere,
Foies de Lapin en Omelette,
Galantine,
Gelées de plusieurs sortes,
Gruot,
Hattelettes,
Hure de Sanglier,
Jambon en tranches, & en hachis,
Lait d'Amandes,
Langues de Bœuf parfumées,
Langues de Porc,

Mines-droits,
Mouſſerons & Morilles, farcies & frites,
Oeuf & Omelettes de pluſieurs manieres,
Oreilles de Porc à la Barbe-Robert,
Oreille de Porc frite en pâte,
Oreilles de Veau farcies,
Pain au Jambon,
Pâté froid de Faizans, Poularde, Venaiſon, & autres,
Pâté de Jambon,
Petits Pois au lard, & à la crême,
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout, & ſur le gril,
Poupelins,
Ris-de-Veau farcis à la Dauphine,
Ris-de-Veau, & Crêtes farcies,
Riſſoles de blanc de Chapon,
Roignons de Coq en ragoût,
Rôties de Roignons de Veau, & autres.
Salé,
Talmouſes,
Tourtes de pluſieurs ſortes,
Truffles au court-boüillon,
Truffles à la braiſe,
Truffles au jus de Mouton,
Truites, & autres Poiſſons au gras.

Pour ne pas laſſer le Lecteur, par une trop longue ſuite de pareils Catalogues touchant les Pâtez, tant chauds que froids, & pour les Tourtes, de même que pour les differentes ſortes qui ſont propres à certaines choſes exprimées dans la Table ci-deſſus ; on le renvoïe à la Table des Matieres, à la fin de ce Livre, où il en trouvera le détail : ou bien à chaque Lettre qui s'y rapportera, dans l'*Inſtruction Alphabetique*, qui traitera de chaque choſe en particulier, aprés que nous aurons vû ce qui regarde les jours maigres.

REPAS EN MAIGRE.

Pour toute l'année.

ON pourroit ne point tirer ici de Service, parce qu'il eſt aiſé de ſe regler là-deſſus, ſur les Repas qu'on a décrits pour le gras: Cependant on ne laiſſera pas d'en donner quelques modeles, aprés que nous aurons marqué ce qu'on peut ſervir, tant pour les Potages & Entrées, que pour l'Entremets; les fritures des mêmes Poiſſons dont il ſera la ſaiſon, tenant lieu de Rôt. Commençons par les Potages.

PREMIER SERVICE.

Potages maigres, pour les mois de Janvier, Fevrier & Mars.

Potages de Brochet aux Navets,
De Brochet farci,
De Cardes d'Artichaux,
De Choux de Milan,
D'Ecrevices,
D'Eſturgeon,
D'Eperlans au boüillon brun,

D'Huîtres,
De Juliennes,
De Laites, ou Laitances,
De Langouſtes aux Pois,
De Macreuſe,
D'Oignons au baſilic, & autrement,
De Parmeſan,
De Profitrolle,
De Saumon frais,
De Soles farcies,
De Soles en filets au blanc, au baſilic, aux nantilles, au concombre.
De Soles, aux Oignons, au blanc,
De Turbot,
De Tanches farcies,
De Tortuë.

On peut y ajoûter des Potages aux Racines & aux Legumes, que l'on trouvera ci-aprés, ſur tout l'Oil maigre; & même des Potages aux Poiſſons qui ſont marquez pour les mois ſuivans.

Potages maigres, pour les mois d'Avril, Mai & Juin.

Potages d'Aſperges,
De Champignons,
De Choux blancs au Lait,
De Concombres farcis,
De Framboiſes,

De Grenoüilles,
De Goujons,
De Lamproies,
De Laituës farcies,
De Maquereaux frits,
De Morilles,
De petits Pois verts,
Et le Potage de Santé aux Herbes, qui eſt commun pour les mois ſuivans.

Potages maigres, pour les mois de Juillet, Août & Septembre.

Potages d'Anguilles,
De Barbottes au boüillon brun,
De Barbeaux à la purée de Féves frites,
De Brochet farci,
De Carpes farcies,
De Choux blancs
De Citroüille au Lait,
De Grenoüilles au boüillon brun,
De Lait avec Piſtaches,
De Melon,
De Moules,
De grains de Muſcat,
De Perches au boüillon blanc,
De Poiſſons en Biſque,
De Purée de Pois verts,
De Saumon aux Champignons,

Potages maigres, pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

Potages d'Andoüillettes de Poisson.
De Barbuës,
De Brochet aux Choux,
De Cardes d'Artichaux,
De Champignons farcis,
D'Eperlans au boüillon blanc,
De Hure de Saumon salé, à la purée,
De Lait marbré,
D'Oeufs pochez au Parmesan,
De Perches au boüillon brun,
De Pigeonneaux de Poisson.

On a de plus pour tous ces tems, les Potages de Ris, de Vermicellis, de Lait d'Amandes, & autres.

Entrées de Poisson pour toute l'Année.

Alozes,
Anguilles rôties,
Anguilles grillées, sausse Robert,
Anguilles à la sausse blanche,
Anguilles frites,
Anguilles à la sausse brune,
Aumar en ragoût,
Barbuës & Barbottes en ragoût, en Casseroles, en Filets.

Barbuës à la crême, ou aux Anchois,
Boüillans de Poiſſons,
Bremmes en ragoût & rôties,
Brochet farci,
Brochet en Caſſerole,
Brochet en fricaſſée,
Brochet farci, à la ſauſſe d'Anchois,
Brochet frit, en pâte,
Brochet en ragoût, par tronçons.
Carlets & Cancres.
Carpes en ragoût, & à la daube.
Carpes en filets à l'étuvée, ſauſſe Robert.
Carpes farcies en ragoût,
Carpes au demi-court-boüillon,
Caſſeroles de Poiſſons,
Cervelats de Poiſſon,
Chevrettes frites,
Congres frits par tronçons, à l'Anchois.
Congres à la Marinade.
Daubes de chair d'Anguille,
Dorades en fricaſſée, en tourte, &c.
Ecrevices en ragoût, & à la ſauſſe blanche.
Eperlans aux Anchois, & en Caſſerole.
Filets de Carpes, de Soles, de Perches, &c.

Fricaſſées de Brochets, de Vives, de Soles.
Flais en Caſſerole, & frits.
Grenoüilles de même.
Goujons empâtez, & à l'étuvée.
Hachis de Carpes, d'Ecrevices, de Perches, de Brochet.
Harans frais, & autres.
Haricots de Poiſſon.
Huîtres ſur le gril, en ragoût, frites, ou farcies.
Lamproies.
Langouſtes en ragoût, en hachis.
Limandes.
Loup d'Etang de mer.
Macreuſe au pot-pourri.
Maquereaux.
Merlans en Caſſerole.
Merluche.
Mirotons de Poiſſons.
Moruë fraîche, & autre.
Moules à la ſauſſe blanche & brune.
Mulets frits, ſauſſe à l'Anchois, & ſur le gril.
Pains de Poiſſons.
Pâtez chauds de Poiſſons.
Petits Patez au blanc.
Perches, ſauſſe aux Anchois.
Perches farcies.
Perches à la ſauſſe blanche ou verte,

ou aux concombres.
Pigeons de blanc de brochet.
Plies de Loire en ragoût.
Poiſſons de Saint Pierre, aux truffles, au blanc, aux artichaux, au concombre, ou à la ſauſſe verte.
Poupetons de Poiſſons.
Raie frite, & à la ſauſſe Robert.
Rougets en Caſſerole.
Rougets grillez, panez.
Rougets farcis, ou en pâté.
Sardines.
Sauciſſes de Poiſſons.
Saumon en ragoût, avec champignons.
Soles grillées, aux Anchois.
Soles marinées, farcies, en ragoût, au blanc, aux fines herbes.
Soles en filets, aux nantilles, au baſilic, au concombre, à la ſauſſe Robert, aux truffles, à l'Eſpagnole, aux Ecrevices, & au coulis de Capres, ou d'Anchois.
Soles à la Sainte-Menehout.
Soles en fricaſſée de Poulets, ou au roux.
Soles en Pigeons.
Soles au Laurier.
Tanches farcies, en ragoût, en fricaſſée, ou en caſſerole.

Thon mariné, ſur le gril, ou en pâté en pot.
Thon en tranches, à la ſauſſe au pauvre-homme.
Tortuës en ragoût, en marinade.
Truites en ragoût.
Turbot à l'huile, ou à la ſauſſe aux Anchois.
Turbot en ragoût.
Vives en filets, aux concombres, aux capres ou aux mouſſerons.
Vives au Coulis d'Anchois.
Vives deſoſſées, à l'étuvée.
Vives en fricaſſée de Poulets, au blanc.
Vives frites en ragoût.

Vous pouvez ajoûter à ces poiſſons, des plats d'Epinars, de Choux farcis, de Pois, & autres Herbages ou Legumes, ſuivant les ſaiſons.

POUR LE SECOND SERVICE.

On ſert les mêmes Poiſſons que deſſus, au court-boüillon & frits, ou ſur le gril & à la broche; entre-autres les ſuivans.

L'Aloze rôtie, & au court-boüillon.
Les Barbuës au court-boüillon.
Le Brochet de même; ou bien, piqué

d'Anguille, & à la broche.
Les Carpes au court-boüillon, ſur le gril & frites.
L'Eſturgeon de même.
Les Eperlans frits.
Les Maquereaux ſur le gril.
Les Plies frites.
Le Saumon au court-boüillon.
Les Soles au court-boüillon.
Les Soles frites & grillées.
Les Tanches de même.
Le Turbot au court-boüillon.
Les Vives ſur le gril, ſauſſe aux Anchois.

On ſert auſſi des Pâtez de Poiſſons & des Tourtes, que l'on verra marquées ailleurs; & l'on y peut ajoûter pluſieurs pieces d'Entremets des jours gras, comme Champignons, Artichaux, Aſperges, Morilles, Concombres, &c. Hors du Carême, on a le ſecours des Oeufs, avec leſquels on peut déguiſer un tres-grand nombre de plats: & dans ce même tems, on peut en choiſir parmi ceux qui ſont deſignez dans le Repas en Racines, que nous décrirons ci-aprés.

Voici ſeulement les Salades de Poiſſons, qui font encore partie de ce Service.

LISTE DES SALADES de Poiſſons.

Salades de filets de Soles.
De Turbot frais.
De Barbuës fraîches.
D'Huîtres fraîches.
De filets d'Eperlan.
De Truite ſaumonée.
De Raie.
De filets de Merlan.
De filets de Vives.
De Thon frais.
D'Anchois & de Sardines.
De Saumon frais.
D'Ecrevices.
De Langouſtes, & autres.

On trouvera ci-aprés les Salades de Racines. Pour celles d'Herbages durant l'Eté, rien n'eſt plus facile que de ſçavoir dequoi les compoſer : on a pour lors une ſi grande abondance de tous les fruits du Jardinage, qu'on peut changer aiſément chaque jour; & en ſervir de pluſieurs ſortes differentes à la fois.

A pluſieurs Filets de poiſſon, on fait une ſauſſe qu'on appelle Ramolade, compoſée de Perſil haché, de la Ciboule hachée, des Anchois hachez, des Capres hachées,

chées, le tout mis dans un plat, avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délaïez ensemble: & aprés avoir dressé les Filets dans son plat, on les arrouse de cette Ramolade; & à quelques plats on y ajoûte du jus de Citron, pour les servir froids.

Si l'on veut maintenant des modeles de Repas en maigre, en voici d'un Ordinaire fort considerable, qui est de chez Monsieur le Duc de C.... Quand on aura de plus grandes Tables à servir, on pourra se regler pour l'ordonnance, sur les Repas qu'on a marquez pour le gras; & si l'on se trouve dans des Ordinaires moins forts, on sera moins en peine de retrancher le nombre des plats, que d'avoir dequoi les bien assortir.

MODELES DE REPAS *en Maigre.*

Pour un fort Ordinaire.

Potages.

DEux moïens Potages, & quatre petits.
Les deux moïens : l'un d'Ecrevices ; & l'autre de Soles farcies.
Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, aux Choux ; le troiſiéme, aux Pois ; & le quatriéme, aux Oignons.

La grande Entrée.

Une Tourte d'Anguilles.
Deux autres petites Entrées ;
Une, de Perches entieres, à la ſauſſe blanche ;
Et l'autre de quatre Brochets.

Huit hors-d'œuvres.

Un d'Huîtres fricaſſées.
Un d'Epinars.
Un de petits pains de Soles.
Un de Soles en filets au concombre.

Un de filets de Perches au blanc.
Un de filets de Vives aux capres.
Une petite fricaſſée de Brochet.
Et le dernier, d'Anguille grillée, ſauſſe Robert.

Le Rôt.

Deux moïens plats, compoſez de deux Brochets, & de huit Soles chacun.
Le grand, d'une Carpe, & ſix Brochetons autour.
Et le reſte de ce Service, de pieces d'Entremets, & filets en Salade.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

DEux moïens Potages : l'un de Tortuës ;
L'autre, de Brochet farci.
Deux petits : l'un de filets de Soles au baſilic ;
L'autre, de Soles aux Nantilles.

Entrées de Table.

Pour la grande Entrée, des Meuges farcis.
Quatre autres Entrées ; ſçavoir,

Une Tourte de Brochet.
Une Entrée de Dorades.
Une Etuvée de Carpes.
Une de Loup d'étang de mer.

Huit Hors-d'œuvres.

Sçavoir, un Hachis de Carpes.
Un de Perches,
Un Brochet farci.
Des Tortuës.
Des Soles farcies.
Des filets de Soles à la ſauſſe Robert.
D'autres aux Truffles, & d'autres aux Ecrevices.

Pour le Rôt.

Deux moïens plats ; d'Eſturgeon, & des Rougets autour.
Deux petits ; de cinq Soles à chacun.
Le réſte de ce Service, de pieces d'Entremets.

SECONDE TABLE.

Grande Entrée ; de dix Soles aux Anchois.
Quatre autres ; ſçavoir,
Une Tourte.

Une fricaſſée de Brochet.
Deux de Dorades.
Et deux plats de Rôt.

ORDINAIRE

d'un autre jour.

Potages.

DEux moïens, & quatre petits.

Les deux moïens : l'un de Perches au blanc ; & l'autre, de Langouſtes.

Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, d'Oignons au baſilic ; le troiſiéme, de Profitrolle ; & l'autre, de Laites.

Entrées.

Grande Entrée ; de Rougets.
Deux moïennes : l'une, de Perches farcies : l'autre, de Carpes entieres.

Huit Hors-d'œuvres.

Un Poupeton de Thon.
Des filets de Perche à la ſauſſe verte.
Des Huîtres farcies.
Un Haricot.

Filets de Soles aux truffles.
Des Boüillans.
Des Soles grillées, aux Anchois.
Et un Paté au blanc.

Pour le Rôt.

Deux moïens plats; de ſix Brochets, & quatre Soles à chacun.
Deux autres plus petits; de deux Barbuës, & quatre Soles autour.
Le reſte de ce Service, de pieces d'Entremets, & Filets en Salade.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

DEux moïens Potages:
L'un, d'un Oil; & l'autre, de Moules.
Deux petits: l'un, de Macreuſe aux Nantilles;
Et l'autre, de Soles au concombre.

Entrées.

Pour la grande, de la Raïe.
Les quatre autres: l'une, de Rougets; l'autre, de Vives en fricaſſée de Pou-

lets ; l'autre, d'une Tourte ; & la quatriéme, de Grenots.

Hors-d'œuvres.

Soles à la Sainte Menehout.
Filets de Perches au blanc.
Filets de Barbuës aux Anchois.
Un Hachis.
Des Tanches.
Un Chou farci.
Vives aux Mouſſerons.
Une Caſſerole.

Pour le Rôt.

Deux moïens plats, de ſept Soles chacun.
Deux petits : l'un, d'une Carpe ; & l'autre de Brochet.

ORDINAIRE
d'un autre jour.

Potages.

LEs deux moïens : l'un de Grenots farcis.
L'autre, de Brochet aux Huîtres.
Les quatre petits : l'un d'Epinars ; l'autre, de Nantilles ; le troiſiéme, de Soles farcies ſur l'arête ; & le quatriéme, d'Oignons, un Pain au milieu.

Entrées.

Un Pâté de Brochet pour la grande Entrée.
Les deux autres :
L'une, de Thon grillé ;
Et la ſeconde, de Barbuës.

Hors-d'œuvres.

Un Miroton.
Des Pains de Soles.
Des Filets de Carpes aux concombres.
Des Filets de Soles au coulis de capres.
Vives grillées.
Rougets farcis.

Pour le Rôt.

Deux moïens plats, de douze Soles pour les deux.
Et deux petits, de deux Barbuës à chacun.

POUR LE SOUPE'.

Potages.

DEux moïens : une Julienne; & l'autre, de Filets de Soles.
Et deux petits : l'un au Parmesan ; l'autre, de Cancres farcis.

Entrées.

La grande Entrée ; de Merlans en Casserole.
Les quatre moïennes :
L'une, de Maquereaux ;
L'autre, de Moruë fraîche ;
La troisiéme, d'un Poupeton de Tortuës ;
Et l'autre, de Rougets panez sur le gril.

Huit Hors-d'œuvres.

Un Pain farci.

Un Gâteau de Soles.
Des Vives au concombre, & aux mouſſerons.
Soles à l'Eſpagnol.
Langouſtes en hachis.
Un Pâté d'aſſiette.
Poiſſons de Saint Pierre, au blanc.

Le Rôt.

Un grand plat, d'un Turbot & d'une Barbuë, garnis de Rougets.
Deux plats moïens : l'un, d'Aloze; l'autre, de Saumon frais.

En voilà plus que ſuffiſamment, pour ſçavoir regler & diſpoſer un Ordinaire auſſi fort. A d'autres qui le ſeroient moins, on peut ſe contenter d'autant d'Hors-d'œuvres qu'il y aura de Potages; afin de ſervir ceux-là en levant ceux-ci : & l'on proportionnera ainſi le reſte pour le ſecond Service, chacun ſuivant la portée de la dépenſe. Voïons maintenant pour ce qui regarde les Racines:

REPAS EN RACINES.

PREMIER SERVICE.

Potages.

SIx Potages; deux petits, & quatre moïens.

Un Potage de petits Oignons, un Pain au milieu.

Un Potage de Nantilles à l'huile, garni de pain frit.

Un d'Aſperges à la purée verte.

Un Potage ſans beurre.

Les deux petits Potages : l'un de lait d'Amandes, garni d'Amandes à la Prâline ; & un Potage de Morilles.

On peut ſervir auſſi un Oil de Racines, & herbages à l'huile.

Entrées.

Un plat de Nantilles en ragoût, aux fines herbes.

Un de purée aux Pois, aux fines herbes.

Un de Haricots.

Un de Racines en ragoût.

Un de Topinambours.

Un d'autres Racines differentes.
Quatre plats d'Huîtres.

Second Service.

Pour le Rôt.

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racines de Perſil, Topinambours, Salſifix, Navets, &c. le tout bien ratiſſé & bien blanchi; & étant comme cuites, prendre une Caſſerole, avec quantité de bon beurre, & des Oignons hachez : quand le beurre eſt un peu roux, on y met une poignée de farine ; aprés on y jette ſes Racines, on les frit & aſſaiſonne comme il faut; & on hache enſuite le tout ſur la table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de perſil & de ciboule, de toute ſorte de fines herbes, quelques morceaux de truffles & de champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crême de lait; en ſorte que cette Farce ſoit délicate & pas trop graſſe, & aſſaiſonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme ſur des aſſiettes telle maniere de Poiſſons que l'on veut ; à l'une, des Soles ; à l'autre, un Turbot; ſur l'autre, des Carlets; ſur une autre, des Rougets, des Vives, des

Maquereaux, & ainſi du reſte. A chaque aſſiette, il faut un peu de beurre deſſous vôtre Farce formée en maniere de Poiſſons. Vous les panez enſuite proprement par-deſſus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former ſur une feüille de Patience qui en a aſſez la figure, & les frire de la ſorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre auſſi des Carottes, & ſur tout des Betteraves, leſquelles étant bien ratiſſées & cuites à proportion, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges; les unes en maniere de Soles, les autres en maniere de Vives, & ainſi des autres manieres: & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du ſel & du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle des beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile, chaque choſe à part; & les frirez comme d'autre marinade, de même que des Salſifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiſer, il faut avoir des ragoûts à part de pluſieurs ſortes; les uns, de champignons hachez; les autres,

de truffles ; d'autres, de pointes d'Aſperges ; d'autres, de morilles : une bonne ſauſſe Robert auſſi à part ; une ſauſſe blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchois ; ce qui ſervira principalement pour les plats façon de Poiſſon, compoſez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Perſil frit, Racines marinées frites en pâte, cus d'Artichaux frits en pâte, & quelques morceaux de concombres.

Pour l'Entremets.

Un plat d'Aſperges à la crême.
Un de Tourte de lait d'Amandes, & fleur de lait.
Un de Crême brûlée.
Un de Morilles à la crême.
Un d'Aſperges en Salade.
Un de Gelée de corne de Cerf.
Un Blanc-manger.
Des Champignons panez & mis au four.
Des Choux en Salade.
Des Concombres en Salade.
Des Epinars à la crême.
Des Haricots en coſſe qu'on avoit conſervez ſecs, ſervis en Salade ; & d'autres à la crême.
Des Artichaux ſalez, à la ſauſſe blanche.
Des Truffles ſeches à l'huile.

Des Beignets de pomme.

Le Repas que l'on vient de décrire, fut le Dîné de Monſieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredy Saint 1690. On fit porter les Racines dés la veille ; il y en avoit trois ou quatre Tables chargées : on les éplucha, ratiſſa & blanchit à l'ordinaire, tant pour les Ragoûts & Entrées, que pour le Rôt ; en ſorte que tout étoit prêt dés le matin pour les Farces. On fit auſſi cuire dés le ſoir une grande quantité de Pois ; ce qui ſervit pour faire beaucoup de jus à l'Oignon, & pour emporer les Herbages & Racines de l'Oil.

Quoiqu'à pareil jour on n'ait guere beſoin d'une grande diverſité de Mets, on ne laiſſera pas d'ajoûter ici dquoi diverſifier, ou augmenter ceux que l'on a marquez ; parce qu'ils peuvent ſervir pour d'autres occaſions, durant tout le Carême. Par exemple,

Pour les Potages.

On en peut faire aux Brocolis,
A la Ciboulette, au Lait.
Aux Champignons & Mouſſerons.
Aux Petits Pois.
Aux Truffles.

Aux Raves ;
Et de cus d'Artichaux.

Pour les Entrées & pour l'Entremets.

Outre les Crêmes, les Beignets & les Blancs-mangers ordinaires, & les Racines empâtées & frites dont nous avons parlé, on peut faire des Tourtes de quelques-unes ; comme d'Epinars, de Champignons, de Truffles, de Morilles & Mouſſerons, de Prunes, de Betteraves, &c. On ſert auſſi des Oeufs & des Omelettes falſifiées de pluſieurs ſortes : & pour ceux qui mangent au beurre, on accommode pluſieurs Racines à la ſauſſe blanche ou rouſſe ; & l'on remplit ainſi aiſement un tres-grand Service quand on en a affaire ; ou l'on ſe paſſe avec ce qu'on a, d'une maniere qui ne laiſſe pas de pouvoir donner de la ſatisfaction, autant que l'abſtinence du tems le peut permettre. Il ne nous reſte qu'à marquer les Salades que l'on peut ſervir, parce que c'eſt en ce jour qu'il en faut davantage.

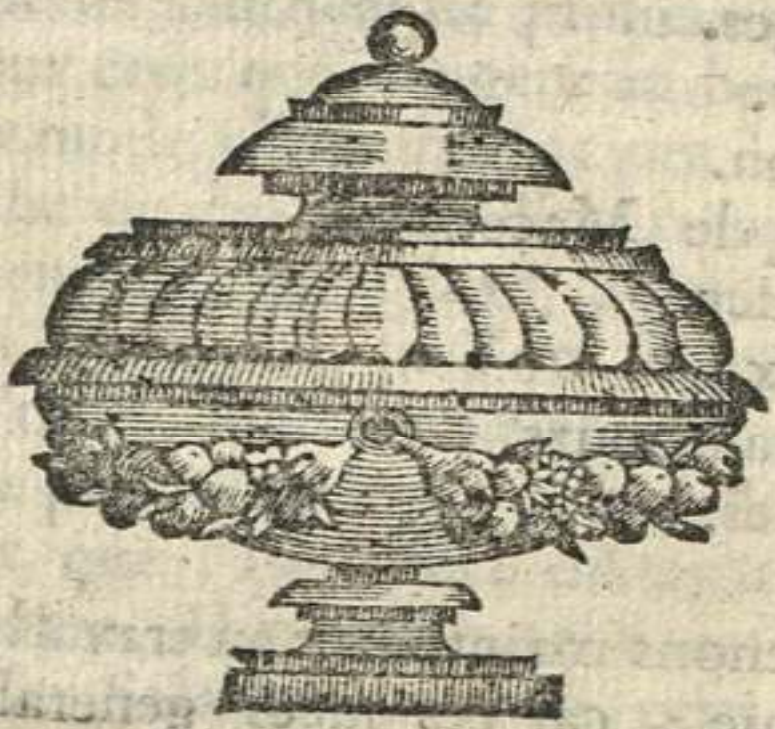
Liſte des Salades.

Artichaux.
Aſperges.

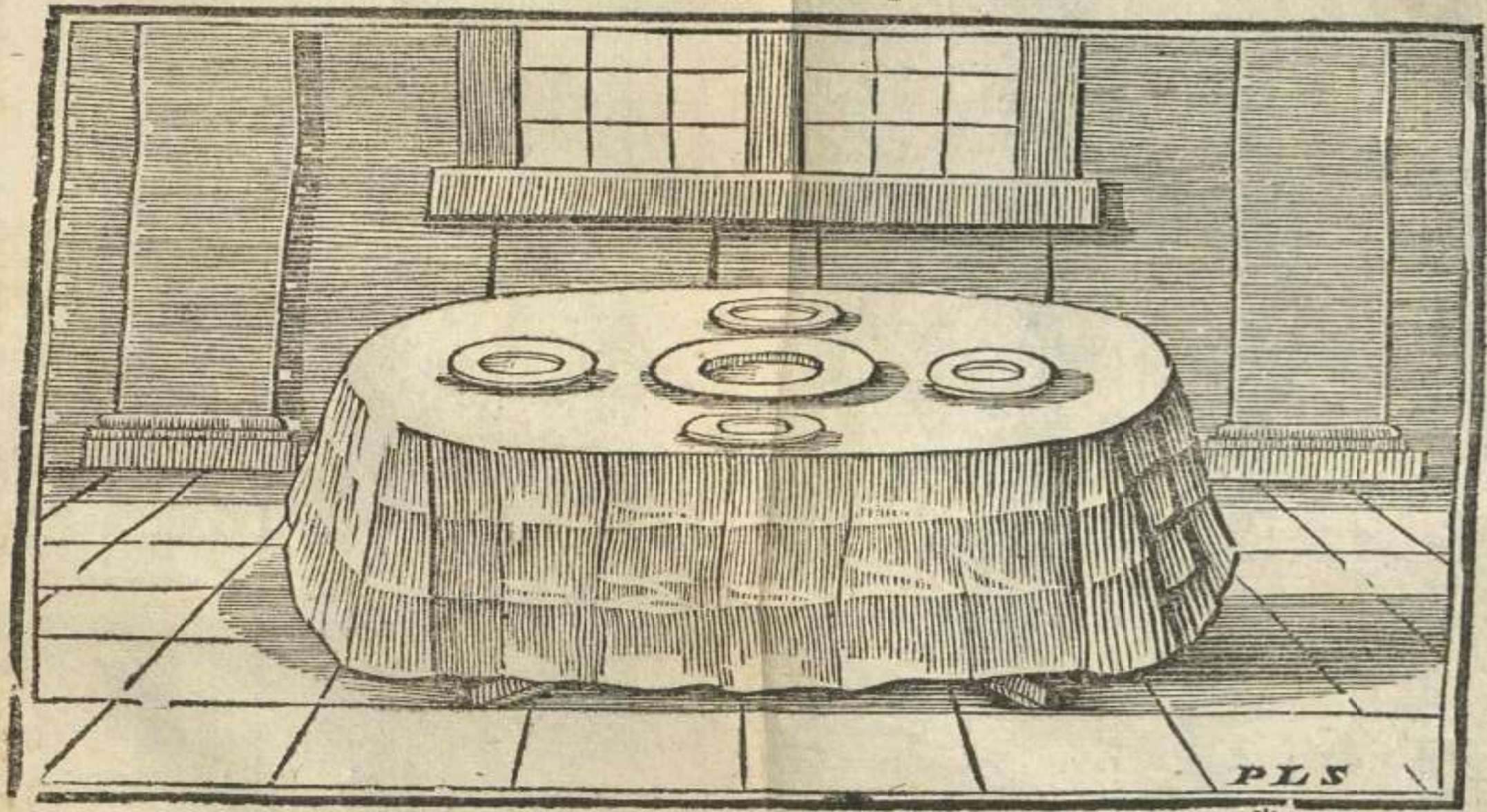
Betteraves.
Brocolis.
Celeri.
Cardes.
Champignons en Compote.
Chicorée ſauvage.
Choux-fleurs.
Citrons.
Concombres frits.
Eſcreſſonnaire.
Grenades.
Haricots.
Laituës.
Oranges.
Olives.
Oublon.
Perſil de Macedoine.
Pourpier.
Salſifix.
Topinambours.
Truffles.

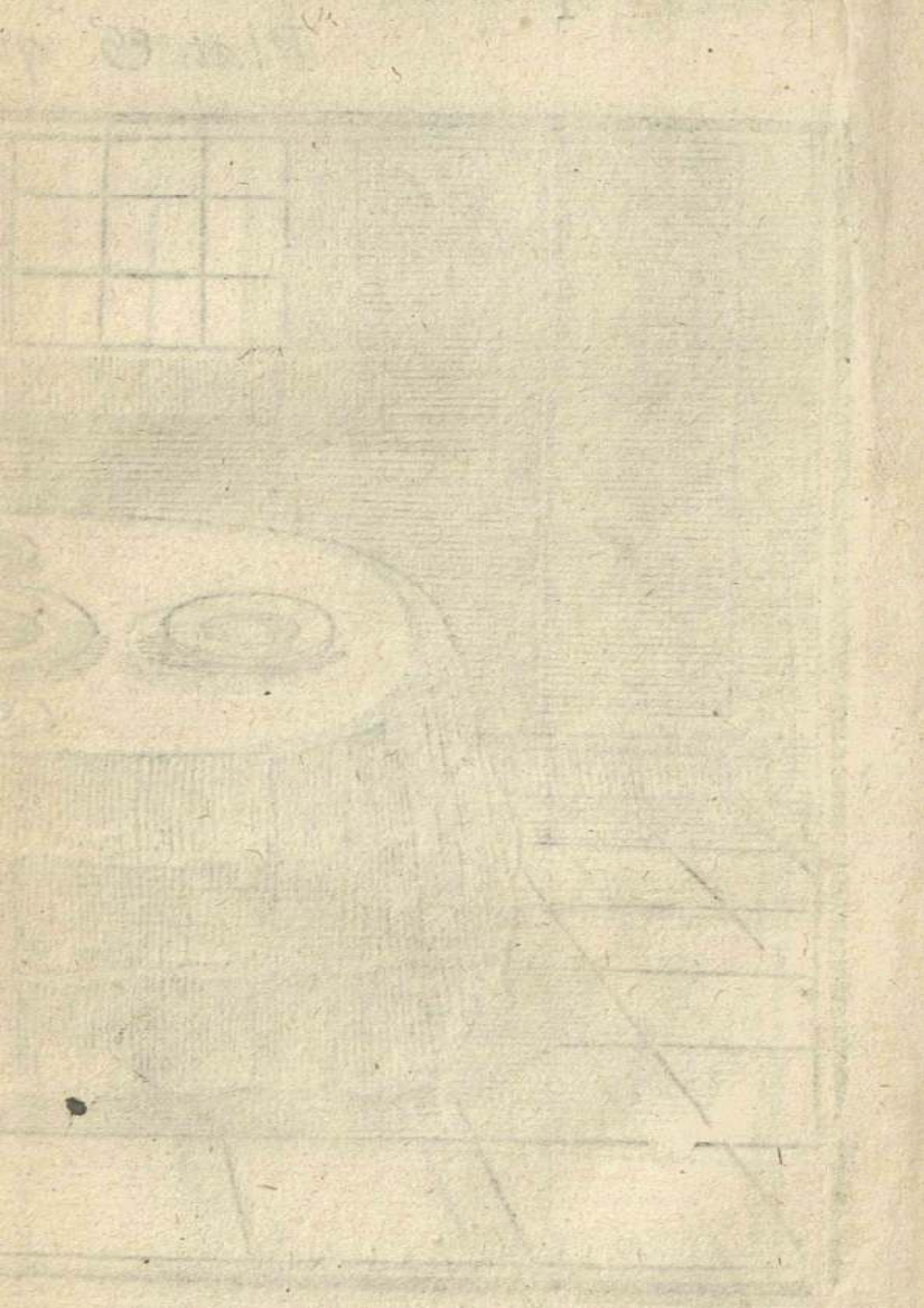
Venons maintenant au travail & à la pratique : car ces idées generales que nous avons données peuvent bien ſuffire pour les Maîtres d'Hôtels & les Pourvoïeurs ; voïant aſſez par là ce qu'ils ont à acheter, & l'ordonnance des Repas dont ils peuvent avoir le ſoin. Mais il faut quelque choſe de plus à ceux

qui ſe mêleront de la Cuiſine : il eſt neceſſaire de leur expliquer la maniere de chaque apprêt, afin qu'ils y puiſſent réüſſir ſans peine ; & c'eſt ce que nous allons faire dans la ſuite, ſans leur rien cacher de ce qui eſt de plus à la mode & de plus en uſage à la Cour & dans les autres meilleures Tables, telles qu'on a vû que ſont celles que nous avons donné pour modeles.

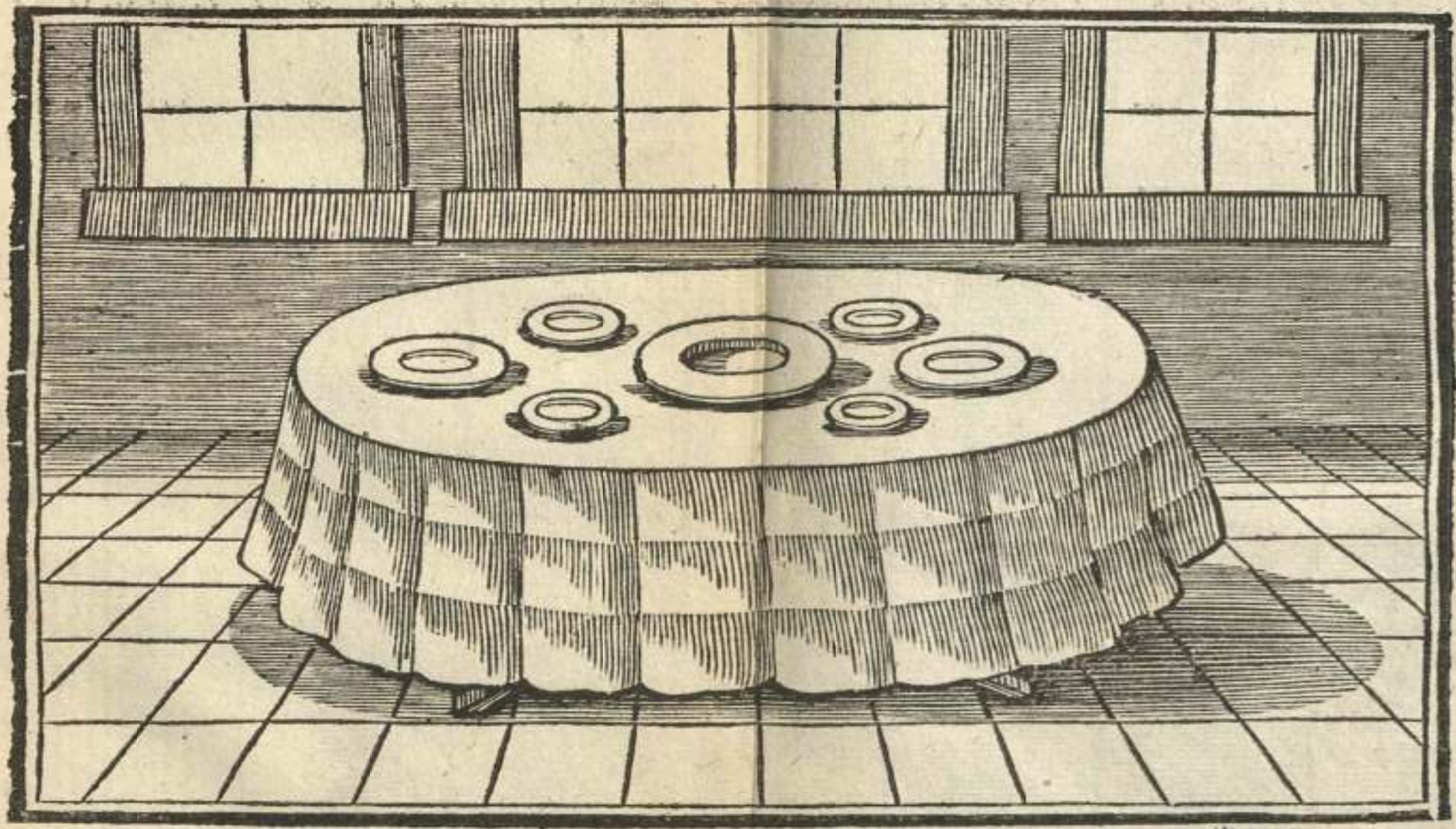


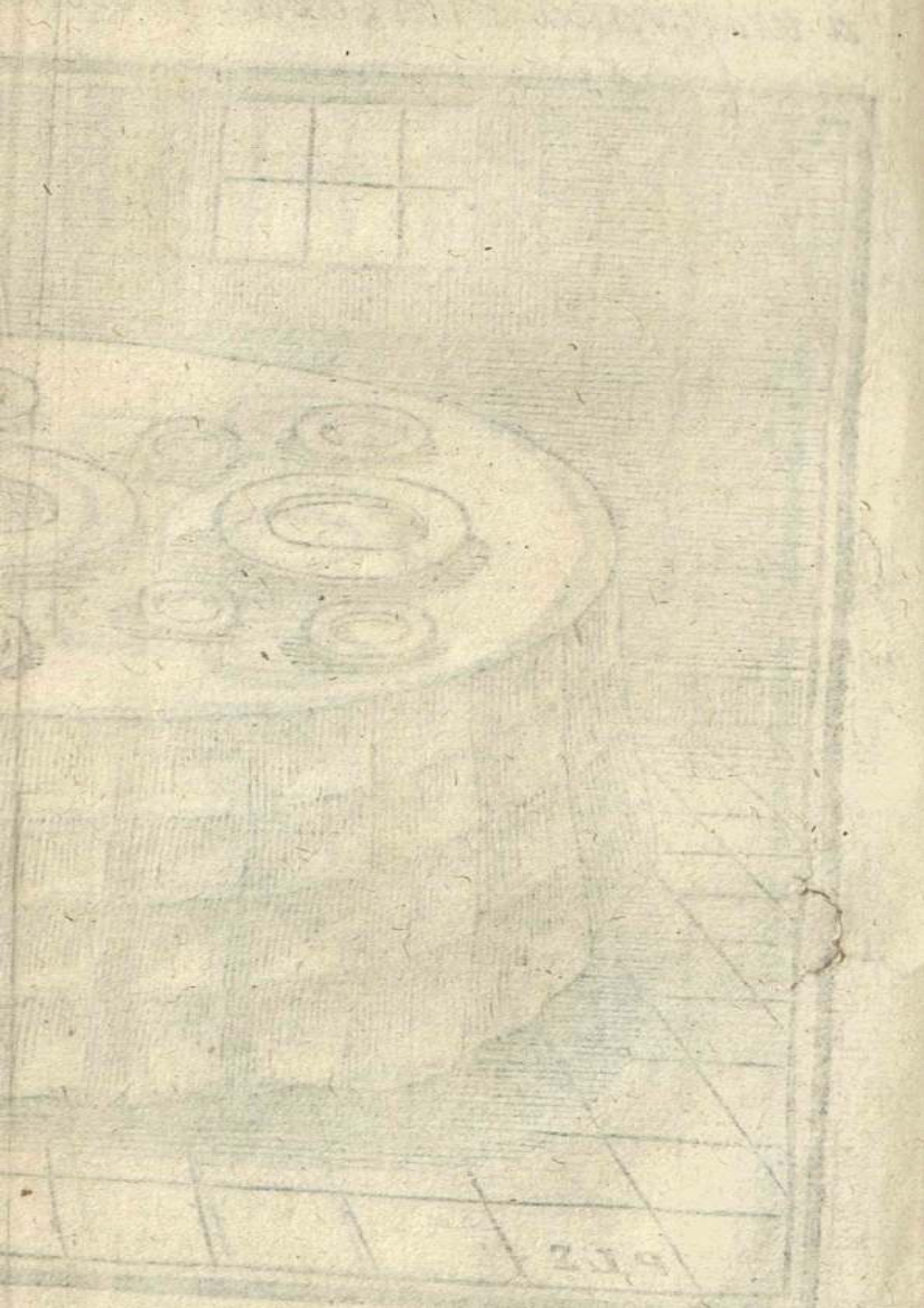
Modele pour une Table de ſix Couverts, ſervie à un grand Plat & quatre petits.



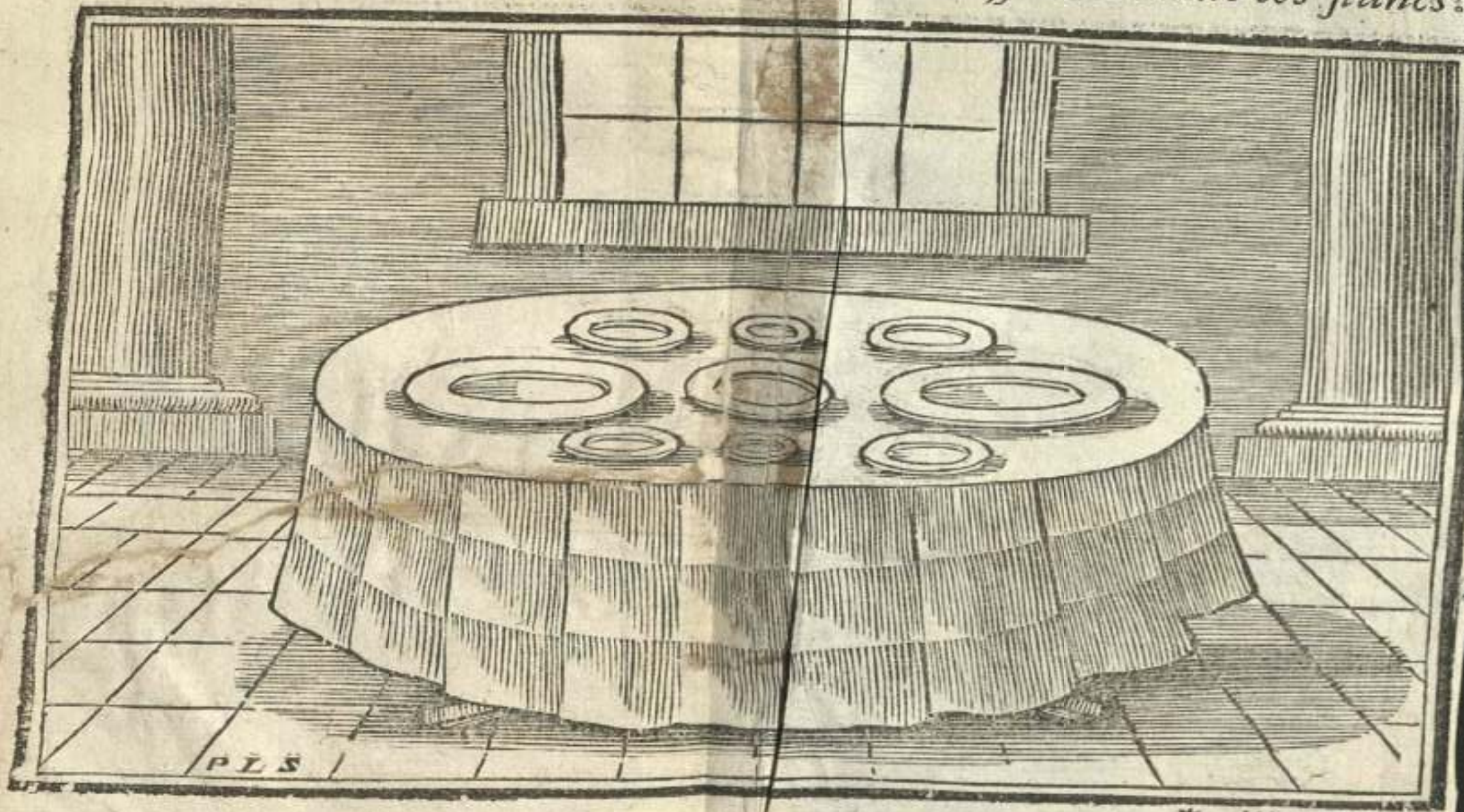


Modele pour une Table de huit Couverts, ſervie à un grand Plat, deux moïens & quatre Aſſiettes.



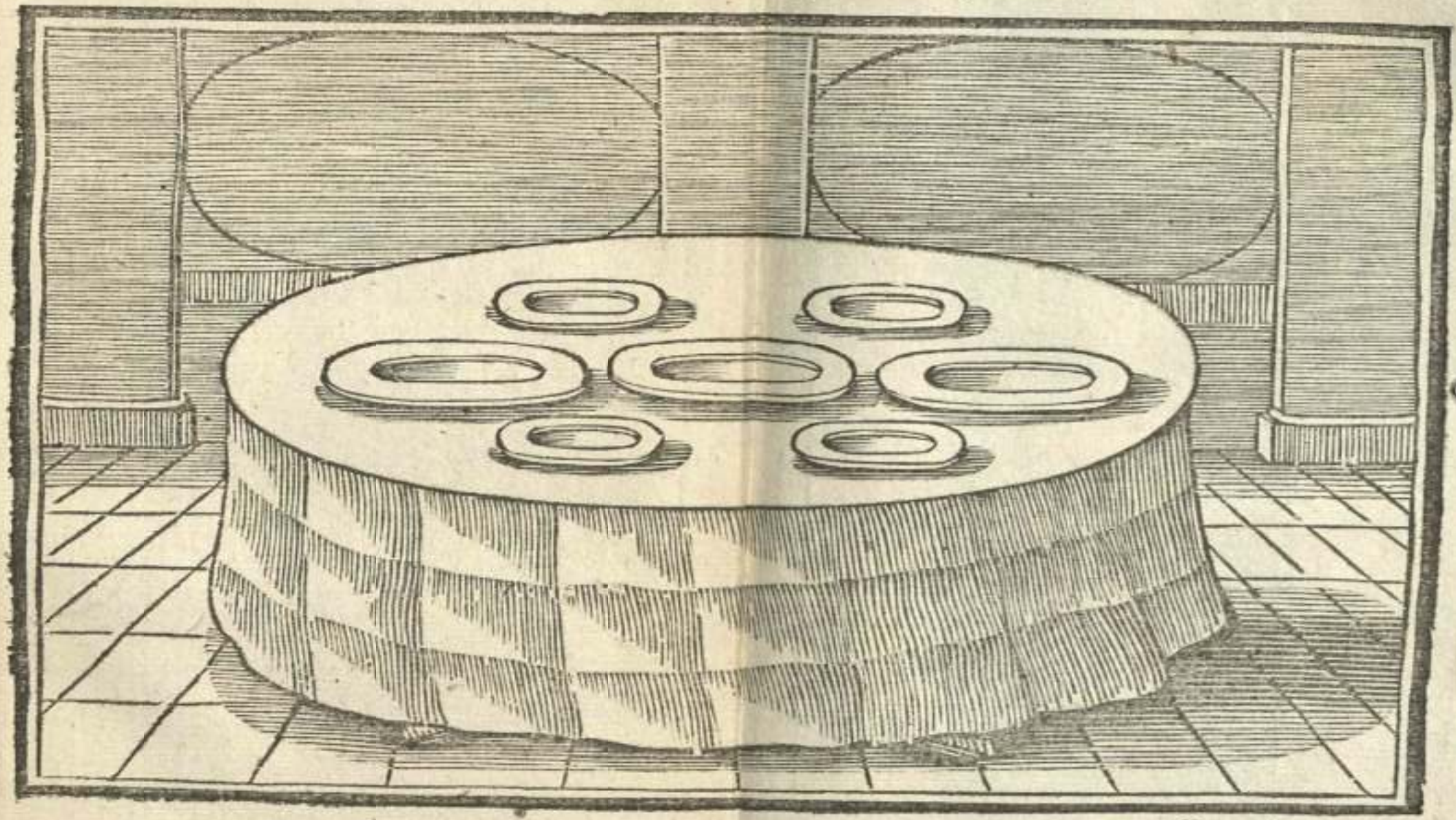


Modele pour une Table de douze Couverts, ſervie à deux grand
Plats, un moïen, quatre petits, & deux Aſſiettes dans les flancs.



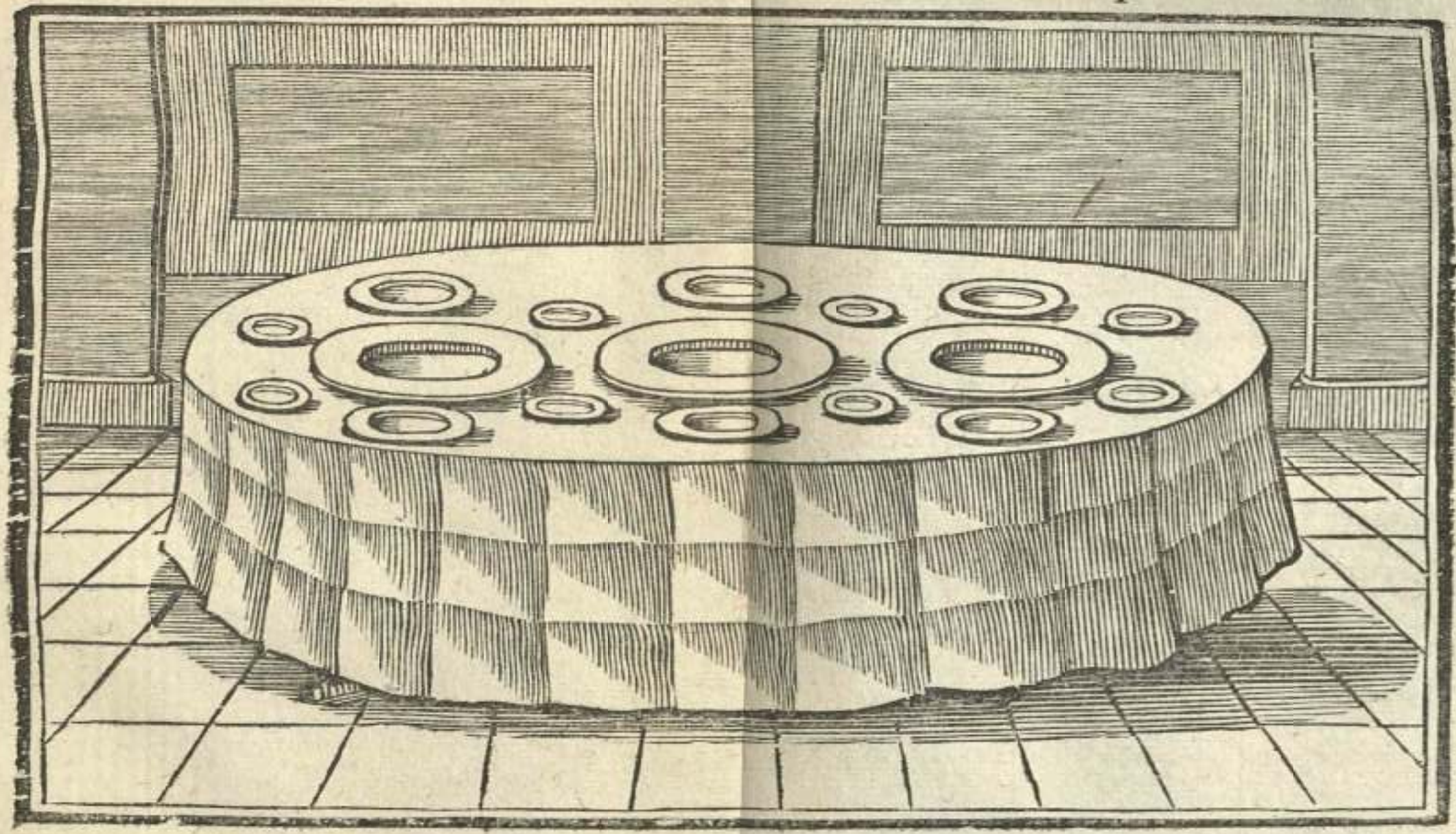


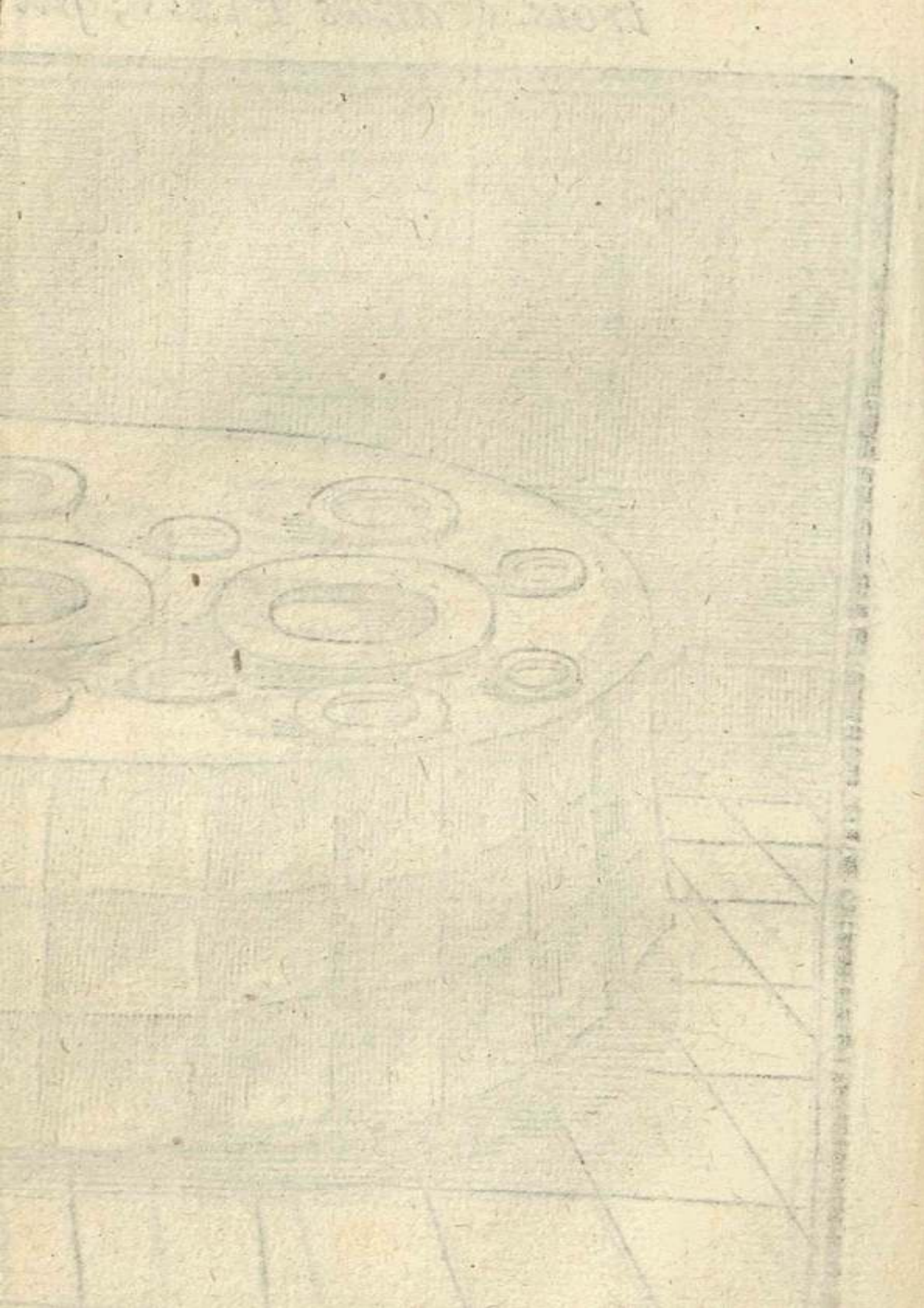
Modele pour une Table de dix Couverts, ſervie à trois grands Plats & quatre petits.



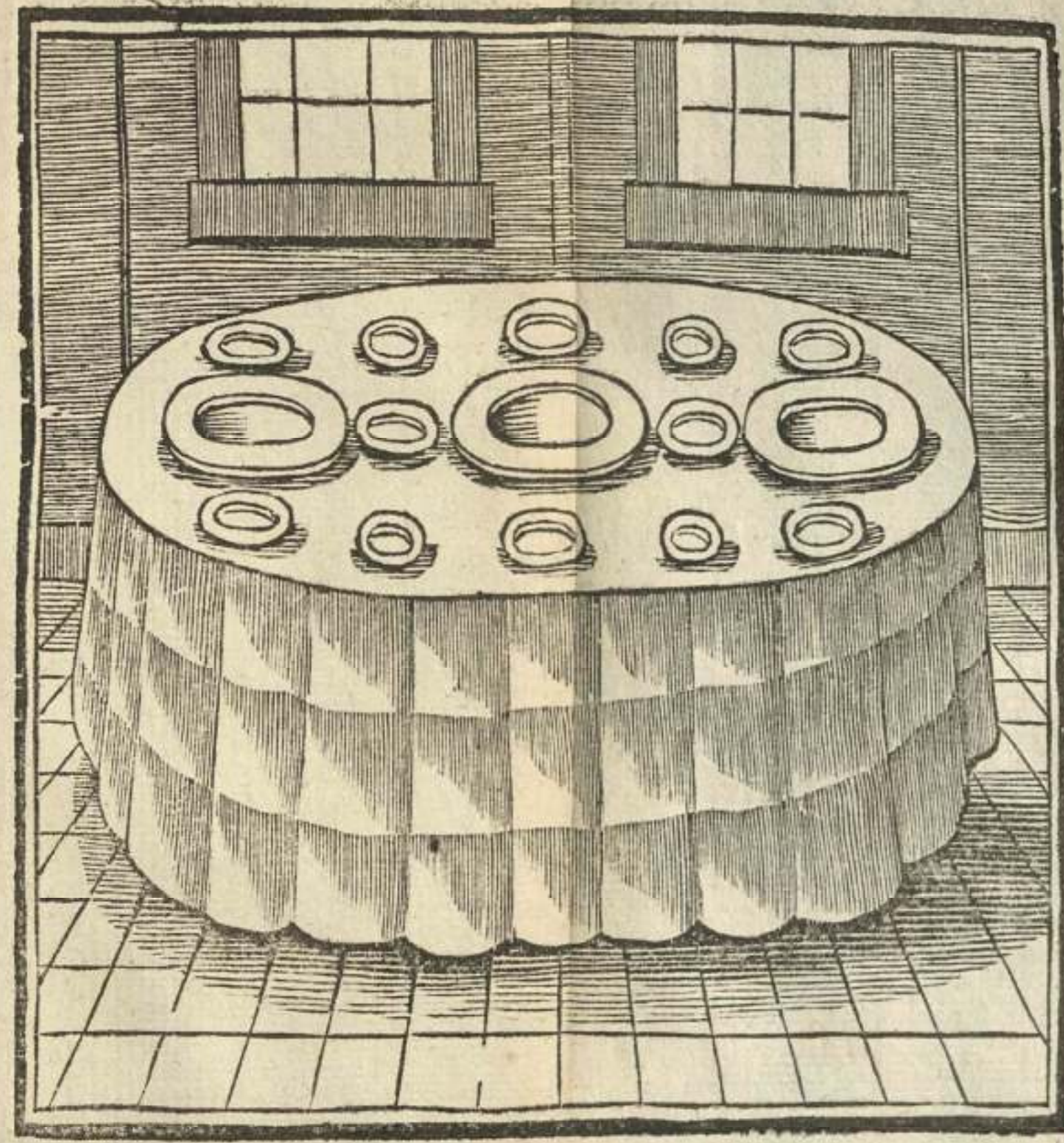


Modele pour une Table de dix-huit Couverts, ſervie à trois grands Plats, ſix moïens & huit petits.



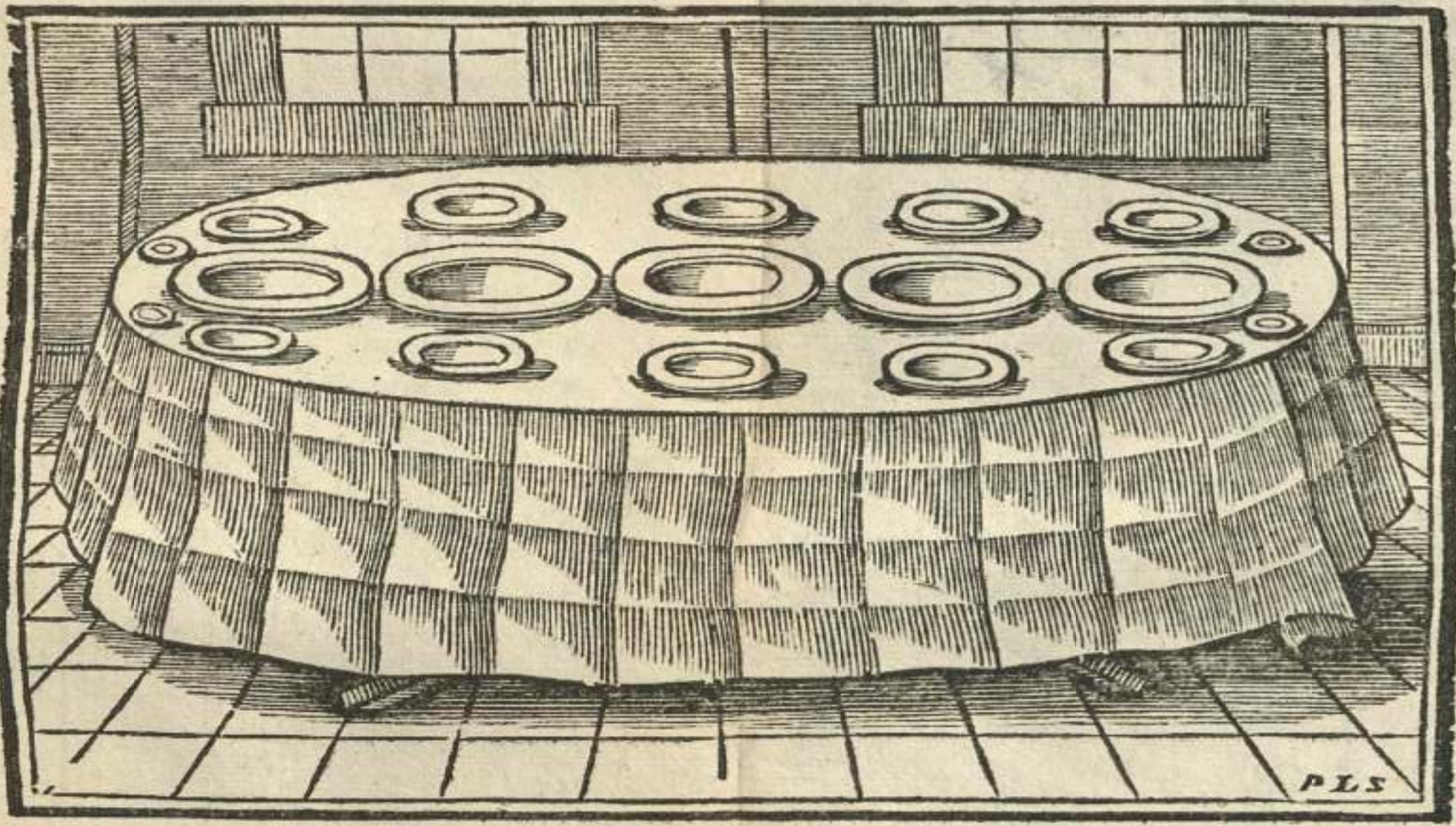


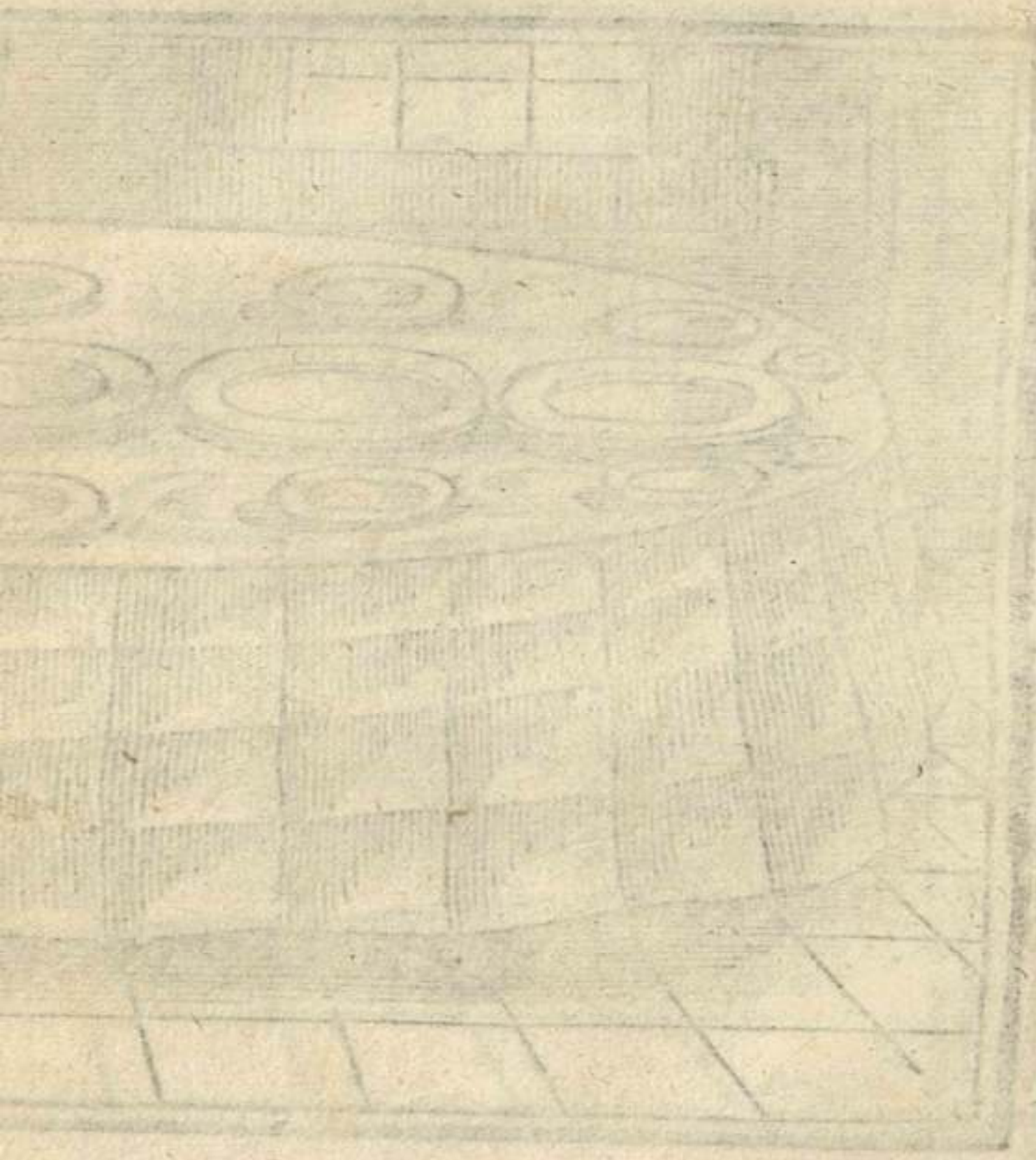
Modele pour une Table de vingt Couverts, ſervie à trois grands Plats, huit moïens & quatre Aſſiettes.





Modele pour une Table de vingt-cinq Couverts, ſervie à cinq grands Plats, dix moïens & quatre petits.





INSTRUCTION EN FORME DE DICTIONNAIRE,

Où l'on apprendra comment apprêter chaque choſe, & comment la ſervir pour Entrée, pour Entremets, pour le Rôti, ou autrement.

A.

Abbatis.

NOus avons marqué, page 46. un Potage d'Abbatis d'Oiſons. Pour cela, faites-les cuire dans de bon boüillon, aſſaiſonné d'un bouquet de fines herbes, & ſel. Etant cuits, coupez-les par morceaux & les paſſez à la poële, avec lard fondu, perſil, cerfeüil, un peu de poivre blanc,

& aïant blanchi le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron, dreſſez vôtre Potage ſur croûtes mitonnées. On en peut faire autant des beatilles d'autres Volailles.

Il s'en fait auſſi des Tourtes de cette maniere. Mettez les Abbatis par morceaux, échaudez-les & les nettoïez : formez-en enſuite vôtre Tourte, entre deux abaiſſes de pâte fine ; aſſaiſonnez de poivre, ſel, clous, fines herbes, ciboule, muſcade, lard pilé, cus d'Artichaux, champignons, morilles ; & l'aïant fait cuire environ deux heures, mettez-y une petite ſauſſe blanche en ſervant.

AGNEAU.

L'on ne s'arrêtera pas à remarquer que l'on ſert des *Quartiers d'Agneau*, ou des moitiez d'Agneaux entiers pour la grande piece de Rôti, quand c'en eſt la ſaiſon, principalement pour les Tables ordinaires. Comme il n'y a rien en cela de difficile ni d'inconnu, on viendra d'abord à la maniere de faire un Potage de têtes d'Agneaux ; & l'on marquera enſuite, comment accommoder l'Agneau & les pieds pour Entrées.

Têtes d'Agneaux en Potage, ou pour Entrée.

Il faut prendre les têtes d'Agneaux, les pieds & le foie, avec du petit lard ; & les aïant bien échaudées, faire cuire le tout enſemble dans du boüillon, ou dans vôtre grande marmite. Etant cuit & bien aſſaiſonné, faites mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon & bon jus ; rangez vos têtes d'Agneaux au milieu ; faites frire les cervelles, les aiant bien panées, en ſorte qu'elles ſoient comme des croquets, & les remettez en leur place ; & garniſſez vôtre Potage des foies, des pieds, & du petit lard : ajoûtez-y un coulis blanc, fait avec un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon, une douzaine & demie d'amandes douces, & trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé dans un mortier, & paſſé par l'étamine, bien mitonné & bien aſſaiſonné, & un jus de citron en ſervant.

On peut auſſi faire un coulis verd, avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de même dans une caſſerole avec de bon boüillon, bien aſſaiſonné de clous, thim, & jus : vous pilez vôtre verd de

ciboule & vos épinars dans le mortier; & l'aïant paſſé avec le reſte par l'étamine, vous le jettez ſur vôtre Potage, avec des aſperges en petits pois ſemées par-deſſus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre ſur le Potage de têtes d'Agneaux, une bonne purée verte: & pour le déguiſer une autre fois, on fera un coulis des foies; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois on les peut couvrir de petits pois, & un coulis demême, ſelon la ſaiſon. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneaux bien proprement, prenant garde que l'eau ne ſoit pas trop chaude; aprés on ôtera tous les os & la langue, aïant ſoin que la peau reſte toute entiere: on farcira ces têtes de quelque bonne farce; & les aïant ficelées, on les fera cuire. Aprés qu'elles ſeront cuites, on les dreſſera ſur le Potage, & on le garnira demême que ci-devant, ou bien du moû d'Agneau mariné, & frit en pâte.

On fait auſſi une petite Entrée de têtes d'Agneaux, avec un bon ragoût par-deſſus: & un Potage d'Agneau aux Laituës Romaines farcies; garniſſant encore ledit Potage, des tiges de Laituës paſſées à la poële avec lard fondu &

farine frite, & mitonnées enſuite dans un pot avec bon boüillon, que l'on blanchira avant que dreſſer, avec des jaunes d'œufs paſſez par l'étamine.

Entrées de pieds d'Agneaux.

Il faut bien échauder les pieds d'Agneaux; aprés les faire cuire, & les farcir, aïant levé l'os du milieu. Quand ils ſeront farcis, il les faut tremper dans un œuf battu, & les bien paner; enſuite les frire comme des croquets, & garnir vôtre plat avec du perſil frit.

Ils vous peuvent auſſi ſervir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme ſi c'étoit des Pigeons au blanc. On en peut encore garnir le Potage de têtes d'Agneaux ci-devant; & il faut ſervir le tout chaudement.

On fait un autre Ragoût d'Agneau, le coupant en quatre; & aprés l'avoir lardé de moïen lard, & lui avoir donné un peu de couleur, on le fait cuire dans une terrine ou caſſerole, avec boüillon, ſel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes. Etant cuit, paſſez huîtres par la poële,

un peu de farine, deux anchois, jus de citron en ſervant, & garniſſez de champignons frits.

Aloïau.

Aloïau à la Godard.

Faites cuire un Aloïau de la premiere piece à la broche, à moitié piqué de gros lard, c'eſt à dire le Filet. Etant à demi cuit, vous le retirerez, & le mettrez dans une marmite, avec un bon aſſaiſonnement & jus bien nourri, un peu de truffles, champignons, morilles, artichaux, ſeulement pour donner goût; parce que vous faites un autre Ragoût de truffles, champignons, morilles, cus d'artichaux, ris-de-veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-deſſus vôtre Aloïau, & le garniſſez de marinade de Poulets, ou cotelettes marinées.

Aloïau à l'Angloiſe.

Prenez un Aloïau de la premiere piece, & le mettez deux jours au ſel: enſuite mettez-le à la broche; & étant bien cuit, panez-le, & jettez un bon ragoût par-deſſus & par-deſſous; garniſſez-le de hattelettes, de marinade,

ou

ou de poupietes cuites à la broche.

Aloïau de Bœuf au Concombre.

On fait une autre moïenne Entre d'un Aloïau de Bœuf, avec un bon ragoût de Concombre, & un peu de rocambole & fines herbes bien menuës; que le tout ſoit de bon goût. Voïez pour cet effet ſous la lettre B. la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au Concombre. Vous garnirez de cotelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou autre choſe convenable.

Aloïau de Bœuf farci.

Vous pouvez le farcir d'un Salpicon, dont vous trouverez la maniere ſous la lettre S. Ou bien, vôtre Aloïau étant preſque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu, avec du lard, graiſſe de Bœuf, fines herbes, épices & bonnes garnitures; vous en farciſſez vôtre Aloïau entre la peau & l'os, & le recouſez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite en achevant de cuire. Vous garniſſez de Fricandeaux en façon de cotelettes piquées, avec pain frit; & étant ſur Table on ôte les

peaux, pour avoir la liberté de le manger avec une cueillere.

Aloze.

Comment on la ſert rôtie.

Ecaillez-la & l'inciſez ; & aprés l'avoir frottée de beurre & de ſel, ou bien lui avoir fait prendre ſel dans une tourtiere avec de l'huile, faites-la griller à petit feu ſur le gril, qu'elle ſoit de belle couleur. Vous la pouvez ſervir à l'ozeille, & à la crême. A l'ozeille, on y ajoûte du perſil, cerfeüil, ciboule, ſel, poivre, muſcade, & bon beurre. On peut auſſi la ſervir avec un tagoût de champignons, ou une ſauſſe brune avec capres.

Aloze au Court-boüillon.

L'aïant écaillée & inciſée, faites-la cuire avec vin blanc, vinaigre, ſel, poivre, clous, laurier, oignons, & citron verd ; & la ſervez ſur une ſerviette.

Alloüettes.

Vous pouvez mettre les Alloüettes en Ragoût pour Entrées : on en peut faire auſſi un Pâté chaud, & une Tourte.

Pour la Tourte & le Pâté, on n'a qu'à voir ce qui ſera dit pour d'autres Volailles ſemblables, entre-autres pour les Pigeonneaux, hors qu'on ne farcit point les Alloüettes comme on fait les Volailles plus groſſes. On ôte ſeulement les juſiers qu'on range au fond du Pâté; & l'on garnit de champignons, foies-gras, truffles, lard pilé, & autre aſſaiſonnement: en ſervant on y met de bon jus de Veau ou de Mouton, & un jus de citron; & pour la Tourte, quelques capres.

A l'égard du Ragoût; aïant vuidé vos Alloüettes, paſſez-les à la poële, avec lard & un peu de farine: enſuite, mettez-les dans une terrine, avec boüillon, vin blanc, dattes par morceaux, écorce de citron confit, piſtaches, canelle, ſel, poivre, prunes de Brignoles, & jus de citron en ſervant. Vous garnirez avec ces mêmes choſes, & ſervirez à courte ſauſſe.

On ne s'arrête pas à remarquer qu'on mange les Alloüettes graſſes rôties, cela étant aſſez connu.

Pour les Potages d'Alloüettes, voïez La lettre P.

Amandes.

Les Amandes ſervent à pluſieurs uſa-

ges : on en fait de la Pâte, des Potages, du Lait d'Amandes, des Tourtes ; & on fait cuire auſſi des Amandes vertes. Voici la maniere de faire toutes ces choſes.

Pâte d'Amandes.

Il faut prendre des Amandes qui ſoient bien échaudées, & les laver dans l'eau fraîche : aprés il les faut piler, & les arrouſer d'un peu de blanc d'œuf foüetté, avec un peu de fleur d'orange foüettez enſemble ; & à meſure que l'on pile les Amandes, on continuë de les arrouſer peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile. On ne ſçauroit les trop piler. Quand elles le ſont comme il faut, on tire cette Pâte ſur un baſſin, & on la deſſeche avec de beau ſucre, comme ſi c'étoit une pâte ordinaire, juſqu'à ce qu'on voie qu'elle ſoit bien maniable. Cette pâte vous ſervira à en faire des abaiſſes pour des Tourtes, & toute ſorte de petits ouvrages dont vous les voudrez garnir. Il faut auparavant laiſſer un peu repoſer la Pâte, & former enſuite ce que vous ſouhaiterez.

Il s'en fait encore de cette autre maniere. Aprés que les Amandes ſont pilées en les arrouſant comme ci-deſſus ; &

aprés qu'elles le ſont ſuffiſamment, il faut avoir une poële à confitures, & y mettre du ſucre, qu'il y en ait plus que de Pâte : on clarifira le ſucre avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire à la plume. Enſuite mettez-y vôtre Pâte dedans ; & prenant la gâche en main, délaïez le tout proprement enſemble. Portez vôtre poële ſur le fourneau, & remuez toûjours à force de bras, juſqu'à tant que la Pâte ſe détache de la poële. On la tirera enſuite ſur le baſſin, avec du ſucre fin deſſous ; & on la roulera en gros rouleau, pour la laiſſer repoſer quelque peu de tems, avant que de l'emploïer. Vous la pouvez travailler de pluſieurs manieres ; la glacer, paſſer à la ſeringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous reſteront étant ſeches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir ; & cela vous ſervira à en former de petits Choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

Lait d'Amandes.

On ſert le Lait d'Amandes pour Entremets ; voici comment il ſe fait. Pre-

nez des Amandes ; & les aïant échaudées pour les peler, pilez-les dans le mortier, comme ci-devant. Vous prendrez enſuite un peu de lait, & paſſerez le tout bien proprement par l'étamine. Etant paſſé, il faut avoir quatre jaunes d'œufs avec les blancs battus enſemble, & y verſer du lait peu à peu ; aprés quoi on y met un peu de ſel & de muſcade. Pour le cuire, vous aurez une marmite ſur le fourneau avec de l'eau ; & quand elle boüillira, vous mettrez un plat ſur cette marmite, avec un morceau de beurre de Vanvre, ou autre de pareille bonté : vous verſerez dans ce plat vôtre Lait d'Amandes, & vous remuërez toûjours, juſqu'à ce qu'il ſe forme une crême. Il le faut ſervir chaudement, ſans ſucre.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'Amandes, ſelon la grandeur de vôtre plat ; & les aïant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrouſant d'un peu d'eau. Etant bien pilées, il faut avoir une caſſerole ſur le feu, ave de l'eau qui ſoit tiede, & fort peu de ſel : vous verſerez cette eau dans vôtre mortier, & paſſerez le tout par l'étamine, deux

ou trois fois. Enſuite, mettez ce Lait dans une marmite qui ſoit bien nette, avec un bon morceau de ſucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit. Pour dreſſer vôtre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat; & quand elles ſeront ſechées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même Lait; & étant prêt à ſervir, arrouſez-l'en autant qu'il eſt neceſſaire.

Quelques-uns font boüillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mêlent enſemble dans un mortier avec les Amandes, & le font enſuite mitonner dans la marmite l'eſpace de trois ou quatre heures, avec ſucre & canelle, comme ci-deſſus; aprés quoi ils le paſſent, & dreſſent de même.

Vous garnirez avec du maſſepain, ou des Amandes à la Prâline, que vous pouvez faire de cette maniere, ſi vous voulez vous en donner la peine. Prenez des Amandes bien échaudées, & faites bien égouter leur eau: aprés quoi vous les ſucrerez, & les jetterez tout d'un tems dans une poële à frire, que vous aurez de prête avec de bonne huile chaude. Vous les remuërez & tournerez

toûjours, juſqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or : & alors vous les tirerez vîtement, & en ferez quatre ou cinq tas, parce qu'elles s'attacheroient enſemble ; & vous en garnirez vôtre Potage.

Tourte d'Amandes.

Il faut piler environ deux bonnes poignées d'Amandes douces ; & en les pilant les arrouſer d'eau de fleur d'orange. On y ajoûte de l'écorce de citron confit, d'autre écorce de citron verd, & du ſucre ; & on pile bien le tout enſemble, avec fort peu de farine que l'on y met : enſuite on foüette deux blancs d'œufs à la neige, que l'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs ; & toute cette farce étant bien démêlée, on la tire dans un petit plat. On fait une pâte avec de la farine, du beurre, un jaune d'œuf, & un peu de ſel ; il faut ſur tout que cette Pâte ſoit bien faite : aprés quoi on en étend une abaiſſe, que l'on met dans la tourtiere, avec un petit bord autour, que l'on y fait avec la pointe du coûteau. Quand il eſt tems de la faire cuire, on met dedans la farce que l'on a preparée, en ſorte qu'elle tienne & rempliſſe toute l'abaiſſe : on la glace avec un peu de

ſucre

ſucre fin, & on la met dans le four; prenant garde du feu deſſus, & y en mettant toûjours deſſous.

Maniere de faire cuire des Amandes vertes.

Quand vous avez vos Amandes vertes, mettez un grand poëlon ſur le feu, avec de l'eau & de la cendre dedans, que vous ferez chauffer. En cuiſant, vous écumerez les charbons qui viendront au-deſſus : & lorſque cela aura boüilli long-tems, & que vous trouverez en tâtant, que cette eau ſera devenuë douce & gliſſante, à peu prés comme une bonne leſſive, jettez-y vos Amandes, & leur faites donner trois ou quatre boüillons ; & auſſi-tôt tirez-les, pour les jetter dans d'autre bonne eau fraîche. Vous les laverez de cette maniere dans quatre ou cinq eaux, aprés quoi il faut avoir la poële ſur le feu, avec de l'eau qui ſoit comme boüillante, & qui cependant ne boüille point. On jettera les Amandes dans cette eau : & afin qu'elles ne ſurnagent point au deſſus, vous enfoncerez dans la poële un plat de la même largeur, mais qui entre dedans ; & par ce moien vous les empêcherez de

devenir noires. Il faut toûjours maintenir un bon feu ; & au cas que l'eau veüille boüillir, mettez-y d'autre eau froide peu à peu pour l'en empêcher. Il faut que vos Amandes cuiſent à force de chaleur. Pour ſçavoir ſi elles ſont aſſez blanchies, prenez une épingle, & piquez l'Amande au travers : ſi elle tient à l'épingle, c'eſt ſigne qu'elle n'eſt pas blanchie ; & ſi elle la quitte, c'eſt une marque qu'elle l'eſt. Alors vous les tirerez, & les remettrez d'abord dans de bonne eau fraîche, enſuite dans de bon ſirop de ſucre clarifié. Pour les ſervir liquides, il faut que vôtre ſucre ſoit à moitié en gelée : Et pour les tirer au ſec, aprés que les Amandes ſont cuites de la maniere qu'il a été dit, tirez-les, & les laiſſez bien égouter : faites cuire vôtre ſucre à la grand' plume, & qu'il ne ſoit pas gras, mais d'une belle glace, afin que vos Amandes que vous y jetterez paroiſſent bien vertes. On peut faire la même choſe à l'égard des *Abricots verts*, pour les ſervir liquides & au ſec. Voïez le Nouveau Confiturier, page 39.

ANCHOIS.

On fait un coulis d'Anchois ; & il en

entre dans pluſieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il ſeroit inutile de rappeller ici, puiſque cela eſt ſuffiſamment expliqué aux endroits où il en faut emploïer. On remarquera ſeulement, que l'on peut frire les arrêtes des Anchois qui vous auront ſervi, les aïant paſſées dans une Pâte faite avec vin blanc, farine, un peu de ſel & poivre; &, ou vous en garnirez autre choſe, ou vous les ſervirez pour Hors-d'œuvre, avec orange & perſil frit.

Andoüilles.

Les Andoüilles ſe ſervent pour Entrées, plus que pour Entremets: on fait celles de Cochon, de la maniere qui ſuit.

Andoüilles de Cochon.

Prenez de gros boïaux de Cochon, & ôtez-en le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de ſel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Vous fendrez ce boïau, & vous y mettrez auſſi un peu de vin blanc, pour en ôter le mauvais goût. Aprés qu'il ſera blanchi,

vous le tirerez dans de l'eau fraîche ; & l'aïant enſuite porté ſur la Table, vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andoüilles. Vous prendrez du ventre de Cochon, & en ôterez le gras ; & vous couperez cette viande en gros lardons, de la même grandeur de vos Andoüilles ; & vous les formerez ainſi avec moitié d'un & d'autre, les aſſaiſonnant comme il faut : aprés quoi vous prendrez les chemiſes dont on doit ôter le petit boïau de dedans, les bien netoïer, & les faire auſſi tremper quelque-tems pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andoüilles ; & aïant ficelé les bouts de chaque Andoüille, vous les paſſerez proprement dans la chemiſe, pour les en revêtir, & les lier. Quand vous aurez fait vos Andoüilles, il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignon, un oignon piqué de clous de girofle, deux feüilles de laurier, un peu de panne de Cochon ; & vous les ferez cuire doucement, en les écumant bien, y jettant aprés que vous les aurez écumées, un ou deux verres de vin blanc. Vous les laiſſerez refroidir dans le même boüillon, & vous les tirerez enſuite, & prendrez garde de

les rompre : on les fait griller ſur du papier, & on les ſert tout d'un tems.

On peut ſervir un Potage d'Andoüilles aux Pois paſſez avec bon boüillon ; & pour cela on fait cuire l'un & l'autre à part : les Andoüilles avec un bouquet, & un morceau de citron verd. On met dans la purée de fines herbes menuës, paſſées à la poële avec lard fondu. L'Andoüille ſe coupe par roüelles, pour dreſſer ſur vos croûtes mitonnées, avec poivre blanc, jus de Mouton & de citron en ſervant : garniſſez de pain frit, & de citron par tranches.

Andoüilles de Veau.

Aïez des boïaux de Veau qui ſoient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficelez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la têtine de Veau blanchie, de la fraize de Veau de même, & coupez le tout par petits dez ou roüelles. Vous les mettrez dans une caſſerole, & les aſſaiſonnerez avec des épices fines battuës, avec une feüille de laurier. Il y faut du ſel, du poivre, un peu d'échalottes hachées ; & vous y ajoûterez en-

viron demi-ſetier de bonne crême de lait. Vous paſſerez le tout enſemble ſur le fourneau, & tirerez aprés la caſſerole en arriere. Il y faut jetter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout : aprés quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les empoterez de la même maniere que celles de Cochon. On les fait cuire de même, & il les faut auſſi laiſſer refroidir dans leur boüillon : pour les ſervir, on les fait griller ſur du papier, & on les ſert chaudement. Ces ſortes d'Andoüilles ſe peuvent faire en Eté, quand on eſt hors du tems des Cochons; comme dans les Païs où l'on n'en tuë pas toute l'année, ainſi qu'on fait à Paris.

ANDOÜILLETTES.

On fait des Andoüillettes de Veau, avec de la chair de Veau hachée, du lard, fines herbes, jaunes d'œufs, ſel, poivre, muſcade, canelle pilée, leur faiſant prendre une belle couleur; & en ſervant on y délaie des jaunes d'œufs, avec du verjus & un jus de citron. Ces mêmes An-

des platines de lard;& on les arrouſe de ce qui tombe, avec jaunes d'œufs & mie de pain, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, pour leur faire prendre une belle croûte: & pour ſervir, on y met du jus de Mouton ou autre, un jus de citron, & perſil frit pour garniture.

Il ſe fait auſſi des Andoüillettes de Poiſſon, avec de la chair d'Anguille & de Carpe, hachée ou pilée dans le mortier, aſſaiſonnée à l'ordinaire. D'une partie de cette chair, on forme un Cervelat dans un linge, & on le fait cuire avec vin blanc, beurre, un bouquet de fines herbes; & du reſte, on en forme des Andoüillettes, que l'on met cuire dans du beurre, avec du boüillon & un bouquet. Paſſez des Champignons par la poële, avec laites de Carpes, & un peu de farine; & aprés les avoir fait un peu boüillir avec du boüillon de poiſſon & citron verd, mettez-les avec vos Andoüillettes. Vous les pouvez ſervir ainſi pour Entrées; ou bien en Potage, les dreſſant ſur vos croûtes mitonnées, garni du Cervelat en tranches, & tranches & jus de citron.

ANGUILLES.

Maniere de les farcir.

Vous les pouvez farcir ſur l'arrête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un bon godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battez bien dans un mortier; vous y mettez de la crême, de la mie de pain, deux ou trois rocamboles, la moitié d'une gouſſe d'ail: & vôtre godiveau étant de bon goût & bien aſſaiſonné, vous en farciſſez vos arrêtes bien proprement; vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles ſoient de de belle couleur.

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille ſera écorchée, coupez-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau boüillante. Etant égoutez ſur une ſerviette, vous les paſſez au beurre blanc, & vous les faites cuire avec ſel, poivre, clous, muſcade, feüille de laurier, & un morceau de citron; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Paſſez auſſi des cus d'Artichaux, champignons & pointes d'aſperges, avec

bon beurre & fines herbes, que vous y ajoûterez ; & faites une ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs & verjus, quand le temps le permet, & qu'on eſt prêt à ſervir. Garniſſez de pain frit & citrons par tranches, & ſervez avec le jus même.

Anguilles à la ſauſſe brune.

Vous les paſſez à la poële, avec beurre roux, fines herbes bien menuës, ciboules, ſel, poivre, clous, muſcade & capres ; un peu de verjus & de vin blanc, ſi vous voulez, & farine frite : Enſuite vous faites cuire le tout enſemble dans un plat, ou une terrine ; & garniſſez de citron en ſervant.

Anguille frite.

On ne la doit point écorcher ; mais ſeulement ôter l'arrête, la couper par tranche, la faire mariner avec vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & citron ; puis les fariner, & les frire en beurre affiné. Pour ſervir, faites-y une perſillade, avec vinaigre roſat & poivre blanc.

Anguille ſur le gril.

Aprés l'avoir écorchée & miſe par troncons, faites-les mariner comme ci-deſſus : & les aïant fait rôtir ſur le gril, faites une ſauſſe avec beurre roux, farine, capres, ſel, poivre, muſcade, clous, vinaigre, & un peu de boüillon ; & faites-y un peu boüillir vos Anguilles, quand elles ſeront cuites. On la ſert auſſi à la ſauſſe Robert, & à la ſauſſe douce.

Anguilles à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou, muſcade ; & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous mettrez un lit ſur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainſi comme un pain long. Envelopez-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le Jambon de Poiſſon, c'eſt-à-dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, aſſaiſonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans ſon boüillon, ſervez par tranches pour Entremets, plûtôt que pour Entrées.

Potage d'Anguilles.

Ecorchez-la, & la mettez par tron-

çons : paſſez-les à la poële avec beurre roux, fines herbes, farine & aſſaiſonnement, & l'empotez avec boüillon de Poiſſon, dont vous trouverez la maniere, lettre B. Vos croûtes étant mitonnées, dreſſez vôtre Potage, & ſervez avec capres & jus de citron.

Pâté & Tourte d'Anguille.

On fait un Pâté chaud d'Anguille pour Entrée, l'aïant coupée par tronçons aprés l'avoir écorchée. Vous l'aſſaiſonnez à l'ordinaire, avec ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes, ciboules, beurre, capres, laurier, chapelûre de pain ; à demi cuit un verre de vin blanc, & jus de citron en ſervant. Vous dreſſerez le Pâté en ovale, ou rond, avec pâte fine.

Pour la Tourte, vous pouvez ou hacher l'Anguille aprés l'avoir écorchée & ôté l'arrête, ou la couper par roüelles ; l'aſſaiſonnant comme deſſus, avec des champignons par morceaux ; & des jaunes d'œufs & jus de citron en ſervant, pour faire une ſauſſe blanche.

ARTICHAUX.

On a pû voir diverſes manieres d'ac-

commoder des Artichaux, pour les ſervir pour l'Entremets. Voici les principales.

Artichaux à la ſauſſe blanche.

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & un peu de ſel. Quand ils ſeront cuits, paſſez les cus par la poële, avec perſil, aſſaiſonnez de ſel & poivre blanc; & faites une ſauſſe avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de boüillon.

Artichaux au beurre blanc.

Vos Artichaux étant cuits comme deſſus, ôtez le foin; & faites ſauſſe avec beurre blanc, vinaigre, ſel & muſcade.

Artichaux frits.

Coupez-les par tranches, ôtez le foin & les faites boüillir trois ou quatre tours: mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, ſel & ciboule; puis les farinez, & les faites frire dans du ſaindoux ou beurre affiné: Servez avec perſil frit.

Cus d'Artichaux en pâte, & frits.

Les Artichaux étant cuits & nettoïez

de leur foin, faites pâte avec farine, sel, poivre & eau; & empâtez-les, pour les frire en grande friture. Servez aussi avec persil frit, & un filet de vinaigre rosat.

Autres manieres.

On sert encore des Artichaux à la crême, qui est comme les Asperges: d'autres à la Saingaraz & à la sausse au Jambon, pour les jours gras; sur-quoi voïez l'essence de Jambon, lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz, lettre L. Et enfin, d'autres à l'estoufade, & glacez. Ils sont encore d'un grand secours toute l'année, pour presque tous les Ragoûts, Potages & Entrées; ainsi il est necessaire d'en faire bonne provision, en observant ce qui suit.

Maniere de conserver les Artichaux.

Prenez de l'eau selon la quantité de vos Artichaux, en sorte qu'ils puissent tremper; & faites-la boüillir, avec du sel à proportion. Tirez-la ensuite hors du feu, & laissez-la reposer, afin que la crasse du sel aille au fond. Aprés il la faut couler dans le pot où vous voulez mettre vos Artichaux, qui doivent être

bien tournez ; & les blanchir ſeulement pour en ôter le foin & la craſſe. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met enſuite dans la ſaumure que l'on a faite, verſant au-deſſus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puiſſe penetrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir ſoigneuſement avec du papier, & une planche par-deſſus, pour que cela ne reſpire le moindre air. Pour les emploïer, on le deſſale auparavant dans de l'eau fraîche. Ils ſe peuvent garder une année entiere.

On en peut auſſi conſerver de ſecs : & pour cela, aprés que vos Artichaux ſont blanchis, & que le foin en eſt ôté comme ci-deſſus, vous les tirez ſur des grilles ou claies d'oſier, pour les faire égouter; & on les fait enſuite ſecher au Soleil, ou dans le four moderément chaud, ſi bien qu'ils ſoient ſecs comme du bois. Avant que de les emploïer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiede, pendant une couple de jours : ils reviendront par ce moïen, comme quand ils étoient frais ; & l'on trouvera qu'ils en ſeront beaucoup meilleurs que de l'autre maniere. En les faiſant blanchir, il y faut avec de l'eau, un peu de verjus &

de sel, & de bon beurre pour les jours maigres; & pour les jours gras, on peut y mettre de la bonne graisse de Bœuf.

Asperges.

Les Asperges se mangent de plusieurs manieres. Il s'en fait des Potages, avec differentes Volailles, ou à la Purée verte, comme on en a pû voir assez d'exemples : & on les sert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres, ou autres plats; tantôt en Salade, tantôt au blanc & au jus lié, & tantôt à la crême. Voici comme on les accommode de cette derniere sorte.

Asperges à la crême.

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau boüillante. Aprés on les passe au bon beurre dans la casserole, ou avec du lard, si l'on n'a pas de fort bon beurre; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait & de la crême, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délaïer un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, pour lier

vos Aſperges ; & vous ſervez en même tems.

On en peut faire autant pour des cus d'Artichaux, & pour les petits Pois ; mais à ceux-ci il faut du ſucre, & un peu de perſil haché : du reſte on les paſſe de la même maniere.

Vous pouvez auſſi ſervir des Aſperges en petits Pois, avec un coulis verd de coſſes de Pois, ou autre choſe ; une croûte au milieu, & garni d'un cordon de pain de jambon.

Aſperges au jus.

Paſſez vos Aſperges rompuës par morceaux, avec lard fondu, perſil, cerfeüil coupé menu, & une ciboulette que vous retirerez ; aſſaiſonnez de ſel & muſcade, & les faites mitonner dans un pot à petit feu : aprés vous les dégraiſſerez, & y mettrez un jus de mouton & de citron ; ſervez à courte ſauſſe.

Aſperges au beurre blanc.

Faites cuire les Aſperges dans l'eau avec un peu de ſel : faites ſauſſe avec beurre, ſel, vinaigre & muſcade, ou poivre blanc, la remuant toûjours ; &

verſez-

verſez-la ſur vos Aſperges, quand elles ſeront dreſſées. Il n'y a rien en cela que d'aſſez connu ; auſſi-bien que pour les Aſperges en Salade. A l'égard des Potages, voïez par le moïen de la Table, ceux où il en ſera parlé ; & au rang des Tourtes, la maniere d'en faire une d'Aſperges.

Pour conſerver des Aſperges.

Otez-en le dur, & les faites boüillir un boüillon avec ſel & beurre ; remettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites égouter. Etant froides, mettez-les dans un vaſe où elles puiſſent être de leur longueur, avec ſel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre : couvrez-les de beurre fondu, comme les Artichaux, mettant un linge entre-deux ; & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en ſervir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

B.

BARBOTTES.

LA Barbotte eſt un Poiſſon de Lac & de Riviere. Vous les pouvez ſervir en Ragoût & en Caſſerole ; les mettre

en pâte, & en faire un Potage au boüillon brun.

Ragoût de Barbottes.

Nettoïez les Barbottes de leur limon avec eau chaude ; & les aïant farinées, faites-les frire en bonne friture, & les mettez dans un baſſin, avec beurre roux, farine, anchois fondus, le tout paſſé enſemble ; aſſaiſonnez de ſel & muſcade, une ciboule, capres, & jus d'orange, ou verjus de grain. Garniſſez de perſil frit & citrons par tranches, & ſervez pour Entrées, comme tous les autres Ragoûts de Poiſſon.

Barbottes en Caſſerole.

Limonez les Barbottes, gardez le foïe, & paſſez-les à la poële avec beurre roux; puis les mettez dans une terrine avec le même beurre, un peu de farine frite & vin blanc ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un bouquet de fines herbes, & un morceau de citron verd. Faites un Ragoût à part, de la même ſauſſe des Barbottes, avec les foies & des champignons ; & garniſſez-en vôtre plat, y ajoûtant un jus de citron en ſervant.

Potage & Pâté de Barbottes.

Pour le Potage ; aprés les avoir lavées, paſſez-les entieres à la poële, avec beurre roux & un peu de farine ; puis faites-les cuire dans une terrine, avec ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, boüillon de poiſſon, ou purée, & un peu de vin blanc. Etant cuites, dreſſez-les ſur vos croûtes mitonnées, & garniſſez de champignons & capres.

Pour le Pâté ; dépoüillez la Barbotte, & dreſſez une pâte fine, où vous la mettrez avec ſes foies, champignons, laites, queuës d'écrevices, huîtres, cus d'artichaux, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ciboules, & jus de citron en ſervant.

Barbues.

Entrée de Barbuë marinée.

Découpez-là par-deſſus le dos, afin que la marinade penetre ; & quand elle ſera marinée, vous la panerez bien de mie de pain & chapelûre aſſaiſonnée, & vous la ferez cuire au four : Garniſſez de petits Pâtez.

Barbuë en Salade.

Vous la faites cuire au court-boüillon ; & étant froide vous la coupez en filets dont vous garnissez une assiette, & de la petite Salade; & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page 70. & servez pour Entremets

Autres manieres.

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vôtre Barbuë entiere ; & servez-la chaudement, avec une sausse blanche & crême pour Entrée.

On la sert aussi en filets à la sausse aux Anchois ; & au court-boüillon sur une serviette, étant froide, pour Entremets.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

BECASSES.

Maniere de faire une Entrée de Becasses au vin.

Il faut prendre les Becasses, & les

couper en quatre, comme on fait les Poulets pour une fricaſſée blanche. Aïez des truffles que vous couperez par tranches, des ris-de-veau, des champignons, des mouſſerons ; & paſſez le tout enſemble, en le moüillant de bon jus. On y met enſuite deux verres de vin bl nc ou rouge, n'importe. Quand cela eſt bien cuit & aſſaiſonné, il y faut du bon coulis de Becaſſe pour lier la ſauſſe, ou de quelqu'autre bon coulis dont on aura la commodité. On peut auſſi y mettre une cueillerée d'eſſence de Jambon, le tout bien dégraiſſé. Rangez vos Becaſſes dans le plat, le ragoût par-deſſus ; & preſſez un jus de citron avant que de ſervir chaudement.

Pour faire un Salmi de Becaſſes au vin.

Faites rôtir des Becaſſes ; & quand elles ſeront à demi-cuites, coupez-les en pieces, & mettez-les dans une caſſerole avec du vin, ſelon la quantité des Becaſſes que vous aurez. Mettez-y des truffles & des champignons hachez, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout. On lie la ſauſſe avec quelque bon coulis : on dreſſe enſuite ſes Becaſ-

ſes ; & on les tient chaudes, ſans qu'elles boüillent. Auparavant que de ſervir, vous les dégraiſſerez bien, & vous y preſſerez un jus d'orange, & ſervirez chaudement.

On peut auſſi faire une Entrée de Becaſſes en ſurtout ; ſurquoi voïez l'article des Pigeons qu'on accommode ainſi, lettre P. & le Pâté chaud de Becaſſe & Perdrix, au premier article des Pâtez.

BECASSINES.

Les Becaſſines ſe peuvent ſervir en ragoût auſſi-bien que rôties. Pour cela, fendez-les en deux, & n'ôtez rien du dedans : paſſez-les à la poële avec lard fondu ; aſſaiſonnez de ſel, poivre blanc, une ciboule que vous retirerez, & un peu de jus de champignons & de citron ; ſervez garni de tranches de citron.

BEIGNETS.

Il ſe fait des Beignets de pluſieurs manieres. Il y a des Beignets de pomme, des Beignets au lait, des Beignets de blanc-manger, & des Beignets à l'eau ; & on ſert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

Prenez une caſſerole, & y mettez de l'eau & un peu de ſel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites boüillir cela ſur un fourneau ; & y aïant mis deux bonnes poignées de farine & un peu de beurre, tournez-le à force de bras juſqu'à ce que cela ſe détache de la caſſerole. Alors vous le tirerez en arriere ; & y mettant deux jaunes d'œufs, vous les mêlerez bien enſemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs juſqu'à dix ou douze, que vôtre pâte ſoit délicate. Il faut enſuite farîner ſur ſon tour, tremper la main dans la farine, & tirer vôtre pâte par morceaux ſur le tour. Quand elle aura repoſé, il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre : & quand on ſera prêt à ſervir, vous les frirez dans du bon ſain-doux ; & les aïant tirez, vous jetterez du ſucre deſſus & de l'eau de fleur d'orange, & vous ſervirez promtement pour Hors-d'œuvres. On en peut auſſi garnir des Tourtes de crême.

Entremets de Beignets au blanc-manger.

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou ſix eaux, & le faire ſecher à l'air du feu, mais bien. Vous le pilerez aprés cela dans un mortier, & paſſerez cette farine par le tambour, afin qu'elle ſoit bien fine : il en faut une bonne demie-once, ſelon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une caſſerole, vous y mettrez cette farine, & la délaïerez bien avec du lait, vous y ajoûterez aprés une chopine de lait; & mettant le tout ſur le fourneau, vous aurez ſoin de remuer toûjours. On y met auſſi quelque eſtomac de Poularde rôtie, haché; & vous formerez vôtre pâte comme ſi c'étoit pour faire un Crême pâtiſſiere. Il faut fariner ſur ſon tour, vuider cette pâte deſſus, & la détendre avec vôtre rouleau. On peut encore y mettre un peu de ſucre, d'écorce de citron confit, & de citron vert râpé en cuiſant. Vôtre pâte étant refroidie & bien étenduë ſur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets à l'eau : farinez vôtre main, & les roulez proprement avec; & faites-les frire dans du

bon

bon lain-doux comme les autres. Quand on ſera prêt à ſervir, ſucrez & poudrez-les de même, avec de l'eau de fleur d'orange; & s'ils vous ſervent de plat, garniſſez-les de Beignets à l'eau, ou autres.

Beignets au lait.

On les fait de même que les Beignets à l'eau, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte ſoit un peu plus délicate. Si elle ne l'eſt pas aſſez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la caſſerole. Il faut enſuite prendre une aſſiette, & renverſer la pâte ſur le cu de ladite aſſiette, bien étenduë : & aïant du ſain-doux bien chaud & une cueillere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le ſain-doux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cueillere. Vous remuërez toûjours la poële doucement : & quand vos Beignets ſeront bien colorez, vous les tirerez & ſucrerez tout chaud, & les poudrerez d'eau de fleur d'orange; aprés quoi vous les ſucrerez encore un peu. On en peut glacer ſi l'on veut avec la pêle du feu, & les ſervir chaudement.

Autres manieres de Beignets.

On fait encore des Beignets de pommes, d'abricots en confiture ſeche, de prunes, de ceriſes à oreille, de piſtaches liſſées, de groſeilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmeſan; & aux uns il faut une pâte claire, aux autres plus forte. Comme c'eſt plus une affaire d'Officier que de Cuiſinier, nous n'en dirons pas davantage.

Biche.

Pour ſçavoir la maniere d'accommoder la Biche, on peut conſulter l'article du Cerf, étant de même nature; ſinon qu'elle eſt plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de même, aprés l'avoir piquée de menu lard. On l'arrouſe en la faiſant rôtir; & étant cuite, on met capres & farine frite dans ſon degout, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans ſa ſauſſe.

On peut auſſi, étant piquée, marinée, & rôtie envelopée dans du papier, y faire une ſauſſe douce, avec vinaigre, poivre, ſucre, canelle, & une échalote entiere.

Voïez pour le Civet de Biche, lettre C.

BISCUITS.

Maniere de faire des Biſcuits de Savoie.

Il y a de pluſieurs ſortes de Biſcuits aſſez communs : voici pour ceux qu'on appelle Biſcuits de Savoie. Prenez trois ou quatre œufs bien frais, plus ou moins, ſuivant la quantité que vous voulez faire de Biſcuits. Vous prendrez une balance, & mettez vos œufs dans un des côtez, & de l'autre de la farine cuite dans le four : vous hauſſerez la balance pour rendre le poids égal de part & d'autre; & ſi vous y avez mis quatre œufs, par exemple, vous en tirerez un & laiſſerez les trois autres : vous peſerez du ſucre fin en poudre à la peſanteur des œufs ; & vous ôterez les quatre blancs pour en former de la neige la plus forte qui ſe puiſſe. Il y faut hacher de l'écorce de citron verte qui ſoit réduite comme en poudre, & y mettre la farine qui vient d'être peſée. Vous battrez un peu, & y mettrez enſuite le ſucre ; & aprés l'avoir encore un peu battu, vous y ajoûterez les jaunes d'œufs, & foüette-

rez le tout enſemble quelque-tems. Il faut enſuite former vos Biſcuits ſur du papier, en rond ou en long, ſelon les manieres que l'on voudra, & vous les glacerez proprement avec du ſucre en poudre. On les fait cuire au four, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop chaud; & auſſi-tôt qu'ils ſont cuits, vous les détachez du papier avec un coûteau bien mince. On les ſert au Fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Autre ſorte de Biſcuits.

Il faut prendre trois ou quatre œufs, ſelon la quantité que vous voulez faire de Biſcuits, & les battre tant ſoit peu. On y met enſuite quatre ou cinq bonnes pincées de ſucre râpé, & d'écorce de citron, le tout mêlé enſemble, avec quatre ou cinq cueillerées de farine cuite dans le four. Il faut verſer de cette compoſition ſur du papier que vous aurez poudré de ſucre groſſierement; & l'aïant poudré de ſucre par-deſſus, vous le mettrez dans le four pour le faire ſecher. L'aïant retiré, vous couperez vos Biſcuits tout d'un tems avec le papier par-deſſous, ſelon la grandeur & la forme que vous les voulez; &

avec un canif, vous ôterez le papier doucement de-peur de rien rompre ; ce qui ſe fait facilement, parce qu'ils doivent être bien ſecs. On les ſert comme les premiers, ou pour le Fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Il y a de pluſieurs autres ſortes de Biſcuits, mais outre qu'ils ne different preſque que de nom, c'eſt une affaire d'Officier : Ainſi nous renvoïons le Curieux à l'Inſtruction donnée au Public pour ces perſonnes.

Bisques.

On ſert des Biſques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premierement marquer la maniere de celles-ci.

Pour faire une Biſque de Pigeons.

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir & éplucher ; les faire cuire dans de bon boüillon clair, avec pluſieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de ſervir,

ſelon la groſſeur de vos Pigeons ; & étant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des ris-de-Veau bien blanchis, coupez en deux, des champignons coupez par petits morceaux, des truffles par tranches, des cus d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu de vôtre Potage. Vous paſſerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué, & n'attendez pas qu'il rouſſiſſe. Quand il eſt ainſi paſſé, on y met un peu de bon boüillon, & vous le laiſſez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graiſſe de Veau & du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de trois clous de girofle ; ſur tout, que le tout ſoit bien blanchi : paſſez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine, avec de bon boüillon, il n'en faut que deux cueillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & vôtre ragoût étant prêts, vous faites vos ſoupes de la croûte de pain de Potage ſechée au feu. On fait mitonner ſon Potage avec de bon boüillon : on dreſſe les Pigeons deſſus, & le cu d'artichau

au milieu : le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes ſur l'eſtomac : le tout bien dégraiſſé, achevez de mettre tout le ragoût deſſus. Il faut avoir en même tems, un morceau de Bœuf ou Veau rôti à la broche, à demi cuit : on le coupe dans une caſſerole, ou un plat ; & à force de main on le preſſe, pour en tirer tout le jus. On ne le mettra pas au feu, afin qu'il devienne blanc : & quand vôtre Potage ſera dreſſé, vous l'arrouſerez de ce jus, afin qu'il ſoit bien marbré ; vous le garnirez avec du citron, & vous en exprimerez une moitié par-deſſus, & ſervirez chaudement.

Biſques de Cailles, & autres.

Vous trouſſez vos Cailles bien proprement, comme des Poulets ; & vous les paſſez aux roux, qu'elles ſoient d'une belle couleur. Vous les empotez dans un petit pot, avec de bon boüillon, bardes de lard, un bouquet, clous de girofle, & autre aſſaiſonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de maigre de lard, & du citron verd ; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirez vôtre Biſque comme l'autre, de ris-de-Veau, cus d'artichaux,

champignons, truffles, fricandeaux, crêtes, dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles ; & marbrerez vôtre Potage, d'un coulis de Veau & jus de citron en ſervant.

Les Biſques de Chapons & Poulardes, ſe font de la même maniere que les precedentes ; auſſi-bien que celles de petits Poulets de grain.

Pour la *Biſque de Poiſſons*, hachez des champignons bien menus, & les mettez ſur les croûtes, que vous ferez mitonner avec bon boüillon de Poiſſon. Vous ferez le ragoût de laites de Carpes, foies de Brochet, queuës & pattes d'Ecrevices, & jus de citron, garni de même.

BLANC-MANGER.

On ſert du Blanc-manger dans l'Entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvres. Pour le faire, prenez des pieds de Veau, & une Poule qui ne ſoit pas tout-à-fait graſſe. Il faut faire cuire tout cela ſans ſel, & le paſſer quand il eſt bien cuit, prenant garde qu'il ne ſoit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en : enſuite mettez-y du ſucre, de la canelle, & de l'écorce de citron ; & faites boüil-

lir le tout un peu de tems, dans une caſſerole ſur le feu, aprés l'avoir bien dégraiſſé. Il faut avoir des amandes douces; & ſi l'on veut, on peut y en mettre ſept ou huit d'ameres, ſuivant la quantité de vôtre Blanc-manger: on les pile bien, en les arrouſant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Vous paſſez vôtre Blanc-manger, qui ne ſoit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois; aprés vous relavez bien les étamines, & les repaſſez encore une fois, afin qu'il ſoit bien blanc. Aprés l'avoir mis dans un plat, vous le glacez proprement, & paſſez par-deſſus deux feüilles de papier blanc, pour en ôter la graiſſe. On y met une goute d'eau de fleur d'orange; & quand il ſera bien gelé, vous le ſervirez froidement, le garniſſant de citron.

Pour faire le Blanc-manger de diverſes couleurs, voïez ce qui ſera dit pour la Gelée.

Blanc-manger de corne de Cerf.

Prenez environ une livre de corne de Cerf rapée, ſelon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raiſonnablement, en ſorte qu'en tâtant

avec les doigts, vous trouviez que l'eau en ſoit devenuë comme gluante, cela étant un ſigne qu'elle eſt aſſez cuite. Paſſez cette gelée par une étamine bien fine, & pilez des amandes, les humectant avec du lait, & un peu de crême. Vous paſſerez vôtre gelée avec ces amandes, trois ou quatre fois, afin qu'il ſoit bien blanc; & vous y mettrez une goute d'eau de fleur d'orange.

Si c'eſt pour des jours de jeûne en Carême, pour le ſoir, il faut paſſer le Blanc-manger à force d'amandes pilées, y preſſant un peu de jus de citron; & n'y mettre point de lait: Vous ſervez quand il eſt bien pris en glace.

Boeuf.

Comme le Bœuf eſt une choſe auſſi commune que neceſſaire dans le Repas, il a falu imaginer diverſes manieres de l'accommoder, qui puiſſent lui donner de la delicateſſe, & faire honneur ſur les meilleures Tables. On a déja vû ce qui regarde l'Aloïau, page 94. Voici pour d'autres pieces.

Groſſe Entrée, d'une Culote de Bœuf.

Vour prenez une Culote de Bœuf, auſſi grande ou petite que vous voulez; vous la lardez de jambon & de lard, bien aſſaiſonné de poivre, ſel, coriandre, canelle, giroſle & muſcade battus, perſil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé enſemble : vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & la larderez deſſus & deſſous. Vous l'aſſaiſonnerez encore de tous vos ingrediens, & la mettrez dans une caſſerole, pour la faire un peu mariner, avec oignons, perſil, rocambole, baſilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de boüillon. Il faut l'y laiſſer deux heures, & la faire cuire dés le ſoir pour le lendemain. Vous la mettez dans une ſerviette avec des bardes de lard, & vous ſerrez bien la ſerviette, afin qu'il n'y entre point de graiſſe. Vous choiſiſſez une marmite proportionnée. Vous mettez une aſſiette d'argent au fond, de peur que la ſerviette ne brûle, ou la viande : & pour aſſaiſonnement, vous y mettez de la panne de Porc, ou graiſſe de Bœuf bien fraîche, environ trois livres, ſuivant que vôtre piece de

Bœuf eſt groſſe. Vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, gingembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muſcade, oignon, perſil, laurier, du ſel ce qu'il en faut, du baſilic entier, de la coriandre entiere, du fenoüil & de l'anis. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez, & laiſſez bien conſommer vôtre piece de Bœuf en cuiſant tout doucement. Quand elle eſt cuite, vous la laiſſez refroidir dans ſa graiſſe : vous faites un grand godiveau, que vous mettez dans le plat où vous voulez ſervir vôtre piece de Bœuf; vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la ſervir, il faut avoir un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût; faire un rond au-deſſus du godiveau; faire entrer dedans vôtre coulis, qu'il penetre bien par-tout, & un jus de citron par-deſſus. Ce même Bœuf ſe peut ſervir en tranches bien minces, étant froid, en qualité de Bœuf à la Roïale.

Entrée d'une piece de Bœuf.

Vous prenez un derriere de Culote, que vous piquez de gros lard; & l'aïant mis dans une marmite, avec leux livres

de ſain-doux, de bonnes bardes de lard, & l'aſſaiſonnement neceſſaire, vous le faites cuire à la braiſe tout doucement, pendant environ douze heures : Faites en ſorte qu'elle n'ait point d'air en cuiſant, & qu'elle ſoit de bon ſel. Sur la fin vous y pouvez mettre un peu d'eau-de-vie, & garnir de marinade.

Autre Entrée de piece de Bœuf.

On peut ſervir une Culote de Bœuf à demi ſalé, qu'il faut empoter proprement dans une marmite, avec toute ſorte de fines épiceries, & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau; vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. On y met de bon jus de viandes que l'on a tirez, pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dreſſant dans ſon plat, vous dégraiſſez un peu par-deſſus, & vous y mettez un hachis de Jambon, garni de marinade de Veau frit piqué, & de concombres farcis, comme on en trouvera ci-aprés la maniere; ou bien de cus d'Artichaux coupez en deux, avec des Ris-de-Veau, le tout frit, & trempé comme les concombres.

Entrée de tranche de Bœuf roulée.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien applattir ſur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, ſelon la grandeur de vôtre plat. Vous faites une farce de chair de Chapon, d'un morceau de cuiſſe de Veau, du lard, & de la graiſſe blanchie, du jambon cuit, du perſil & de la ciboule, quelques ris-de-Veau, des truffles & des champignons, le tout haché, bien aſſaiſonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crême de lait; & aprés que vôtre farce eſt bien hachée, vous la mettez ſur les tranches de Bœuf, que vous roulez proprement, en ſorte qu'elles ſoient bien fermes, & d'une belle groſſeur. Vous les faites cuire dans la braiſe, & aſſez long-tems; & quand elles ſont cuites, vous les tirez, vous égoûtez la graiſſe, vous les coupez en deux, & les dreſſez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui eſt le deſſus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis; & rien autre, ſi l'on veut.

Cette farce ici peut ſervir pour pluſieurs ſortes de Volailles, lorſque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle ſervira auſſi pour le Veau à l'Eſcalope, Fricandeaux farcis, & autres choſes. Il ſe fait de ſemblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accommodées de la même maniere.

Entrée de Filet de Bœuf au Concombre.

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne ſoit pas trop cuit. Aprés, coupez-le par petites tranches bien minces, & les mettez dans un plat. Il faut couper des Concombres par tranches, ſelon la quantité de vos Filets; il faut qu'ils ſoient marinez: enſuite preſſez-les, & aïez du lard dans une caſſerole, pour les y bien paſſer ſur le fourneau. Egoutez enſuite tout le lard, & mettez-y un brin de farine, & le paſſez encore un peu: aprés, moüillez avec de bon jus, ſelon la quantité de vos Filets. Etant cuits, il y faut mettre de bonne liaiſon: une cueillerée d'eſſence de jambon y feroit merveilles. Vous y mettez un filet de verjus, ou de vinai-

gre ; & vous ne laiſſez pas boüillir vos Filets davantage, parce qu'ils durciroient. On les ſert chaudement, garnis de pain frit, marinades, ou riſſoles.

Il ſe peut faire de toute autre ſorte de Filets au Concombre de cette maniere.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piquez, & marinez avec du vinaigre, ſel, poivre, clou, thim, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche ; & étant cuits, vous les mettez dans de bon jus, avec truffles, & garniſſez de Poulets ou Pigeons marinez, ou de Fricandeaux.

Langues de Bœuf à la braiſe.

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge, & les mettre ſur la braiſe, pour en pouvoir ôter la peau le plus proprement qu'il ſe pourra. Vous les lardez à gros lardons, & avec du jambon crud ; le tout bien aſſaiſonné. Prenez enſuite une marmite, une quantité de bardes de lard au fond, & des tranches de Bœuf battu ; & empotez vos

Langues

Langues dans la même marmite, avec des tranches d'oignons, & toute ſorte de fines herbes & épices, les aſſaiſonnent auſſi de poivre & de ſel. Vous les couvrirez enſuite de tranches de Bœuf & bardes de lard, comme vous en avez mis deſſous, en ſorte qu'elles ſoient bien envelopées de tous côtez; & vous les mettrez à la braiſe, feu deſſus & deſſous. Il faut qu'elles y cuiſent des huit à dix heures, afin d'être bien cuites: aprés quoi vous aurez un bon coulis de champignons, ou autre bon ragoût, avec toute ſorte de garnitures de champignons, truffles & ris-de-Veau. Aïant tiré vos Langues, vous les égoutez & dégraiſſez bien, & vous les dreſſez dans un plat, & vôtre ragoût par-deſſus. On peut preſſer un jus de citron dans le coulis; & ſi l'on veut garnir le plat, il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des Fricandeaux, le tout ſervi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau: & auſſi, ſi on veut les farcir ſans les larder, on y fait le même ragoût; & on ſert toûjours chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

On les ſale de la même maniere que les Langues de Cochon fourrées, que l'on trouvera ci-aprés, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laiſſe ſeulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & aprés les avoir bien eſſuïées on les ſale. Il les faut laiſſer trois ou quatre jours de plus dans la ſaumûre : les aïant tirées, ſi vous avez quelque petit Salé à faire, cette ſaumûre vous ſervira pour cela, ſoit que ce ſoit Sanglier, Fan, ou Cochon ; & dans cinq ou ſix jours, vous pourrez faire cuire de ce petit Salé, & le ſervir pour hors-d'œuvres en Entrée, avec une bonne purée deſſus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Elles ſe conſerveront autant que l'on voudra ; & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez des Langues, & faites-les cuire

dans de bonne eau, avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes. Etant cuites, coupez-en le bout du côté de la gorge; ôtez-en la peau, & les piquez avec du lard un peu long. Il faut que les Langues ne ſoient pas trop cuites. On les fait enſuite rôtir; & étant finies de cuire, en ſervant vous y faites un bon ragoût ſelon la ſaiſon, ou du coulis, ou une bonne ſauſſe ramolade. Il s'en fait de même pour les Langues de Veau, auſſi-bien que de cette autre ſorte.

Pour une autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de même que ci-deſſus pour en ôter la peau; & les aïant lardées de gros lardons au travers de la Langue, mettez-les à la braiſe pour les faire cuire. En les dreſſant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroiſſe proprement; & faites-y un ragoût de truffles par-deſſus, ou du coulis, le tout bien dégraiſſé & ſervi chaudement.

Autres ſervices de Bœuf.

Vous pouvez ſervir du petit Bœuf

pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de ſel, & garni de perſil; & ſi c'eſt une moïenne Entrée, vous la garniſſez de ce que vous voulez.

On en ſert auſſi au jus, coupé fort mince, avec une échalote, ou rocambole, & perſil haché fort menu, & bon jus.

On peut encore faire cuire une piece de Bœuf de poitrine dans la marmite; & quand elle ſera à demi cuite, la larder de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, clous pilez & muſcade, & achever de la faire cuire dans une terrine, avec bardes de lard au fond, ſel, poivre, un bouquet, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & boüillon. Quand elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, huîtres, capres & olives deſoſſées, le tout bien lié; & jus de citron en ſervant, garni de tranches.

Pour la *Vinaigrette*; prenez une trenche de Bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard, & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, aſſaiſonnée de ſel, poivre, clous, laurier, & un bouquet: il faut qu'elle ſoit de haut goût. Laiſſez bien conſommer le boüillon; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot, vous la ſervirez avec tranches de

citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf ſe met auſſi en Pâté. Voïez pour cela celui de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même choſe, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-tems : il ne faut pas ſur tout, oublier de le percer en cuiſant, & de le boucher étant cuit.

Le *Fœuf à la mode* veut être bien battu, lardé de gros lard; & ſi l'on veut, paſſé à la poële avant que de le mettre cuire, avec ſel, poivre, laurier, citron verd, demie-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau. On peut auſſi le faire cuire dans ſon jus ſeul, à petit feu, bien bouché; & étant cuit, paſſer farine à la poële avec lard fondu que vous mettrez dedans, & jus de citron.

On ſert encore du palais de Bœuf en mine-droit, ou menus-droits; ſur quoi voïez lettre M.

BOUCONS.

Pour faire des Boucons, prenez de la roüelle de Veau en petites tranches qui ſoient un peu longues & minces. Applatiſſez-les ſur la table; aïez de gros lardons de lard, & autant de jambon

crud, & rangez-les en travers ſur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon : poudrez-les d'un peu de perſil & de ciboule, & aſſaiſonnez-les de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant pleines de ces lardons, vous les roulerez proprement comme ſi c'étoient des Filets mignons, & les mettez à la braiſe. Etant cuites, il faut égouter la graiſſe, avoir un bon coulis & ragoût de champignons, truffles & autres garnitures, & ſervir chaudement.

BOUDINS.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin noir, & tous deux ſe ſervent pour Entrées. Le premier eſt le plus delicat ; on le fait de la maniere qui ſuit.

Pour faire du Boudin blanc.

Il faut prendre un Dindon rôti ; & ſi l'on en veut faire beaucoup, aïez auſſi un Chapon : prenez les deux eſtomacs, & hachez-les proprement. Coupez enſuite de la pâmme de cochon fort mince, & mettez le tout dans une caſſerole, avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu

de fines herbes, hors du perſil : aſſaiſonnez-le des épiceries ordinaires, & mettez-y du lait ſuivant que vous le jugerez à propos. Faites boüillir tout cela enſemble, & aprés tirez vôtre caſſerole en arriere, & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œufs foüettez. Il faut prendre garde que vôtre farce ne ſoit pas trop liquide : enſuite, avec les boïaux que vous aurez preparez, vous formerez vôtre Boudin, & à meſure que vous les remplirez, vous piquerez tant ſoit peu pour en faire ſortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignon ; & les aïant tirez ſur une ſerviette propre, vous les laiſſerez refroidir. Pour les ſervir il les faut griller ſur du papier avec un feu mediocre, de-peur qu'ils ne crevent ; y mettre un peu de ſaindoux ou autre graiſſe, & ſervir chaudement.

Pour faire du Boudin noir.

Aïez du ſang de Cochon dans une caſſerole, que le ſang ne ſoit pas pris ; mettez-y un peu de lait, une cueillerée de bon boüillon gras pour le rendre plus délicat, & coupez de la panne

de Cochon par petits lardons pour mêler avec du perſil & de la ciboule hachez, & toute ſorte de fines herbes, que vous ferez frire avec de la panne. Etant frit, vous verſerez le tout dans la même caſſerole, & l'aſſaiſonnerez de fines épices. Il faut enſuite avoir une marmite ou chauderon ſur le feu avec de l'eau qui boüille, & y poſer la caſſerole où eſt vôtre ſang, afin qu'il ſe tienne chaudement. Vous remuërez cependant continuellement, afin qu'il ne s'attache pas au fond; & quand vous croirez que tout aura pris goût, vous formerez vos Boudins de la groſſeur & longueur que vous voulez: vous les ferez blanchir à l'eau; & à meſure qu'ils blanchiront, vous les piquerez avec une épingle. Quand il n'en ſortira que de la graiſſe, c'eſt ſigne qu'ils ſont blanchis: alors il les faut tirer proprement; & quand ils ſeront froids, vous les ferez griller, & ſervirez chaudement, comme ci-deſſus.

Autres ſortes de Boudins.

Il ſe fait encore du Boudin de foies gras & de foie de Veau. Pour le premier, coupez menu un quarteron de panne

panne de Porc ; hachez une livre de foies gras, & autant de chair de Chapon, & aſſaiſonnez le tout de fines herbes, ciboules, ſel, poivre, muſcade, clous pilez, canelle, ſix jaunes d'œufs cruds, & deux pintes de crême. Rempliſſez-en des boïaux de Porc, de Mouton ou d'Agneaux ; & faites cuire vôtre Boudin dans du lait avec ſel, citron verd & laurier. On le fait griller de même que les precedens, pour le ſervir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin, hachez un foie de Veau, & le pilez dans le mortier, avec le tiers autant de panne de Porc, dont vous en couperez auſſi en dez. Aſſaiſonnez ce compoſé comme ci-devant ; & entonnez-le dans des boïaux de Porc ou de Veau. Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc, avec ſel & laurier, à petit feu; & les laiſſerez enſuite refroidir dans leur boüillon, pour les griller & ſervir comme les autres.

BOÜILLANS.

Pour faire des Boüillans, aïez des Poulets ou Chapons rôtis ; prenez-en l'eſtomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de têtine de Veau blan-

chie, autant de lard, & un peu de fines hesbes; & le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette. Faites un morceau de pâte fine, & tires-en deux abaisses minces comme du papier : moüillez-en une avec un peu d'eau legerement; mettez de vôtre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres. Vous les couvrirez ensuite avec l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque morceau entre les deux pâtes; & avec un fer propre à cela vous les couperez un à un, & mettrez le dessus dessous, les dressant proprement comme si c'étoient des petits pâtez; & vous les ferez cuire de même. Il vous peuvent servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table; mais il les faut servir chaudement.

Boüillon gras.

Quoique cet article pût être renvoïé à celui des Potages à quoi il se rapporte, on a crû devoir en parler plûtôt, afin d'éviter au Lecteur le doute qu'il pourroit avoir sur la difference des Boüillons qu'il a vûs & qu'il verra encore

en quelques endroits, ou la peine qu'il auroit à chercher ailleurs pour s'en éclaircir. Voici donc ce qu'il doit obſerver pour les Boüillons dont a beſoin, tant pour les Potages, que pour les Entrées.

Faites cuire des tranches de cimier, trumeaux de Bœuf, & autres viandes, & tirez-en le jus & le boüillon, le paſſant par un linge : remettez vos tranches dans la marmite ; & les aïant bien fait cuire, tirez-en encore le boüillon, & les tenez chaudement l'un & l'autre. Le premier vous ſervira pour empoter les Chapons, Dindons, Poulets, Cailles, Veau, & autres pieces farcies que vous voudrez ſervir au boüillon blanc. Vous prendrez du boüillon des Chapons, ou du Veau, pour empoter vos Pigeonneaux pour les Biſques ; & avec le boüillon des Biſques, vous pouvez paſſer le coulis pour les Potages à la Reine & à la Roïale. Le boüillon des viandes farcies vous ſervira pour paſſer le coulis pour les mêmes viandes : ſçavoir, Dindons & Poulets farcis, Jarrets de Veau, Poitrines farcies, & autres pieces qui ſe doivent blanchir.

Le ſecond Boüillon que vous aurez tiré de vôtre grande marmite, ſera pour

empoter vos Potages bruns : par exemple, Canards, Sarcelles, Lapreaux, Ramiers, Alloüettes, Faizans, Grives, Choux, Navets, & autres Potages bruns; & l'on paſſera les liaiſons brunes avec le même boüillon, ſans confondre celui d'une de ces eſpeces avec d'autres. Ce boüillon eſt bon auſſi pour les Entrées; & vous en pouvez encore prendre pour mettre cuire vos épluchures de champignons, dont vous tirerez la ſubſtance, pour vous ſervir de ce coulis à tous vos Potages, Entrées & Entremets.

On peut voir les autres coulis qui ſe font, ci-aprés, lettre C. & les *jus*, lettre I.

Boüillon du matin, pour le déjeuné.

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-ſaigneux de Mouton, d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenez le blanc des Poulets quand ils ſont cuits; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon; & le tout étant de bon goût, vous le paſſez dans l'étamine, pour le mettre ſur vos

croûtes, mitonnées du même boüillon que vous avez fait.

On trouvera les Boüillons particuliers des Potages de Santé & autres, en leur lieu, lettre P. Voici ſeulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur uſage à cet égard.

Boüillon pour Conſommez.

Mettez un membre de Mouton dans un pot de terre, avec un Chapon, une roüelle de Veau, & trois pintes d'eau; faites-le bouillir à petit feu, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la moitié, & le preſſez bien en le paſſant dans un linge.

Le Reſtaurant ſe trouvera parmi les Potages, ſous le titre de Potage ſans eau.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & aïant boüilli une heure entiere, paſſer cette eau dans un linge, ſans preſſer les viandes.

Eau de Poulet

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot, avec eau, & les faites boüillir deux heures à petit feu ; & quand ils seront cuits, passez-les par un linge. On peut y ajoûter de la bugloſe, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchissantes, seivant le besoin des personnes & l'ordonnance des Medecins.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; & vôtre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez sans le presser.

Pour la Gelée, voïez lettre G.

Boüillon de Poisson.

Ce Boüillon est le corps de tous les Potages de Poisson que l'on peut servir, avec les distinctions qui sont marquées pour chacun. Pour cela, faites limonner des Tanches, Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les ouïes : mettez le tout dans une grande marmite,

avec eau, beurre, ſel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle. Aïant cuit une heure & demie, paſſez le Boüillon dans un linge, & le ſeparez en trois marmites. Dans l'une, mettez les épluchures des champignons, & les paſſez enſuite par l'étamine, avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd: cette liaiſon vous ſervira pour les Potages bruns, & pour les Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez paſſer amandes pilées, & jaunes d'œufs durs, ſi le tems le permet: & ce ſera pour vos Potages blancs; comme Profitrolles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poiſſons au Boüillon blanc, & à quelques ragoûts ſemblables. Et dans la troiſiéme marmite, vous pouvez faire cuire le Poiſſon de tous vos Potages, tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire auſſi de cette autre maniere. Prenez une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurez beſoin: mettez-la ſur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de perſil, panais & oignons entiers, une poignée de perſil & d'ozeille, toutes ſortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien

aſſaiſonné. On y ajoûtera les arêtes & carcaſſes des Poiſſons dont on aura pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis, aprés les avoir bien nettoïées ; & ſi l'on veut, quelques queuës d'Ecrevices pilées, & quatre ou cinq cueillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien aſſaiſonné & bien cuit, paſſez-le par l'étamine ; remettez-le dans la marmite & le tenez chaudement, pour faire mitonner vos ſoupes, & empoter vos Poiſſons pour le Potage, & autres choſes.

Boüillon maigre pour le Potage aux Herbes.

Mettez toutes ſortes de bonnes herbes dans une marmite, avec deux ou trois croûtes de pain ; aſſaiſonnez de ſel, beurre, & un bouquet. Aïant cuit une heure & demie, paſſez le boüillon par un linge ou étamine. Il vous ſervira pour le Potage de Santé ſans herbes, & pour beaucoup d'autres ; comme Potages de Laituës, d'Aſperges, de Chicorée, d'Artichaux, de Cardes, &c.

On peut auſſi faire du Boüillon au maigre avec des Racines, ſans Poiſſon,

& de la Purée claire; paſſant le tout comme deſſus.

BOUTON.

Entrée d'un petit Bouton.

Vous formerez un bon godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le Poupeton, ci-aprés lettre G. Vous en faites comme une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard, qui puiſſent enveloper tout vôtre Bouton, & vous y mettez un bon ragoût de champignons, ris-de-Veau, curs d'artichaux, crêtes, mouſſerons, truffles & pointes d'aſperges paſſez au blanc. Vous le recouvrez avec une autre abaiſſe de godiveau, & des bardes; & vous le faites cuire doucement à la braiſe, ou autrement. En ſervant, mettez jus de citron, aprés avoir dégraiſſé; & garniſſez de roulettes farcies, fricandeaux, & marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre, formant le godiveau de chair de Carpes, Anguilles, Tanches & autres, bien hachées & aſſaiſonnées.

BRAISES.

On ne s'étendra point ici ſur tout ce

que l'on peut mettre à la Braiſe, qui eſt une maniere de cuiſſon qui releve extrémement le goût des viandes, & qui eſt fort en vogue. On en a déja pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la ſuite, qui ſeront de même expliquez dans les endroits où les choſes ſe rapporteront: & s'il y en a où cela ne ſoit pas, on n'a qu'à conſulter les articles qui en approcheront, & recourir pour cet effet à la Table des Matieres.

BROCHETS.

Brochet aux Huîtres.

Coupez vôtre Brochet par tronçons, & mettez-les dans une caſſerole, avec du vin blanc, perſil, ciboule, champignons, truffles hachées, avec ſel, poivre, & bon beurre. Vous aurez des Huîtres, que vous ferez un peu blanchir à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jettez-les dans le reſte avec leur eau, quand vous ſerez prêt à ſervir: dreſſez, & garniſſez de ce que vous aurez.

Les autres Poiſſons qu'on met aux Huîtres, s'accommodent de la même maniere.

Entrée d'un grand Brochet.

Vous le coupez en quatre : La hure, vous la mettez au court-boüillon : Un travers, à la ſauſſe blanche : Un en hachis, ou en ragoût : Et la queuë frite, avec une ſauſſe de capres. Vous garniſſez le hachis de petits croûtons de pain frit, & vous dreſſez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foies de Brochet, de laites & de capres ; & garnir de fleurs, ou de verdures.

Brochet à la ſauſſe d'Allemagne.

Prenez un Brochet, que vous habillerez bein proprement. Vous le couperez en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout-à-fait. L'aïant tiré, vous l'écaillerez, qu'il ſoit bien blanc, & le mettrez dans une caſſerole, avec vin blanc, capres hachées, anchois, thim, fines herbes & champignons hachez, & auſſi des truffles & morilles. Vous ferez boüillir le tout doucement, de-peur qu'il ne ſe rompe : vous y mettrez un morceau de bon beurre, qu'il ſoit bien lié, & un peu de parmeſan ; &

étant prêt à ſervir, vous dreſſerez vôtre plat, & garnirez de ce que vous voudrez.

Brochets en filets frits, & autrement.

L'aïant habillé & écaillé, vous le couperez par tronçons, & en ferez des filets, que vous mettrez mariner : enſuite vous les frirez, les aïant trempez dans une pâte claire, ou ſans cela ; & vous ſervirez, garnis de perſil & citron en tranche.

Vous pouvez auſſi les mettre à la ſauſſe blanche, qui eſt une liaiſon de Brochet avec un peu de mie de pain pilée, que vous paſſez à l'étamine, aprés qu'elle a boüilli deux ou trois tours dans une caſſerole, avec un peu de boüillon ou coulis de Poiſſon. Faites mitonner vos filets de Brochet dans cette ſauſſe, qui ſoit de bon goût & bien aſſaiſonnée ; & ſi vous voulez, mettez-y des champignons, truffles, mouſſerons, & jus de citron en ſervant.

On en met auſſi aux *Concombres*, les accommodant comme beaucoup d'autres, & jus de citron en ſervant.

Pâté de Brochet.

Vous les pouvez faire en filets, coupant le Brochet par petits morceaux de la longueur du doigt, leſquels vous ferez blanchir. Enſuite vous les aſſaiſonnez de bon goût, & vous les paſſez au bon beurre, avec champignons, truffles, pointes d'aſperges, laites de Carpes, & un morceau de citron en cuiſant. Vous faites un petit godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles, bien aſſaiſonné, & lié avec de la mie de pain trempée dans du boüillon. Vous en garniſſez le fond de vôtre Pâté; & une liaiſon & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi faire un Pâté de Brochet deſoſſé, & le farcir comme on verra ci-deſſous; le dreſſant en pâte fine, façonnée de la grandeur du Brochet. L'un & l'autre ſe doivent cuire à petit feu, & être ſervis pour Entrée, chaudement.

Brochet en Haricot aux Navets.

Coupez vôtre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoutez, paſſez-

les au roux, & vos Navets à moitié roux auſſi. Vous les ferez cuire doucement enſemble ; & y mettrez une liaiſon de bon goût, & jus de citron en ſervant.

Brochet au Court-boüillon, ou au Bleu.

Vôtre Brochet étant coupé en quatre, mettez-le dans un baſſin, & jettez deſſus du vinaigre & du ſel tout boüillant. Faites boüillir enſuite du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignons, & citron verd ou orange ; & quand il boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet, & ſervez-le à ſec, pour Entremets.

Brochets farcis.

Il faut écailler les Brochets, & les deſoſſer par le dos, que la tête & la queuë tiennent à la peu : faites farce avec la même chair & chair d'Anguille, aſſaiſonnée de ſel, poivre, muſcade, clous, ciboule, beurre, champignons & fines herbes ; puis farciſſez vos peaux & les couſez. Vous les ferez cuire dans un baſſin, avec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, un peu de boüillon, un morceau de citron verd ; & ſur la fin,

vous y ajoûterez un ragoût d'Huîtres, laites de Carpes & champignons. Garniſſez de pain frit, tranches de citron & capres.

Brochets en Caſſerole.

Ecaillez les Brochets, & les lardez d'Anguille : faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous, un bouquet, laurier, & citron verd. Quand ils ſeront cuits, faites un ragoût de champignons, huîtres, capres & farine frite, avec de la même ſauſſe où auront cuit vos Brochets : Garniſſez de tranches de citron, laites de Carpes, & champignons frits.

Brochets frits à la ſauſſe d'Anchois.

Ouvrez vos Brochets par le ventre, & les inciſez : mettez-les mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ciboules & laurier ; & farinez-les, quand vous les voudrez frire. Pour la ſauſſe, faites fondre des Anchois avec beurre roux; & l'aïant paſſé par l'étamine, ajoûtez-y du jus d'orange, des capres & poivre blanc : Garniſſez de perſil frit & tranches de citron en ſervant.

Brochet rôti.

Il faut l'écailler, & l'inciser legerement; le larder de moïens lardons d'Anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes: mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrousez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des Anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de farine cuite; & ajoûtez-y des huîtres amorties dans la sausse, avec capres & poivre blanc. Vous pouvez garnir de champignons frits, laites de Carpes, & citron par tranches.

Brochet en gras, pour Entremets.

On le fait blanchir dans de l'eau tiede, aprés l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre; & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, pour le faire cuire & l'arrouser comme ci-dessus, & une sausse de même. Vous garnissez de ris-de-Veau piquez, champignons farcis, & tranches de citron.

Il se peut aussi accommoder comme on verra au premier article de la Truite, lettre T, où l'on peut avoir recours

recours pour s'en inſtruire.

Potages de Brochet.

Il s'en fait aux Huîtres, aux Navets, aux Choux ; coupant le Brochet par tronçons, que l'on paſſera à la poële avec beurre ; & on les fera cuire dans une terrine, avec du boüillon de Poiſſon, ou purée claire, aſſaiſonné de ſel, poivre, & un bouquet. Enſuite on y ajoûte des Huîtres, on fait mitonner ſon Potage avec le boüillon où le Brochet a cuit ; on le dreſſe deſſus, & les Huîtres auſſi ; & l'on garnit de pain frit, champignons frits, & jus de citron en ſervant.

Quand c'eſt aux Navets, il faut les paſſer à la poële, avec beurre roux & farine, & les faire cuire avec du ſel & du poivre ; & on les rangera proprement ſur les croûtes, avec le Brochet.

On en fait autant de Choux, aprés les avoir blanchis & hachez menu : & à l'égard du Brochet, on le peut larder d'Anguille.

Vous pouvez auſſi faire un Potage de Brochet farci ; & il n'y a là-deſſus qu'à voir ce qui a été dit ci-devant, page 164.

comme auſſi faire le Potage de filets de Brochets, & de croûtes farcies de Brochet, de la maniere qu'on verra parmi les Potages, lettre P.

BRUSOLES.

L'on prend de la viande en tranches, un peu battuës avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une caſſerole, avec pluſieurs bardes de lard rangées deſſous. Vous les poudrez de perſil & ciboule hachez, & autres épices; & vous continuez de faire un lit de ſemblable aſſaiſonnement, & un lit de tranches de viande, juſqu'à la fin, que vous les couvrez bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braiſe, feu deſſus & deſſous, aïant bien couvert la caſſerole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcaſſes de Perdrix. Le tout bien dégraiſſé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-deſſus. On les appelle Bruſolles, ou Burſolles à la Braiſe; & on les ſert pour Entrées.

On les peut auſſi farcir d'un bon godiveau, haché & bien pilé dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême, & aſſaiſonnemens ordinaires;

mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelope de bardes de lard; & on les fait cuire au four, dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jettez dessus, composé de truffles, mousserons, & un coulis de Veau pour liaison.

Voïez sous la lettre F. la maniere des fricandeaux farcis, qui se rapportent en quelque chose à ceci.

C.

Cailles.

ON peut mettre les Cailles à la braise, & en ragoût. On en peut aussi faire un Pâté chaud, comme celui des Perdrix, qu'on trouvera au premier article des Pâtez. On en sert de plusieurs manieres en Potage; & nous avons déja remarqué ci-devant, page 133. ce qui regarde la Bisque de Cailles: voïons maintenant pour le reste.

Entrées de Cailles à la braise, & en ragoût.

Pour les Cailles à la braise, il n'y a qu'à observer ce qui sera dit pour les

Pigeons ; & quand elles ſeront cuites, on y fait un ragoût de ris-d'Agneau paſſez au blanc, avec des champignons, truffles & crêtes : & y aïant mis les Cailles, un peu avant que de ſervir, on y délaie un jaune d'œuf, ou deux, avec de la crême de lait.

On fait l'autre ragoût, en fendant les Cailles en deux ſans les ſeparer ; & on les paſſe avec lard par la poële, aſſaiſonnées d'un bouquet, ſel, poivre, muſcade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & jus de Mouton & de citron en ſervant.

Potages de Cailles.

Si vous les voulez farcir, faites une farce avec du blanc de Chapon & moëlle de Bœuf, aſſaiſonnée de ſel, muſcade, un peu de poivre, jaunes d'œufs cruds, & vous en farcirez vos Cailles. Faites-les cuire dans un pot de terre ou autre, avec un bouquet & bon boüillon, tel qu'on a marqué ci-devant, page 153. paſſez par l'étamine deux cus d'artichaux cuits & ſix jaunes d'œufs, avec le boüillon de Cailles ; & faites-les boüillir ſur les cendres chaudes. Vos croûtes étant mitonnées, vous dreſſerez vos

Cailles, & le coulis par-deſſus ; & garnirez de cus d'artichaux & jus de Mouton, & de champignons. Vous les pouvez encore farcir aux truffles.

On fait un autre Potage de Cailles au brun, ſans les farcir ; les faiſant cuire avec un morceau de Veau, & boüillon propre à cela ; & on fait le coulis d'un morceau de filet de Bœuf, que vous pilerez avec chapelûre de pain. Garniſſez de champignons & truffles, & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi ſervir un Potage de Cailles aux Racines & à la Reine, comme vous trouverez parmi les Potages, articles 4. & 5. & un Potage de Cailles façon d'Oil ; un autre de Cailles au baſilic, comme les Pigeons ; comme auſſi aux champignons, & autrement, vous reglant ſur les eſpeces ſemblables, que vous trouverez aiſément par le moïen de la *Table*.

CANARDS.

On fait des Potages aux Canards : on en mange de rôtis, avec une ſauſſe deſſous ; & il s'en accommode encore de bien d'autres manieres. Voici les plus particulieres.

Pour faire des Canards aux Huîtres.

Il faut prendre les Canards ſauvages, les bien trouſſer, & faire un ragoût compoſé de ris-de-Veau, truffles & huîtres, aſſaiſonné de fines herbes; perſil & ciboule hachez, & faire que le ragoût ſoit un peu lié. Quand il eſt preſque cuit, n'importe qu'il ſoit roux, il faut farcir vos Canards du même ragoût, & les bien ficeler, & faire rôtir un peu. Auparavant que de ſervir, on peut y mettre un coulis de champignons, ou une ſauſſe à l'Eſpagnol, comme elle ſe fait aux Perdrix; & les ſervir chaudement, pour Entrée. On accommode de même maniere d'autres Oiſeaux de riviere.

Autres Entrées de Canards.

On y fait un ragoût de ris-de-Veau, cus d'artichaux, truffles, champignons, une gouſſe d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet; garni de fricandeaux & jus de citron en ſervant.

Une autre fois, aprés que vos Canards ſont cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles

dedans, & jus de citron, & une petite pointe de vinaigre: Vous les pouvez ſervir pour Hors-d'œuvres.

On ſert de même des Canards en ragoût, garni de navets cuits avec le Canard.

Potages de Canards.

Les Canards ſe peuvent ſervir en Potages aux Pois, au coulis de Nantilles, aux Choux, aux Navets, & à d'autres Racines. Comme cela leur eſt commun avec pluſieurs autres pieces, qui nous meneroient trop loin & inutilement, ſi on vouloit en toucher la maniere au ſujet de chacune en particulier; on renvoie le Lecteur aux Potages de ces differens legumes, lettre P. qui apprendront en general ce qu'il y faut obſerver, pour toute ſorte de Gibiers & de Volailles; afin d'éviter une repetition ennuïeuſe. C'eſt un avis dont on doit ſe reſſouvenir, lorſqu'il s'agira de pareille choſe.

Voïez de même au rang des Pâtez, ce qui regarde ceux de Canards, tant chauds que froids.

CARDONS.

Epluchez-bien vos Cardons, & n'y

laiſſez rien que le bon : coupez-les par morceaux ; & les aïant lavez, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de ſel, tranches de citrons, de la graiſſe de Bœuf, & bardes de lard. Les jours maigres, on y met du beurre, lié avec un peu de farine. Etant blanchis, il faut avoir de bon jus, & d'une belle couleur, dans une caſſerole ; égouter les Cardes, & les mettre dans ce jus, avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de Bœuf hachée, un peu de Parmeſan râpé ; & les faire cuire de la ſorte, les aïant aſſaiſonnées. Auparavant que de ſervir, on y met un filet de vinaigre ou verjus ; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs : Il les faut bien dégraiſſer, & les ſervir chaudement pour Entremets, aprés leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On ſert auſſi des Cardes cuites au boüillon & au jus, avec une liaiſon rouſſe. Vous les rangez bien ſur vôtre plat ou aſſiette, une croûte de pain au-deſſous pour faire le dôme : vous les poudrez de fromage râpé, & pain à canelle, & vous leur faites prendre couleur.

CARPES.

CARPES.

Entrée d'une Carpe.

Vous la laiſſez avec ſes écailles ; & vous y faites un ragoût de mouſſerons ou champignons, laitances, & cus d'artichaux : vous faites frire des croûtons de pain, que vous mettez dans la ſauſſe en cuiſant, avec oignons & capres. Etant prêt à ſervir, & que vôtre Carpe ne ſoit point rompuë, jettez vôtre ragoût par-deſſus ; & garniſſez de pain frit, avec jus de citron.

Carpe à la Daube.

Prenez une couple de Soles avec un Brochet que vous deſoſſerez ; & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien, avec un peu de ciboule & fines épices, ſel, poivre, muſcade. Vous lierez vôtre farce avec des jaunes d'œufs, ſi le tems vous le permet ; & vous en ferez un eſſai avec une àndoüillette, que vous ferez cuire. Prenez une des plus belles carpes que vous pourrez trouver ; empliſſez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une caſſerole ovale, à petit feu,

aſſaiſonnée de fines herbes. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons, morilles, truffles, mouſſerons, cus d'artichaux, queuës d'écrevices paſſées auparavant. Tenez vôtre ragoût fort long, & le verſez ſur vôtre Carpe l'aïant dreſſée ſur un plat ovale, quand il faudra ſervir. Vous garnirez d'Ecrevices & tranches de citron; & cela vous pourra ſervir d'une grande Entrée.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit ſur l'arrête, à la crême, d'une farce qui ſoit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garniſſez de pain & perſil frit, ou de marinade.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Aprés l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, & la paſſez à la poële avec beurre roux. Vous la mettez enſuite dans un baſſin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'aſſaiſonnant de ſel, poivre, muſcade, clous, une feüille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle ſera cuite, mettez-y des huîtres fraîches &

des capres, & les laiſſez un peu mitonner enſemble : Garniſſez de tranches de citron.

Carpes farcies.

Ecaillez les Carpes ; ſeparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queuë ; & faites farce avec la même chair, & chair d'Anguille, aſſaiſonnées de fines herbes, ſel, poivre, clous, muſcade, thim, beurre & campignons. Farciſſez vos peaux, & les couſez ou liez enſemble. Vous les mettez cuire au four, ou autrement, avec beurre roux, vin blanc & boüillon ; étendant par-deſſus du beurre bien manié, avec farine frite & perſil bien menu. Garniſſez de laites de Carpes, champignons, capres, & citron par tranches.

Carpe en filets.

Vous les pouvez mettre au Concombre & aux Mouſſerons ; & il n'y a qu'à obſerver là-deſſus, ce qu'on a vû pour le Brochet, page 162. ou ce qui ſera dit pour les Soles, lettre S. & de même des autres Poiſſons, que nous renvoïons à ces endroits, pour éviter les redites.

Carpe au demi-court-boüillon.

Laiſſez-la avec ſes écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec vin blanc, ou autre ; un peu de verjus & de vinaigre, ſel, poivre, muſcade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites conſommer le boüillon, à la reſerve de fort peu ; & mettez capres en dreſſant, & tranches de citron pour garnir.

Carpe au court-boüillon.

Otez les ouïes & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu, comme il a été dit pour le Brochet, page 164. Faites-les cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre ; & ſervez ſur une ſerviette, avec perſil verd & tranches de citron, pour Entremets.

Carpes ſur le gril.

Ecaillez vos Carpes, & les faites cuire ſur le gril, avec ſel & beurre. Faites-y une ſauſſe avec beurre roux, capres, anchois, citron verd ou orange, & vinaigre, aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade. On les peut mettre auſſi au blanc.

Potages de Carpes farcies, & autrement.

On n'a qu'à voir ci-devant, l'article de la Carpe farcie ; ou bien ce qui a été dit, page 167. pour le Potage de Brochet farci. On garnira celui-ci de cus d'artichaux, huîtres frites, capres, champignons en ragoût, & tranches & jūs de citron.

Le Potage de Profitrolle ſe fait avec de la chair de Carpe hachée, de la maniere qu'il ſera dit parmi les Potages maigres.

Voïez auſſi pour les Hachis de Carpes, au premier article de la lettre H, & les Pâtez de Carpes, parmi ceux de Poiſſon, lettre P.

CASSEROLE.

On ſert ce qu'on appelle Caſſeroles, pour Entrées & pour Potages. Voici pour Entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler deſſus : on le trouë par-deſſous, & l'on ôte la mie. Il faut enſuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre ſorte de Viande cuite ; & paſſer cette Viande bien hachée dans la

caſſerole, avec de bon jus, comme ſi c'étoit pour faire un Hachis. Etant paſſé, il faut, avec une cueillere à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait ſecher à l'air du feu du côté de la mie; & aprés y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceau, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. *Prenez enſuite une caſſerole qui ne ſoit pas plus grande que* vôtre pain; mettez-y une feüille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & enſuite le pain du côté qu'il a été farci, & le couvrez de ſon fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere, avec de bon jus; mais qu'il ne ſoit pas trop preſſé, ni trop mitonné, en ſorte qu'il ſoit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de ſervir, verſez ſur un plat avec adreſſe, ôtez les bardes, égoutez un peu la graiſſe; & couvrez vôtre pain d'un bon ragoût de ris-de-Veau, cus d'artichaux, truffles, & petites pointes d'aſperges autour, ſelon la ſaiſon.

Caſſerole au Fromage.

La difference qu'il y a, c'eſt que dans

le pain farci, on y met un peu de Parmelan râpé; & quand le pain eſt dreſſé dans ſon plat, on le poudre encore du même Parmeſan, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four, & l'on met le ragoût autour. Cela s'appelle une *Caßerole au Parmeſan.*

Caßerole au Ris.

Il faut faire cuire vôtre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffles, des morilles, des Ris-de-Veau, des crêtes de Coq, & des cus d'artichaux, & en faire un ragoût. Si l'on veut on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part; & aprés jetter tout dans vôtre ragoût. Faites une eſſence de deux ou trois gouſſes d'ail, de baſilic, de clous de girofle & du vin, le faiſant boüillir enſemble; & enſuite paſſez-le dans une étamine, & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à ſervir ſur vôtre ſoupe, rangez-la dans ſon plat; mettez-y aprés vôtre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & pardeſſus un peu de graiſſe, pour le rendre bien uni, & lui faire prendre couleur, en le mettant dans le four: Servez chau-

dement. Si l'on n'a point de Volaille, mais ſeulement quelque belle queuë de Mouton boüillie ; rangez-la de même dans vôtre plat quand elle ſera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panez-le ; ou mieux dorez-le avec de la graiſſe & du lard, & un peu de chapelûre de pain, pour lui donner la couleur.

Voïez ſous la lettre S. une queuë de Saumon en Caſſerole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres ſortes de Poiſſons qu'on met ainſi.

CERF.

On peut l'accommoder de pluſieurs manieres. Par exemple : lardez-le de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous pilez, & le piquez de menu lard : faites-le tremper dans du vin blanc, verjus, ſel, un bouquet, un morceau de citron verd, trois ou quatre feüilles de laurier ; & le faites cuire à petit feu, l'arrouſant de ſa marinade. Etant cuit, mettez-le dans ſon degout, avec farine frite pour lier la ſauſſe ; puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en ſervant.

Autre maniere.

Piquez la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'envelopez de papier. Etant cuite, faites ſauſſe avec vinaigre, farine frite, poivre, muſcade, ſel, tranches de citron, & de l'échalote.

Autre maniere.

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la ſauſſe douce, que vous faites de la ſorte. Prenez un verre de vinaigre, ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuite, mettez-y un peu de farine frite, poivre blanc, & jus d'orange.

Cerf en ragoût.

Lardez un morceau de Cerf avec gros lard, aſſaiſonné de ſel & poivre; paſſez le par la poële avec lard fondu: mettez-le cuire dans une terrine, avec boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un bouquet, trois ou quatre feüilles de laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, ſuivant qu'il ſera dur. Etant cuit, liez la ſauſſe, avec farine frite; & mettez-y capres

& jus de citron en ſervant.

Il y a encore les Pâtez de Cerf, qu'on trouvera parmi les Pâtez, lettre P.

CHAMPIGNONS.

Les Champignons ſont d'un grand uſage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages ; c'eſt pourquoi il eſt important d'en faire toûjours bonne proviſion. Voici ce qu'il y a de plus particulier là-deſſus.

Champignons frits.

On les paſſe dans un poëlon ou caſſerole, avec un peu de boüillon, pour les amortir ; puis on les poudre de ſel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du ſain-doux. Vous les ſervez à la perſillade & jus de citron, pour Entremets ; ou bien, vous en garniſſez autre choſe.

Champignons en ragoût.

Vous coupez les Champignons par tranches, & les paſſez avec lard ou beurre, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, & un bouquet : on y fait une liaiſon avec un

peu de farine, jaunes d'œufs, & jus de citron.

Champignons à la Crême, & autrement.

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites-les cuire à grand feu, avec beurre, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, & un bouquet. Quand ils ſeront cuits, & qu'il n'y aura preſque plus de ſauſſe, mettez-y la crême naturelle, & ſervez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une tourtiere, avec lard ou beurre, perſil & thim hachez bien menu, & ciboules entieres, aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien riſſolez & panez : ſervez avec jus de citron & tranches, garnis de perſil frit.

Potage de Champignons farcis.

Faites farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf & lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & une mie trempée au pot, ou jaunes d'œufs. Farciſſez-en vos Champignons ; & les faites cuire dans une terrine, avec ſel, un bouquet & boüillon. Etant cuits, vous les dreſſez

ſur vos croûtes mitonnées ; & garniſſez de foies de Poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi le garnir de ris-de-Veau, fricandeaux piquez, crêtes & truffles, & faire un pain de Profitrolle au milieu, farci de champignons, cus d'artichaux, ris-de-Veau, le tout coupé en dez & paſſé en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun ; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer vôtre coulis ou jus, vous le pilez dans un mortier avec croûtes de pain, & les paſſez par l'étamine avec boüillon ; & vous vous en ſervez pour vôtre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec differentes Volailles, comme Chapons, Cailles, &c. Et en maigre, vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poiſſon, comme pour d'autres choſes.

Maniere de tirer le jus de Champignons.

Aprés que vous aurez bien nettoïé les Champignons, mettez-les dans un baſſin avec un morceau de lard, ou de beurre ſi c'eſt en maigre : faites-les riſ-

ſoler ſur la braiſe, juſqu'à ce qu'ils s'attachent au fond du baſſin. Etant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore riſſoler avec les Champignons : aprés quoi vous y mettrez de bon boüillon, & l'ôterez de deſſus le feu ; mettant ce jus dans un pot à part, aſſaiſonné d'un morceau de citron & ſel. Les Champignons vous peuvent ſervir hachez menus ou entiers, pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

Pour conſerver des Champignons.

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien laver : enſuite paſſez-les tant ſoit peu dans une caſſerole avec du bon beurre, & les aſſaiſonnez de toute ſorte d'épiceries. Etant paſſez, mettez-les dans un pot avec un peu de ſaumure & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-deſſus ; & couvrez-les bien. Auparavant que de les emploïer, il faut les bien deſſaler ; ils vous ſerviront pour toute choſe. On en peut auſſi faire de la poudre quaud ils ſont bien ſecs ; & de même des *Mouſſerons*. Pour ce qui eſt de conſerver de ces derniers en leur entier, faites-les ſecher au four comme les Artichaux, aprés les avoir fait blan-

chir dans l'eau. Etant ſecs, mettez-les en lieu où il n'y ait point d'humidité ; & pour les emploïer, faites-les tremper dans de l'eau tiede.

Chapons.

On ne s'arrêtera pas à recueillir les differens Potages de Chapon que l'on peut ſervir, parce qu'ils ſe trouveront dans la Table. On renvoie de même pour les autres apprêts qui ſe font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes, Riſſoles & Boüillans, aux lettres où ces articles ſe rapportent : Et pour ceux que l'on ſert rôtis, on verra avec quelle ſauſſe on les peut manger, dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut auſſi recourir pour ceux qu'on met à la Daube, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles, que l'on n'a qu'à ſuivre ; & ainſi du reſte.

Chevreau.

Vous en pouvez faire les mêmes apprêts que de l'Agneau, ſoit en Potage, ou pour Entrées ; ainſi il n'y a qu'à lire ce qui a eſté dit ci-devant, page 90. &

ſuivantes : Et de même pour celui que l'on rôtit ; voïez ſous la lettre R.

Chevreüil.

Maniere d'accommoder le Chevreüil.

Piquez-le de menu lard, & le faites rôtir. Vous le pouvez manger à la ſauſſe douce naturelle, ou à l'aigre-doux, ou à la poivrade naturelle ; ou paſſer la rate du Chevreüil par la poële, avec lard fondu & un oignon : étant cuite, piler le tout dans le mortier, & le paſſer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autres manieres.

Aïant lardé le Chevreüil de gros lard, paſſez-le par la poële avec lard fondu ; enſuite mettez-le dans une caſſerole, aſſaiſonné de ſel, poivre, laurier, muſcade, un bouquet, & du boüillon de Bœuf ou eau chaude : mettez-y encore un verre de vin blanc, & un morceau de citron verd ; liez la ſauſſe avec farine frite, & ſervez avec jus de citron & capres.

On peut auſſi, étant lardé de gros lard & cuit comme nous avons dit, le laiſſer

refroidir dans ſon boüillon, & le ſervir ſur une ſerviette, avec tranches de citron & creſſon amorti dans le vinaigre & ſel.

Choux.

Vous trouverez parmi les Potages, la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour differentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Gelinotes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut auſſi en faire aux Choux farcis, de la maniere que nous allons remarquer; ou bien s'en ſervir pour Entrée, la garniſſant de fricandeaux farcis.

Maniere de faire un Chou farci, pour Entrée.

Prenez une bonne tête de Chou; ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites-la blanchir: enſuite tirez-la de l'eau, étendez-la ſur vôtre table, que les feüilles ſe tiennent enſemble; & étant bien étenduës, mettez-y une farce compoſée de chair de Volailles & de quelque morceau de cuiſſe de Veau, de lard blanchi, de la graiſſe de jambon cuit, des truffles & champignons hachez,

chez, du perſil & de la ciboule, une pointe d'ail; le tout aſſaiſonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché. Vôtre Chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficelez-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou caſſerole. Prenez en même tems de la cuiſſe de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu; rangez-les dans une caſſerole comme pour en faire du jus: faites-lui prendre couleur; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout enſemble: moüillez enſuite de bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de fines herbes & tranches d'oignon; & étant à demi-cuit, mettez le tout avec vôtre Chou, les tranches & le jus, & faites les cuire enſemble; prenez garde d'y trop mettre de ſel. Quand tout ſera cuit, il le faut dreſſer dans un plat ſans boüillon, & mettre un ragoût par-deſſus ſuivant la commodité, ou à la Singaraz, ou autrement; & ſervez chaudement.

On peut auſſi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poiſſon & autres garnitures, comme ſi c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poiſſon que l'on voulût farcir.

Pour faire des petits-Choux.

Il faut prendre du fromage qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, selon la quantité que vous en voudrez faire : mettez-le dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de vôtre fromage ; ajoûtez-y de l'écorce de citron verd hachée, & de l'écorce de citron confit, aussi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout ensemble avec un peu de sel. Quand il est bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des beignets. Aprés il faut prendre de petites tourtieres, les engraisser de beurre, & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

Choux fleurs.

On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos

Choux-fleurs ſont bien épluchez, faites-les cuire avec de l'eau, ſel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Enſuite faites-les bien égouter, & les mettez dans un plat avec beurre, pour les tenir chauds; puis faites une ſauſſe liée, avec beurre, vinaigre, ſel, muſcade, poivre blanc, & tranches de citron aprés que vous les aurez dreſſez.

Pour l'autre, vos Choux-fleurs étant cuits comme deſſus, paſſez-les à la poële avec lard fondu, perſil, cerfeüil, thim, ciboule entiere & ſel, & faites-les mitonner enſemble. Quand vous voudrez ſervir, mettez-y du jus de Mouton, un filet de vinaigre & poivre blanc. L'un & l'autre ne ſont proprement que des pieces d'Entremets.

Il s'en mange auſſi en Salade; & tout cela eſt aſſez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arrêter, ſi l'on n'avoit en vûë d'inſtruire de ce qui peut être utile aux Gens mediocres, comme pour les plus grandes Cuiſines.

CITRONS.

Maniere de tirer l'écorce de Citron au ſec.

Il faut avoir des Citrons, & les bien

tourner ; que vos mains ne ſoient point noires, afin que les citrons ſoient bien blancs. Enſuite coupez-les en quatre, ôtez-en tout l'aigre de dedans, & faites en ſorte que la chair de vos Citrons ſoit fort mince. Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche : aprés faites-les blanchir à l'eau, & prenez garde qu'ils ne le ſoient trop, ni trop peu. Tirez-les enſuite dans de l'eau fraîche ; & aïez du ſirop tout prêt, dans lequel vous les ferez cuire tant ſoit peu, aïant clarifié vôtre ſucre. Vous les laiſſerez repoſer quelque tems, & les tirerez aprés cela ſur la grille, pour en faire ſecher l'humidité. Vous ferez cuire vôtre ſucre en petite plume ; & avec une fourchette à la main, vous mettrez vos écorces de citron dedans, prenant garde que le tout ne ſoit pas gras ; & vous les retirerez enſuite ſur le gril, & les laiſſerez ſecher : Il faut qu'elles faſſent une belle glace ; il s'en fait diverſement. C'eſt une affaire d'Officier, plûtôt que de Cuiſinier.

CIVET.

Entrées de Poulets en Civet.

Vous les faites blanchir ſur la braiſe

bien proprement, & les coupez par quartiers : vous les paſſez au roux, & vous les mettez dans une petite marmite avec du boüillon, ou de l'eau boüillante, ſi vous n'avez pas de boüillon. Vous y ajoûtez en cuiſant une liaiſon rouſſe, un peu de vin, une gouſſe d'ail, ou de la rocambole, & jus de citron en ſervant ; garni de marinade & perſil frit.

Civet de Lievre.

Levez les cuiſſes entieres & les épaules, & mettez le reſte par morceaux : lardez-les de gros lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu ; enſuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier & citron verd. Fricaſſez le foie ; & l'aïant pilé, paſſez-le par l'étamine avec farine frite, un peu du même boüillon, & mettez jus de citron & en tranches.

Civet de Biche, Cerf, ou Chevreüil.

Coupez la Biche ou le Cerf par morceaux gros comme une épaule de Lievre ; lardez-les de gros lard, & les paſſez à la poële comme les precedens. On les

fait cuire auſſi de la même maniere, & on lie la ſauſſe avec farine frite, & un filet de vinaigre.

COCHONS.

Entrée d'un petit Cochon de lait.

Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foie à part, avec du lard blanchi, des truffles & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes & de ſauge : le tout paſſé dans la caſſerole, & bien aſſaiſonné, farciſſez-en le corps de vôtre Cochon de lait ; ficelez-le bien, & le faites rôtir, l'arrouſant de bonne huile d'olive, & ſervez chaudement : on peut le garnir de pain frit.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le froter avec de la poix-reſine, avoir de l'eau chaude, mais qui ne le ſoit pas trop ; & vous l'échauderez ainſi facilement.

Cochon de lait à l'Allemande.

Coupez-le en quatre, & le paſſez à la poële avec lard fondu : faites-le cuire

avec boüillon, un peu de vin blanc, un bouquet, ſel, poivre & muſcade. Paſſez dans vôtre lard, huîtres & farine, un morceau de citron, capres, & olives deſoſſées, que vous mettrez avec le reſte; avec jus de citron & tranches en ſervant.

Pour le Cochon de lait rôti, voïez lettre R.

Entremets de Cochon de lait en Galantine.

Aprés avoir bien échaudé vôtre Cochon de lait, & l'avoir vuidé proprement, coupez la tête & les quatre jambes : prenez enſuite la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement ſur le dos ; détendez-la proprement ſur la table, & aïez une farce telle qu'il ſuit. Formez-la avec de la même viande de vôtre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard ; un peu de perſil & de la ciboule hachée, & toute ſorte de fines herbes, excepté du romarin & de la ſauge. Il faut faire de l'eau-forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feüilles de laurier, du thim, du baſilic, de la ſarriette,

trois gouſſes d'ail, deux ou trois échalotes ; & faites reduire cette chopine d'eau à la moitié : elle vous ſervira pour arrouſer vôtre farce. Faites auſſi échauder des piſtaches & des amandes, ſelon que vous jugerez à propos, & faites durcir ſix œufs pour en tirer le jaune : enſuite coupez de vôtre lard & de vôtre jambon en gros lardons, prenant du maigre ſeulement à l'égard du jambon. Le tout bien aſſaiſonné, il faut ranger un lardon de jambon, un lardon de lard, une rangée d'amandes, une de piſtaches, & une de jaunes d'œufs durcis : mettez encore dans la farce quelques truffles & champignons hachez, un peu de crême de lait, & l'arrouſez de vôtre eau-forte, & enſuite un jaune d'œuf. Aprés avoir rangé le lard & le reſte comme il a été dit, on étend cette farce deſſus, en commençant par un des bouts de la peau ; & aprés cela on la roule, & on tire les deux coüennes de côté & d'autre, afin que la farce ne ſorte. Le tout étant bien roulé, qu'il ſoit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtez, & le mettez dans une ſerviette, que vous lierez par les deux bouts & au milieu, afin qu'il ſoit bien ferme. Vous le ferez enſuite cuire à la braiſe dans une caſſerole,

mettant

mettant deſſous & deſſus, du lard & des tranches de Bœuf : il lui faut dix à douze heures de cuiſſon, feu deſſus & deſſous. Etant cuit, vous le laiſſerez refroidir dans la même caſſerole ; aprés vous le tirerez hors de la ſerviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat ſur une belle ſerviette blanche : & vous le ſervirez ainſi froid, avec tranches de citron & fleurs.

Cochon au Pere-Doüillet.

On le ſert de même que le precedent; & pour le faire cuire on le larde de moïen lard, aprés l'avoir fait blanchir dans l'eau. Vous l'aſſaiſonnez de haut goût, avec ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, ciboulettes & citron verd ; & vous le mettez cuire envelopé d'un linge, dans un pot propre à cela, avec boüillon & un peu de vin blanc, & le laiſſez refroidir à demi. Il ſe pourroit auſſi ſervir pour Entrée.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

Il faut prendre les pieds, qu'ils ſoient

bien propres & coupez en deux, & ficelez enſemble chaque pied. Aïez une marmite ; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, juſqu'à ce que vous aïez mis tous vos pieds. Mettez-y enſuite une bonne phiole d'eſprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort ; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainſi à la braiſe pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop preſſer le feu, afin que vos pieds aïent le tems de cuire ; & il eſt neceſſaire d'en avoir du ſoin. Quand ils ſont cuits & refroidis, vous les panez proprement & les faites griller, pour les ſervir tout chauds en Entremets. On en accommode auſſi avec moins de frais, ſeulement avec de l'eau & du vin blanc mêlez enſemble, les aſſaiſonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon ; comme on fait auſſi de cette autre maniere.

On appelle auſſi des pieces à la Sainte-

Menehout, des Pigeons, Poulets ou autres Volailles, que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'eſt, & la maniere de les accommoder de cette ſorte.

Voïez de même ſous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Souſce.

Pour faire des langues de Cochon fourrées.

Prenez des langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira ; faites-les échauder, ſeulement pour en pouvoir ôter la premiere peau ; & pour cela il ne faut pas que l'eau ſoit trop chaude. Aprés eſſuïez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout. Pour les ſaler, aïez du genévre vert, & le faites ſecher dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriandre, du thim, du baſilic, & toutes ſortes de fines herbes, hors du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule : tout ceci étant bien ſec, il le faut piler dans le mortier, & le paſſer dans un tamis ; n'importe qu'il ſoit ſi fin. Il faut enſuite avoir du ſel pilé, & du ſalpêtre ; les mêler enſemble avec le reſte, & ſaler vos langues

dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à meſure que vous les ſalez ſeparément, & aſſaiſonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut preſſer les unes contre les autres ; & les aïant toutes ſalées, mettez deſſus le pot une ardoiſe avec une groſſe pierre deſſus, & les laiſſez ſix ou ſept jours. Tirez-les enſuite, faites-les un peu égouter ; & prenant de la robe ou chemiſe de Cochon, coupez-la ſuivant la longueur de vos langues, & faites entrer chaque langue dans ſa robe & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une diſtance qu'elles ne ſe touchent point l'une à l'autre ; il faut que la fumée les domine. On les y laiſſe quinze ou vingt jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de ſix mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle. Etant cuites, on les ſert par tranches ou entieres, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voïez ci-devant pour les langues de Bœuf, qui ſe ſalent de la

même maniere. Il ſe peut faire auſſi des *Langues de Mouton* fourrées.

CONCOMBRES.

On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de pieces de Bœuf, comme il a été déja dit. Il s'en apprête auſſi de pluſieurs autres manieres ; comme la Matelotte, en Salade ; on en garnit des Potages ; on fait des filets au Concombre ; & c'eſt un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre, page 141. On verra ce qui regarde le Salpicon, en ſon lieu. Ainſi il ſuffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelotte, le reſte n'aïant rien que d'aſſez facile ; par exemple, le Potage, la Salade, & l'Eclanche au Concombre.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien peler & vuider de leurs ſemences, ſans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair compoſée de toute ſorte de Volailles, & ſi l'on veut, d'un morceau de

Veau, le tout bien haché avec du lard blanchi, & un peu de graiſſe blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des truffles, & de toute ſorte de fines herbes, tout cela bien haché & aſſaiſonné : enſuite farcir vos Concombres, qui ſeront un peu blanchis, avec cette farce ; & les mettre cuire dans de bon jus ou boüillon gras, qu'ils ne ſoient pas trop cuits. Les aïant tirez, on les coupe en deux, on les laiſſe refroidir, & l'on fait une pâte comme ſi c'étoit poûr faire des beignets de pomme. La pâte ſera d'une farine délaïée avec du vin blanc ou de la biere, un peu de lard fondu & du ſel. Vous ferez de petites brochettes de la groſſeur d'une plume à écrire, & vous paſſerez les morceaux de Concombres au travers, que les bouts ſoient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la piece de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte ; & aïant du ſain-doux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Vôtre piece de Bœuf étant dreſſée, avec un hachis de jambon & les marinades par-deſſus, vous la piquez de ces Concombres farcis. Si vous avez de la farce de reſte, il la faut rouler avec la main trempée dans de la farine, & en faire

des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même-tems que vos Concombres ; le tout doucement, afin que la farce ſe tienne. Il faut les frire de la même maniere.

Concombres à la Matelotte.

On les farcit comme ceux ci-deſſus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraiſſez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de fauſſe : liez-là avec quelque bon coulis ; & avant que de ſervir, jettez un filet de vinaigre, & ſervez chaudement. Il faut que le tout ſoit d'un beau roux.

On ſert auſſi des Concombres farcis en ragoût, & à la fauſſe blanche.

Pour conſerver des Concombres.

Il faut prendre des Concombres qui ne ſoient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du ſel, & moitié eau & moitié vinaigre, en ſorte qu'ils puiſſent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on eſt hors de la ſaiſon des Concombres, on ſe ſert de ceux-ci, les aïant

bien pelez & fait tremper ; & ſi c'eſt pour garnir les Potages, il les faut faire blanchir : & quand c'eſt pour des Filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des Filets, & on les paſſe de même maniere que lorſqu'ils ſont frais. Ils vous ſeront d'un grand ſecours tout l'Hyver, & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade, on y ajoûte du poivre, quelques poignées de ſel ; & on les peut piquer de clous de girofle, un du moins à chacun : On les appelle des Concombres ou cornichons confits. On choiſit pour cela des petits, ſur l'arriere-ſaiſon ; & on confit, avec des côtes ou branches de Pourpier, & ſur tout de la Paſſepierre, qui ſert de fourniture à cette ſorte de Salade.

COTELETTES.

Cotelettes farcies.

Prenez un Carré de Mouton ou de Veau, & le faites cuire dans une marmite avec de bon boüillon. Etant cuit, vous le tirez, & ôtez toute la chair, gardant les os des Cotelettes. Cette chair vous ſert pour en faire une farce, avec du lard blanchi, de la têtine de

Veau cuite, un peu de perſil & de la ciboule, des champignons & truffles, le tout haché enſemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & aſſaiſonnemens neceſſaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crême de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne ſoit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard ſelon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce ſur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même choſe à chaque Cotelette, que vous formerez rondement avec vôtre coûteau trempé dans des œufs foüettez, comme ſi c'étoit une Cotelette veritable. Vous les dorez & panez par-deſſus; & les aïant rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voila ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crême.* Elles vous peuvent ſervir pour garnir toute ſorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On ſert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenoüil, & jus au fond du plat en ſervant, pour Hors-d'œuvres.

Autre Entrée de Cotelettes.

Il faut prendre les Cotelettes de Veau ou Mouton, & qu'elles ſoient bien tendres & bien coupées : piquez-les de petit lard comme des Fricandeaux, & les paſſez de même maniere, les aſſaiſonnant comme il faut. Si ces Cotelettes vous ſervent de plat, il y faut mettre toute ſorte de garnitures : & ſi vous ne faites qu'en garnir quelqu'autre Entrée, cela n'eſt pas neceſſaire, mais ſeulement les laiſſer cuire dans leur jus ; parce qu'à l'Entrée qui ſera au milieu du plat, il y aura le ragoût par-deſſus.

Cotelettes en Haricot, & autrement.

Les Cotelettes de Mouton ſe peuvent mettre en Haricot avec des Navets cuits bien à propos, une bonne liaiſon en cuiſant, & bien aſſaiſonnée ; On y peut mettre des marons, & ſervir pour Hors-d'œuvres.

On peut auſſi, aprés les avoir bien appropriées, les tremper dans du lard, les paner & giller, & ſervir avec bon jus, & jus de citron en ſervant.

Vous les pouvez auſſi faire mariner,

les frire de belle couleur, & garnir de perſil frit : Ou bien vous les ſervez avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffles, les aïant fait mitonner enſemble ; & jus de citron en ſervant.

COULIS.

Coulis pour differens Potages gras.

Ce Coulis peut ſervir pour pluſieurs petits Potages gras ; comme de Profitrolles, de Perdrix, de Cailles, d'Aloüettes, de Becaſſes, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de fricandeaux & ris-de-Veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien riſſolé : vous pilez tout chaud tout ce qui eſt le plus riſſolé, avec croûtons de pain, carcaſſes de Perdrix, & autres que vous aurez. Le tout étant bien pilé & arrouſé de bon jus, paſſez-le dans une caſſerole avec jus & bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou, thim, baſilic, un morceau de citron verd. Vous le faites boüillir quatre ou cinq boüillons, vous le paſſez dans l'étamine, & vous vous en ſervez pour mettre ſur vos Potages, avec jus de citron.

Coulis de Jambon.

Il faut prendre moitié Veau & moitié Jambon, le tirer dans une caſſerole de même, ſans lard, comme un jus de Veau; & quand il eſt cuit, y mettre des croûtes de pain ſeches, de la ciboule, perſil, baſilic, clous de girofle, avec du meilleur boüillon; & étant de bon goût, le paſſer dans l'étamine, & le tenir un peu épais.

Coulis de Chapon.

Prenez un Chapon rôti; battez-le dans un mortier le plus que vous pourrez: paſſez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rouſſes, vous y mettez de la ciboule, perſil, baſilic, & un peu de mouſſerons bien hachez, que vous mêlerez avec le reſte & acheverez de le paſſer ſur le fourneau. Mettez-y enſuite du meilleur boüillon autant que vous jugerez à propos, & le paſſez par l'étamine.

Coulis de Perdrix.

Prenez deux Perdrix rôties, & les battez bien dans un mortier, avec les bardes de lard dans quoi vous les aurez fait cuire: enſuite prenez une pincée

de truffles vertes, & autant de champignons frais que vous paſſerez dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboule, baſilic, marjolaine ; puis vous mêlerez vôtre viande battuë enſemble dans la même caſſerole, avec deux bonnes cueillerées de jus de Veau, pour les faire mitonner à petit feu ; & vous le paſſerez enſuite dans l'étamine, avec jus de citron.

Coulis de Canards.

Il faut prendre un Canard rôti, le battre bien dans un mortier : faites riſſoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de nantilles, pour faire cuire le tout enſemble : mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, de la ſarriette & ciboule ; & aprés qu'il ſera cuit, battez le tout avec la viande du Canard, & le paſſez dans une caſſerole avec lard fondu, & enſuite du boüillon clair ; afin que vôtre coulis ait un beau blond, vous le paſſerez dans l'étamine avec jus de citron.

Coulis de gros Pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les battez dans un mortier :

hachez-y trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffles & morilles, deux ou trois rocamboles, perſil, ciboule ; le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des Pigeons, & paſſez-le dans une caſſerole avec du lard fondu : mettez-y du meilleur jus que vous aurez, paſſez-le par l'étamine avec un jus de citron, & le tenez auſſi épais que vous jugerez à propos.

Coulis de blanc de Poularde.

Il faut prendre le blanc d'une Poularde, avec un morceau de Veau cuit bien blanc, les battre dans un mortier : prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez enſemble, & une mie de pain bien blanc trempée dans de bon boüillon des os de Poulardes que vous aurez battus. Vous vous ſervirez du même boüillon pour faire mitonner vôtre viande & vos amandes dans une caſſerole, un boüillon ou deux : En le paſſant par l'étamine, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crême pour le rendre plus blanc ; & prendre garde qu'il ne tourne en le faiſant chaufer.

Coulis blanc en maigre.

Prenez des amandes la quantité que vous jugerez à propos, & les battez dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de Poiſſon cuits les plus blancs que vous pourrez. Vous y mettrez des mouſſerons frais, des truffles blanches, baſilic, ciboules; & vous prendrez du boüillon le plus clair que vous trouverez, pour faire boüillir le tout l'eſpace d'un quart-d'heure; aprés quoi vous le paſſerez par l'étamine. Ce Coulis vous ſert à tout ce que vous aurez de blanc.

Autres Coulis pour les jours maigres.

Il faut paſſer des oignons & carotes comme pour un boüillon; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de perſil, un peu de thim, de baſilic, clou de giroſle, croûtes de pain, & du boüillon de Poiſſon & un filet de vinaigre.

Coulis de Racines.

Prenez des carotes, racines de perſil, panais & oignons par tranches, le

tout paſſé un peu dans une caſſerole ; puis vous le pilez dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon de purée : faites boüillir le tout dans une caſſerole, & l'aſſaiſonnez de bon goût comme les autres. Vous le paſſez tout chaud dans l'étamine ; & vous vous en ſervez pour tous les Potages d'Oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salſifix frits marinez & en pâte, & au Potage de Cheruis.

Coulis de Nantilles.

Vous prenez des croûtons des pain, des carotes, panais, racines de perſil, oignons par tranches paſſez à l'huile, ou au beurre bien chaud. Si c'eſt en gras, vous y mettez du lard bien roux ; & vous y jettez vos legumes & vos croûtons de pain. Faites-bien riſſoler le tout, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin bien roux ; mettez-y des Nantilles & du boüillon, & l'aſſaiſonnez de bon goût. Aïant boüilli quatre ou cinq boüillons avec un morceau de citron, paſſez-le dans l'étamine. Il vous ſert pour les Potages de Nantilles, aux croûtes farcies de Nantilles, aux croûtes farcies de

Brochet aux Nantilles, & à beaucoup d'autres ; comme de Soles, Vives & Carpes. En gras, il vous ſert pour des Potages de Pigeons, de Canards, aux Perdrix, &c.

Il y a encore beaucoup d'autres ſortes de Coulis qui ſe font pour differentes choſes ; comme Coulis d'Anchois, Coulis de Carpes, Coulis de Truffles, Coulis de Mouſſerons, Coulis de Morilles, Coulis de Pois, Coulis de Champignons, Coulis de jaunes d'œufs, & autres que l'on trouvera par le moïen de la Table.

COURT-BOÜILLON.

Comme le Court-boüillon eſt commun à beaucoup de Poiſſons, on renvoie le Lecteur à l'article du Brochet & des Carpes, pour ſçavoir ce qu'il faut obſerver à cet égard ; afin de ne pas repeter inutilement une même choſe en pluſieurs lieux.

CREMES.

Il ſe fait de pluſieurs ſortes de Crêmes ; il y a de la Crême d'Amande, de la Crême à Piſtaches, de la Crême brûlée, des Crêmes croquantes, à frire, à l'Ita-

lienne, & encore d'autres manieres. Voici pour les Crêmes à Pistaches.

Crême à Pistaches.

Il faut prendre des Pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd. Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs : délaïez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de vôtre plat, & y mettez du sucre à proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos Pistaches pilées ; & les aïant délaïées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois : aprés faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes ; & quand elle sera cuite, versez-la dans son plat, & la servez froide pour Entremets. Si vous la voulez servir chaude, aprés qu'elle sera froide, vous y pouvez faire une glace blanche dessus, & la mettre dans le four à secher la glace.

Crêmes d'Amandes.

Elle se fait de même maniere que la

précedente. Quand c'eſt pour les jours de Jeûne, le ſoir à Collation, aprés avoir pilé les amandes, paſſez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes; il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Vôtre lait d'amandes é ant fait, formez vos crêmes, ſoit de Piſtaches, de Chocolat ou autre, rien qu'avec un peu de farine, du ſucre & de l'eau de fleur d'orange, ſans œufs & ſans lait; mais ſeulement un peu de ſel & beaucoup de ſucre. Le tout étant bien cuit, ſervez: & ſi vous en voulez faire des Tourtes, garniſſez de Biſcuits de Savoie, ou Meringues, ou autres choſes ſemblables; & faites l'abaiſſe de la pâte croquante que l'on trouvera ci-aprés.

Crême à l'Italienne.

Prenez du lait environ une bonne chopine, ſelon la grandeur de vôtre plat: faites boüillir ce lait avec du ſucre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de ſel. Etant boüilli, prenez un grand plat d'argent avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais: & tout d'un tems paſſez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Aprés il faut mettre ſon plat dans le four de

campagne, qui ſoit bien droit ; verſez le tout dedans, & mettez du feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce que vôtre Crême ſoit bien priſe ; & ſervez chaudement. Si à toutes ces Crêmes on veut y mettre de la crême de lait, elles en ſeront beaucoup plus délicates.

Crême pâticiere.

Si vous en voulez faire pour pluſieurs fois, il vous faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demie livre de farine, plûtôt davantage que moins, & battre le tout enſemble. Vous y ajoûterez enſuite encore une douzaine d'œufs, que vous continuerez de délaïer avec le reſte. Aïez en même-tems environ deux pintes & demie de lait, & mettez-le dans une caſſerole grande à proportion, pour le faire boüillir. Quand il boüillira, verſez le tout dedans, & remuez toûjours. Il y faut un peu de ſel, environ demie livre de beurre, un peu de poivre blanc, & le faire bien cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crême étant épaiſſie & cuite, vous la verſerez dans une autre caſſerole, & la laiſſerez refroidir. Quand

vous en voudrez faire des Tourtes, prenez-en ſelon la grandeur des Tourtes que vous ſouhaiterez, & la mettez dans une autre caſſerole : vous l'y mêlerez bien, avec la gâche ou ſpatule, & y ajoûterez du ſucre & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleur d'orange, quelques jaunes d'œufs ; & les jours gras, de moëlle de Bœuf, ou de la graiſſe de Bœuf fonduë. Le tout étant bien paſſé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feüilletage, & faites-y un petit rebord autour. aprés quoi vous y verſerez vôtre Crême. Quand la Tourte ſera preſque cuite, il la faut glacer ; & ſervez en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de Bœuf, on y met du beurre fondu.

Crême brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, ſelon la grandeur de vôtre plat ou aſſiette. Vous les délaïerez bien dans une caſſerole, avec une bonne pincée de farine ; & peu à peu vous y verſerez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd haché, & d'autre confit. On y peut auſſi

hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron ; & alors on l'appelle *Crême brûlée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des piſtaches pilées, ou des amandes, avec une goute d'eau de fleur d'orange. Il faut aller ſur le fourneau allumé, & la toûjours remuer, prenant garde que vôtre Crême ne s'attache au fond. Quand elle ſera bien cuite, mettez un plat ou une aſſiette ſur un fourneau allumé ; & aïant verſé la crême dedans, faites-la cuire encore, juſqu'à ce que vous voïez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien ſucrer par-deſſus, outre le ſucre que l'ou y met dedans : on prend la pêle du feu, bien rouge ; & du même-tems on en brûle la Crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, ſervez-vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpûres de pâte croquante. Glacez vôtre Crême, ſi vous voulez ; ſinon ſervez ſans cela, toûjours pour Entremets.

Crême croquante.

Aïez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, ſelon le plat que vous

voulez. Délaïez ces jaunes d'œufs avec une cueillere ; & en les délaïant, verſez-y du lait petit à petit, juſqu'à ce que vôtre plat ſoit preſque plein. Aprés il y faut metre du ſucre râpé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter ſon plat deſſus ce fourneau, & remuer toûjours avec la cueillere, tant que la Crême ſoit un peu formée. Il faut enſuite que le fourneau ne ſoit pas ſi ardent ; & cependant, remuant toûjours avec la cueillere, vous jetterez vôtre Crême ſur le bord du plat, en ſorte qu'il n'y en reſte quaſi point dans le fond, & qu'elle ait ainſi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir ſoin qu'elle ne brûle pas, mais ſeulement qu'elle reſte attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pêle rouge; & aprés, avec la pointe du coûteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reſte entier : vous le remettrez dans le même plat, & le laiſſerez encore un peu ſecher dans le four; de maniere qu'il reſte peu de choſe dans le plat, & qu'elle ſoit croquante à la bouche. On ſert ſouvent cette ſorte de Crême pour M. le Duc de Chartres.

Crême vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs ; foüettez-les bien, & les mettez dans une caſſerole avec ſucre, lait & eau de fleur d'orange. Mettez une aſſiette ſur un fourneau avec un peu de canelle, & verſez-y vôtre Crême bien battuë, que vous dorerez étant faite, avec la pêle rouge.

Crême à frire.

Il faut prendre environ une pinte de lait, le faire boüillir ſur le feu, & y délaïer quatre jaunes d'œufs avec un peu de farine. Etant bien délaïé, remuez-le tout enſemble ſur le fourneau juſqu'à ce que la crême ſoit formée : on y met un peu de ſel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron haché. Quand elle eſt cuite, farinez ſur vôtre tour, & verſez vôtre Crême, qu'elle ſe détende d'elle-même : il faut que quand elle ſera refroidie, elle faſſe l'effet comme ſi c'étoit un omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, ſelon la groſſeur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon ſain-doux chaud, prenant garde qu'elle ne foire dans la poële. Etant colorée, tirez-la ; mettez-y du ſucre en poudre,

&

& de l'eau de fleur d'orange par-deſſus. Dreſſez-la dans ſon plat ; & l'aïant glacée, ſi vous voulez, avec la pêle rouge, ſervez chaudement. Vous pouvez auſſi, lorſque cette maniere de Crême eſt détenduë ſur la table, avoir du beurre chaud dans vôtre poële, & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verſerez ſur ſon plat, & la ferez courir doucement dans la poële, pour lui faire prendre couleur de tous côtez. Vous la ſucrerez, glacerez, & ſervirez de même chaudement, le tout pour Entremets.

Pour rendre toutes ſortes de Crêmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de Ris ; elles en ſont beaucoup meilleures. Encore qu'on n'y mette pas des œufs, on ne laiſſe pas d'en faire de bonnes avec du lait, ſi les perſonnes mangent au beure ; & avec le lait d'amandes, ſi elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toûjours qu'une pinte de lait revienne en cuiſant à une chopine, afin que l'on ne ſente point la farine.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarte-

ron de ſucre que vous ferez boüillir enſemble un quart d'heure ; & aprés, vous délaïerez un jaune d'œuf que vous mettrez dans la Crême, & vous la ferez boüillir trois ou quatre boüillons. Otez-la enſuite de deſſus le feu, & mettez-y du Chocolat, juſqu'à tant que la Crême en ait pris la couleur. Aprés, vous la remettrez trois ou quatre tours ſur le feu ; & l'aïant paſſé dans une étamine, vous la dreſſerez où il vous plaira.

Crême douce.

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait, & le faites boüillir ; & quand il monte, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer un moment. Vous ôterez toute la crême qui ſera par-deſſus, que vous mettrez dans une aſſiette. Vous remettrez vôtre poële ſur le feu, & vous ferez toûjours de même, juſqu'à ce que vôtre aſſiette ſoit pleine de la Crême que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferentes, & n'oublier pas de la bien poudrer de ſucre avant que de ſervir.

Crême blanche legere.

Il faut prendre trois demi-ſetiers de

lait & demi-quarteron de ſucre que vous ferez boüillir un demi-quart-d'heure. Aprés vous l'ôterez de deſſus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs bien foüettez, remuant toûjours le tout enſemble. Remettez vôtre lait ou Crême ſur le feu, faites-la boüillir quatre ou cinq boüillons en la foüettant toûjours. Enſuite vous la dreſſerez dans ce qu'il vous plaira; & étant froide, vous l'arrouſerez d'eau de fleur d'orange, & vous la poudrerez de ſucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pêle rouge.

La *Crême de Canelle* ſe fait de même que celle de Chocolat.

Pour ce qui eſt des ſauſſes à la Crême, voïez l'article des Artichaux, des Aſperges, des Champignons, &c. comme auſſi les Omelettes à la Crême de pluſieurs ſortes, & autres pieces que la Table indiquera.

CREPINES.

Prenez de la roüelle de Veau & un morceau de lard, & les faites blanchir enſemble dans le pot. Etant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelque blanc de ciboule, deux ou trois rocamboles & autres aſſaiſonnemens. Battez

encore le tout dans un mortier, avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour Hors-d'œuvres d'Entrées.

Voïez ci-apres, *sous la lettre F. la maniere des Foies-gras à la Crêpine.*

CRETES.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs Ragoûts & dans les Bisques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets; *sur* tout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de-Veau, ou avec des Foies-gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou seules. En voici la maniere.

Crêtes de Coq farcies.

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq, & faites-les cuire à demi. Ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe du coûteau. Faites farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moëlle de Bœuf,

lard pilé, ſel, poivre, muſcade, & un jaune d'œuf. Fricaſſez vos Crêtes, & les faites cuire dans un plat avec un peu de boüillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: déliïez-y un jaune d'œuf cru ; & mettez en ſervant, jus de citron & autre bon jus.

Pour conſerver des Crêtes farcies.

Nettoïez-les bien, & les mettez dans un pot avec lard fondu, & les tenez un peu ſur du feu ſans cuire. Demie-heure aprés, mettez-y un peu de ſel menu, un oignon piqué de clous, un citron par tranches, du poivre, & un verre de vinaigre. Lorſque le lard commencera à ſe prendre, tirez-les, & les couvrez d'un linge & beurre fondu, comme on fait au reſte que l'on veut conſerver.

CROQUETS.

On appelle Croquets, certain compoſé d'une farce délicate, dont il s'en fait de gros comme un œuf, & d'autres comme une noix. On peut ſervir de ces premiers pour Entrée, du moins en Hors-d'œuvres ; & les autres ne ſont que pour garnir. Prenez pour cela des

estomacs de Poulardes, de Poulets & de Perdrix. Hachez cette viande avec du lard blanchi, de la têtine de Veau cuite, quelques ris-de-Veau blanchis, des truffles & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toute sorte de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond ; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du sain-doux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci-aprés.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant que de les frire, avec une pâte comme celle des beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner ; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie : le tout servi chaudement.

D.

DAIN.

Maniere de l'accommoder.

SI on le veut manger rôti, lardez-le de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & ſel : faites-le rôtir à petit-feu en l'arrouſant ; & étant cuit, mettez anchois, capres, échalotes coupées, & citron verd dans la ſauſſe, que vous lierez avec farine frite.

On le peut auſſi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou ſix gouſſes d'ail : faites-le rôtir enveloppé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain ſe peut manger de même, hors qu'il ne lui faut pas la marinade ſi forte.

Vous pouvez auſſi ſervir pour grande Entrée, une cuiſſe de Fan avec la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits Pâtez, & une poivrade deſſus, comme on en a vû un exemple page 29. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faiſant la ſauſſe avec le degout, ſucre, canelle, poivre

blanc, citron verd, un peu de ſel, farine frite, échalote coupée: Vous ferez boüillir le tout à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de tems en tems vôtre Fan, afin qu'il en prenne le goût; puis mettez capres en ſervant.

DAUBES.

Nous avons déja expliqué une maniere de Daube pour le Poiſſon, dans le ſecond article de la Carpe, page 175. Voici maintenant pour le gras.

Daube d'un Gigot de Veau.

Il faut ôter la peau du Gigot, le faire blanchir, le piquer de menu lard, & le mettre tremper en verjus, vin blanc, ſel, un bouquet de fines herbes, poivre, laurier & clous: enſuite faites-le rôtir à la broche, l'arrouſant dudit vin, verjus, & un peu de boüillon. Etant cuit, faites une ſauſſe avec le degout, un peu de farine frite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois; & laiſſez-y mitonner quelque tems vôtre Gigot de Veau avant que de ſervir; ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de même une Eclanche de Mouton à la Daube.

Daubes d'Oiſons, & autres.

Vous larderez vos Oiſons de moïen lard : aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, ciboules, citron verd, & les envelopez dans une ſerviette. Faites-les cuire dans un pot, avec boüillon & vin blanc, & les laiſſez à demi refroidir dans leur boüillon. Servez ſur une ſerviette, avec tranches de citron.

C'eſt de la même maniere qu'on peut faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix, & autres pieces.

DINDONS.

Entre les manieres dont on peut accommoder des Dindons, ſoit rôtis, ſoit en ragoût, ces deux-ci ſont ſans doute des plus nouvelles, & celles par conſequent qui meritent que nous en parlions les premieres. L'une, eſt une Entrée de Dindons farcis aux fines herbes; & l'autre, à l'eſſence d'oignons. On met encore des Dindons en Salmi & à la ſauſſe au Jambon, comme d'autres pieces qu'on peut voir dans la Table.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des Dindons & les retrouſſez pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de deſſus l'eſtomac pour les pouvoir farcir. Cette farce ſe fait avec du lard haché crud, du perſil, de la ciboule, & toute ſorte de fines herbes; le tout bien haché, & même pilé un peu dans le mortier & bien aſſaiſonné. On farcit les Dindons entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Il les faut enſuite bien brocheter, & les faire rôtir. Etant rôtis, dreſſez-les dans le plat, & mettez un bon ragoût par-deſſus, compoſé de toute ſorte de garnitures; & ſervez chaudement. Il s'en peut faire de même pour les Poulets, Pigeons, & autres Volailles: Et pour les déguiſer d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braiſe, les aïant farcis comme ci-deſſus; étant cuits, les bien égouter, & les ſervir avec un bon ragoût de truffles & ris-de-veau, le tout bien paſſé, dégraiſſé & garni de petits croquets.

Entrée de Dindons à l'eſſence d'Oignons.

Il faut couper de l'oignon par tran-

ches, & les paſſer dans une caſſerole avec du lard. Etant paſſé, égoutez un peu de la graiſſe, mettez-y une pincée de farine, & paſſez-le encore enſemble; puis y mettez de bon jus, quelques clous de girofle, & les autres aſſaiſonnemens neceſſaires. Quand le tout eſt un peu cuit, on le paſſe par l'étamine proprement; on le remet enſuite dans une caſſerole, on y jette un filet de verjus & un peu de coulis de pain. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelez aux aîles, ſur l'eſtomac & aux cuiſſes. Vous les dreſſez dans un plat, & jettez la ſauſſe deſſus bien chaudement; & ſervez avec propreté.

Autres Entrées de Dindons.

On ſert quelquefois de petits Dindons, un piqué, & l'autre non, rien que bardé, ſans être pané; ſervi au jus.

D'autre fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevez-les cuiſſes, les aîles & le blanc, & coupez-les par filets, que vous mettrez en ragoût aux Concombres paſſez au roux, avec une liaiſon rouſſe, & un morceau de citron en cuiſant.

E.

ECHAUDEZ GLACEZ.

ON ſert des Echaudez glacez pour Entremets, ou pour garnir : ils ſe font de cette maniere. Prenez des Echaudez à l'eau, ſelon la grandeur de vôtre plat : coupez-les par la moitié, comme vous feriez une orange, qu'il y reſte de la croûte deſſus & deſſous ; mettez-les tremper dans du lait avec du ſucre, à proportion de ce que vous aurez d'Echaudez. Couvrez-les & les mettez ſur de la cendre chaude pour les tenir chaudement, environ quatre ou cinq heures : il ne faut pas qu'ils boüillent, car ils deviendroient en boüillie. On le tire enſuite hors de là ; & quand ils ſont bien égoutez, vous les faites frire avec du ſain-doux neuf. Etant colorez, il les faut tirer proprement, les ſucrer de ſucre fin, & les glacer deſſus ; aprés tourner les Echaudez, & les glacer de l'autre côté : & l'étant ainſi de tous les deux, les ſervir chaudement.

ECLANCHES.

Quoiqu'une Eclanche ſoit quelque

choſe de fort commun, on ne laiſſe pas de la pouvoir accommoder de pluſieurs façons qui peuvent faire honneur. Voïons comment.

Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie.

L'Eclanche étant cuite, tirez-en toute la viande, qu'il n'y reſte que les os attachez enſemble. On dégraiſſe cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graiſſe ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du perſil, un peu de têtine de Veau, une mie de pain trempée dans de bon boüillon, deux jaunes d'œufs & deux œufs entiers. Le tout étant bien haché & aſſaiſonné, on met l'os dans le plat que l'on veut ſervir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme eſt l'Eclanche: vous trempez les mains dans un œuf batu, afin que rien ne s'y attache; vous rempliſſez ce creux d'un ragoût de toute ſorte de garnitures, bien paſſé & cuit & bien aſſaiſonné; & on acheve de le remplir avec la farce, qui faſſe le même deſſein qu'une Eclanche: le tout étant

bien pané, mettez-le au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four : ôtez bien la graiſſe qui eſt autour du plat ; & par une petite ouverture au-deſſus, mettez-y un peu de coulis bien fait, & recouvrez-le pour le ſervir chaudement.

Autres manieres.

On fait une autre moïenne Entrée d'une groſſe Eclanche de Mouton farcie à la crême. Vous la deſoſſez & vous en prenez la chair, avec un morceau de Veau, de la panne, un morceau de lard, de la graiſſe de Bœuf, & vous hachez bien le tout enſemble. Vous y mettez un peu de ciboule & de perſil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de baſilic & de thim, le tout bien haché & aſſaiſonné de ſel, poivre, épices fines & un peu de coriandre. Vous mêlez & battez le tout dans un mortier, avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farciſſez vôtre os en façon d'Eclanche : vous la dorez de blanc d'œuf, & mie de pain par-deſſus ; & ſi vous voulez, vous la façonnez avec le dos du coûteau. Vous la faites cuire au four ſur un plat d'argent, ou

tourtiere, avec des bardes de lard deſſous. Il faut que vôtre farce ſoit aſſez forte, afin qu'elle ne ſe caſſe pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettes de Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture convenable; que le tout ſoit bien propre & de belle couleur.

On fait encore une moïenne Entrée, d'une Eclanche de Mouton farcie dans ſa peau, paſſée en ragoût avec cus d'artichaux, ris-de-Veau, truffles, champignons, foies gras, pointes d'aſperges, le tout bien aſſaiſonné : garni de roulettes au fenoüil & poupiettes farcies, & jus de citron en ſervant.

Eclanche de Mouton à la Roïale.

Il faut prendre l'Eclanche, ôter la graiſſe & la chair qui eſt autour du manche, la battre & la piquer à gros lardons. On peut auſſi larder de même quelque morceau de cuiſſe de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout ſoit bien aſſaiſonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & lui faites prendre couleur dans du ſain-doux chaud. Aprés il la faut empoter avec toute ſorte de fines herbes, quelque oignon piqué de clous

de girofle, avec de bon boüillon ou de l'eau, le tout bien couvert, & la faire cuire long-tems. Etant bien cuite, il faut avoir un bon ragoût de champignons, truffles, cus d'artichaux, pointes d'aſperges, ris-de-Veau, le tout bien paſſé : on y met auſſi quelque bon coulis. Vous tirez l'Eclanche de dedans le pot ; vous la dreſſez dans ſon plat, & coupez vos morceaux de Bœuf ou de Veau, par tranches bien proprement, pour en faire une bordure tout autour : il faut faire en ſorte que le lard paroiſſe à ces tranches. On met le ragoût par-deſſus, bien chaudement : & ſi l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût, quand elle eſt preſque cuite, mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût ; & ſervez de même maniere. On peut auſſi garnir de fricandeaux piquez, & marinade.

Entrée d'une autre Eclanche.

Prenez l'Eclanche, & ôtez-en la graiſſe comme ci-deſſus. Lardez-la proprement, & l'aſſaiſonnez bien : on la peut auſſi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite, avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau, &

les y ranger comme pour une braiſe : mettez-y enſuite vôtre Eclanche, avec du feu deſſus & deſſous ; & faites en ſorte qu'elle prenne une bonne couleur. Lorſque cela ſera, tirez cette viande & ces bardes de lard, & égoutez un peu de la graiſſe, ſans neanmoins ôter encore l'Eclanche. Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite, & lui faire prendre couleur avec l'Eclanche. Etant colorée, vous y remettrez la viande que vous aviez tirée, avec bon jus & un peu d'eau, & tiendrez la marmite bien couverte, achevant de la faire cuire entierement. Il faut que la ſauſſe ſoit un peu liée. Si cela n'eſt pas, il y faut mettre un coulis de cette viande pilée qui éroit autour de l'Eclanche, & le bien paſſer avec de bon jus. Vous y pouvez mettre auſſi toute ſorte de garnitures ; pointes d'aſperges, morilles, champignons, & faire cuire le tout enſemble ; même des truffles, des crêtes, & des ris-de-Veau, ſi l'on en a la commodité. Etant cuit, dreſſez vôtre Eclanche ; dégraiſſez bien le ragoût, & y mettez un filet de verjus. On peut garnir le plat de Cotelettes de Mouton ou de Veau farcies, comme on a dit ci-devant.

Eclanche à la Chicorée, & aux Concombres.

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne ſoit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût avec de la chicorée qui ſoit un peu blanchie & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien aſſaiſonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la ſorte vôtre chicorée, qu'elle ne ſoit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût, & vous la ſervirez ſous vôtre Eclanche. Vous en pouvez faire de même aux concombres: mais *il faut* que les concombres aïent été marinez & coupez par petites tranches; & les paſſer enſuite de même maniere. Si vous ne voulez pas ſervir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le même ragoût, prenant garde qu'ils ne boüillent pas enſemble, & que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée, ni trop liquide. Le tout étant dégraiſſé, ſervez chaudement.

On peut encore ſervir une Eclanche cuite à la broche, avec une ſauſſe Ro-

bert, où il entre des capres & anchois; ſoit pour Hors-d'œuvres, ſoit pour Entrée même, étant garnie.

Vous pouvez auſſi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour l'Eclanche.

Ecrevices.

Les Ecrevices ſe peuvent accommoder de diverſes manieres : on les peut mettre en Ragoût, en Hachis, en Tourte, les manger en Salade, & en faire des Potages, tant gras, que maigres.

Pour le Ragoût; faites cuire vos Ecrevices dans du vin, vinaigre & ſel : prenez enſuite les queuës, les pattes & le dedans du corps des Ecrevices, & les paſſez à la poële avec beurre roux, fines herbes menuës, un morceau de citron verd, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine frite; jus de champignons & de citron en ſervant.

Vous ſervez le Hachis, garni de pieds marinez & frits, aprés en avoir tiré la chair; & vous en faites un cordon autour du plat.

Pour la Tourte; voïez ſous la lettre T. parmi les autres dont on y trouvera la

maniere : & page 70. pour les Ecrevices en Salade, auſquels vous pouvez faire la Ramolade qui y eſt marquée, aprés les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, ſel, poivre, clous, laurier & ciboules ; & les ſervir entiers, avec perſil verd.

On les peut auſſi paſſer à la poële à la ſauſſe blanche, comme beaucoup d'autres choſes. Voici pour le Potage d'Ecrevices.

Potage aux Ecrevices.

Le boüillon de ce Potage eſt celui de Poiſſons que nous avons décrit ci-devant : ainſi prenez vos Ecrevices, & les faites cuire à l'ordinaire. Etant cuites, tirez-les, & mettez toutes les queuës à part dans une caſſerole, avec des truffles, des champignons, cus d'artichaux, pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon ; & paſſez ce ragoût, avec de bon beurre & un peu de farine. Etant paſſé, moüillez-le de bon boüillon de Poiſſon, ou autre : enſuite mettez-y vos laites, un bouquet de fines herbes, le tout bien aſſaiſonné ; & laiſſez-le cuire à petit feu.

Pour faire le coulis, il faut piler toutes les jambes & cuiſſes de vos Ecrevices : étant pilées, les paſſer par l'éta-

mine avec un peu de boüillon & une petite croûte de pain. Si vous voulez que vôtre coulis ſoit plus rouge, vous ne prendrez que les jambes de vos Ecrevices. Le tout bien paſſé, mettez-le à part. Il faut avoir d'autres Ecrevices; leur laiſſer la queuë, & en ôter ſeulement la coquille & les petites jambes, pour border vôtre Potage. Prenez la chair d'une bonne Carpe, & faites-en un bon hachis, qui vous ſervira pour le même Potage. Mitonnez-le de bon boüillon: étant mitonné, ſi vous avez un pain farci du même hachis de Carpe, avec quelques petites garnitures, vous pouvez les mettre proprement ſur vôtre Potage, le garnir de vos Ecrevices, diſtribuer vôtre ragoût par tout autour du pain, & l'arrouſer tout d'un tems de vôtre bon coulis.

Vous pouvez auſſi, pour garnir un ſemblable Potage, farcir les coquilles de vos Ecrevices d'une bonne farce de Poiſſons, qui ſoit un peu liée: les aïant farci, les fariner tant ſoit peu; & quand on ſera prêt de ſervir, les frire dans du bon beurre chaud, & garnir vôtre Potage proprement, auſſi-bien que les plats cidevant, ſur tout le Hachis d'Ecrevices.

On fera aisément toute sorte de Potages gras aux Ecrevices, qui se trouveront marquez dans ce Livre, en suivant ce que l'on vient de dire dans cet article, pour ce qui est du coulis, hors qu'on se servira de jus de boüillon.

EPERLANS.

Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au boüillon blanc & brun, ou en filets, que l'on peut servir ; n'y aïant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Vous les pouvez frire, & les *servir* à la sausse d'anchois fondus, avec beurre roux, jus d'orange, & poivre blanc.

Une autre fois mettez-les en casserole, les faisant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, muscade, morceau de citron verd, un peu de farine frite ; & en servant, mettez-y des capres & du jus de citron.

On les peut aussi faire cuire au court-boüillon, avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier ; & les servir sur une serviette, avec persil & tranches de

citron, pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire la Ramolade qui a été dite, page 70.

Esturgeon.

Entrées d'Eſturgeon au gras.

On accommode l'Eſturgeon au gras de diverſes façons : l'une en maniere de Fricandeaux bien piquez ; & l'autre, à la Sainte-Menehout, par groſſes tranches. On prend pour celui-ci, du lait, du vin blanc, une feüille de laurier, le tout bien aſſaiſonné, avec un peu de lard fondu : on fait cuire là-dedans doucement, les tranches d'Eſturgeon, & enſuite on les pane & on les grille, & on y fait une ſauſſe deſſous, de même maniere qu'aux queuës de Mouton. Servez chaudement.

Pour les Fricandeux du même Eſturgeon ; aprés les avoir coupez & piquez, on les farine tant ſoit peu, & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du ſain-doux. Etant colorez, on les met dans une caſſerole, avec de bon jus & de fines herbes, quelques tranches de citron, des truffles, des champignons, des ris-de-Veau, & un bon coulis : Le tout bien dégraiſſé & cuit, ou y met un filet

de verjus, & on le ſert de même chaudement; & tous deux pour Entrées & Hors-d'œuvres.

Autre maniere.

L'Eſturgeon ſe peut auſſi mettre en Haricot avec des navets. Vous le faites cuire à l'eau & au ſel, poivre, thim, oignons & clous. Si vous avez du boüillon, vous y en mettez, & vous paſſez vôtre Eſturgeon au roux avec du lard: enſuite vous le mettez égouter, & le jettez dans un coulis preparé, avec vos navets, un peu de jambon en tranches, ou haché menu. Servez avec jus de citron, & garniſſez de marinade, ou autre choſe.

Eſturgeon en maigre.

Vous le faites cuire dans un bon court-boüillon, & le paſſez en ragoût avec champignons, qu'il ſoit de bon goût.

Il s'en fait auſſi un Haricot avec des navets, comme en gras, le coupant par morceaux comme le doigt: & étant cuit à l'eau & au ſel, vous le paſſez au roux; & étant égouté, vous le jettez dans un coulis

coulis de même, & vous y mettez vos navets blanchis & assaisonnez.

F.

Faizans.

ON peut servir deux Entrées de Faizans, fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; & l'autre, à la sausse à la Carpe. Nous allons parler en premier lieu, de cette derniere.

Entrée de Faizans, sausse à la Carpe.

Il faut avoir des Faizans bien retroussez, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne se sechent pas. Pour faire la sausse, prenez une casserole ; rangez au fonds de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole. Allez

ſur le fourneau, pour lui faire prendre couleur, comme ſi vous vouliez faire du jus ; & enſuite moüillez-la de bon jus de Veau, avec une bouteille de bon vin de Champagne, une gouſſe d'ail, des champignons hachez, des truffles ; quelques petites croûtes de pain : Faites bien cuire le tout, prenant garde de ne point trop ſaler. Quand il eſt bien cuit, paſſez-le par l'étamine, à force de bras ; & faites que la ſauſſe ſoit un peu liée. Si elle ne l'eſt pas, ajoûtez-y quelque coulis de Perdrix, & mettez-la dans une caſſerole. Auparavant que de ſervir, mettez vos Faizans ficelez dans cette ſauſſe, & les tenez chaudement ; & quand il ſera tems de ſervir, dreſſez vos Faizans dans un plat, & la ſauſſe par-deſſus. On les peut garnir de pain de Perdrix, dont il ſera parlé ci-aprés en ſon rang.

Entrée d'un Pâté chaud de Faizans.

Prenez de la chair de Faizan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuiſſe de Veau tendre : hachez bien le tout enſemble, avec du perſil, de la ciboule, des champignons, des mouſſerons, quelques ris-de-Veau, du jambon

cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau, & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire vôtre Pâté; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons: Servez chaudement.

FARCE.

On fait d'une infinité de sortes de Farces, qu'il seroit difficile de particulariser mieux, qu'en parlant de chaque chose où on les emploie. On a vû cidevant, par exemple, comment on compose celle des Croquets, des Cotelettes de Veau & de Mouton, des Dindons, des Eclanches; & ainsi du reste. On renvoie donc à chacun de ces articles, pour trouver la maniere de chaque Farce; & nous n'expliquerons ici, que la Farce de Poissons.

Pour faire une bonne Farce de Poissons.

Il faut prendre des Carpes, des Brochets, & autres Poissons que vous aurez;

le tout haché sur la table. Il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffles, du persil & de la ciboule; & aprés avoir formé l'omelette, mettez le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs; faites, en un mot, que vôtre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arrête; pour faire de petites Andoüillettes, pour farcir des Choux, former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerez à propos, comme si c'étoit en jours gras.

Filets.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre; & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de même de toute autre sorte de Fllets. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour Hors-d'œuvres.

Pour faire des Filets mignons.

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf,

de Veau, ou de Mouton; les couper par grandes tranches, & les bien applattir ſur la table. Il faut enſuite avoir une Farce, compoſée de même qu'on verra pour le Pain au Veau, hors qu'elle ſera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard, de la roüelle de Veau, un peu de graiſſe de Jambon cuit, quelque chair de Volaille, avec du perſil, de la ciboule, des truffles & des champignons, du pain trempé dans du boüillon ou du lait, & un peu de crême de lait. Vôtre farce étant faite, étendez-la ſur vos Filets, ſuivant la quantité que vous en aurez, & roulez-les bien fermes. Aprés il faut avoir une caſſerole qui ne ſoit pas trop grande. Rangez des bardes de lard au fond, & quelques tranches de Veau bien battuës; mettez-y enſuite vos Filets farcis, bien aſſaiſonnez, avec toute ſorte de fines herbes, & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrez-les par-deſſus, de même que deſſous, & les mettez à la braiſe, feu deſſous & deſſous, mais qui ne ſoit pas trop ardent, afin qu'ils cuiſent doucement. Etant cuits, il les faut tirer, laiſſer bien égouter la graiſſe, & les ſervir chaudement, avec un bon coulis comme on juge à propos, & jus de citron. On y fait

aussi un petit ragoût de truffles, si l'on veut. Si vous avez à faire quelque autre Entrée de Volaille farcie, vous pouvez y emploïer la même farce, & les mettre à la braise avec vos Filets : & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens ; vous égouterez bien la graisse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement.

Filets de Poularde à la crême.

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties, & les couper par morceaux. Prenez une casserole, avec un peu de lard & du persil ; & l'aïant passé avec un peu de farine, mettez-y des cus d'artichaux coupez en quatre, quelques champignons & tranches de truffles, un bouquet de fines herbes, un peu de boüillon clair, & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets ; & un peu auparavant que de servir, versez-y un peu de crême de lait, & les tenez chaudement. Pour les lier, vous délaïez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême ; & l'aïant passé proprement, vous servirez tout d'un tems, aussi pour Entrées & Hors-d'œuvre.

On ſert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huîtres & aux concombres ; des filets de Mouton aux truffles ; d'autres en tranches au jambon ; & ainſi de pluſieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poiſſons qu'on peu-ſervir en Salade le Carême, voïez ci devant, page 70.

FOIES.

Entremets de Foies-gras à la Crêpine.

Il faut avoir des Foies-gras ; prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moële, des truffles & des champignons, quelques ris-de-Veau, un peu de perſil & de ciboule, & du jambon cuit ; le tout bien haché, & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crêpine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos Foies, pour les pouvoir bien rouler dedans : mettez de la farce ſur cette crêpine coupée, & enſuite un Foie gras deſſus, & puis encore de la farce par-deſſus ; & faites que le tout ſoit bien renfermé dans la crêpine. Vous mettrez ces Foies ainſi accommodez, ſur une feüille de papier, pour les faire griller avec un peu de

lard fondu ; ou bien dans une tourtiere, & les mettez au four. Etant cuits, tirez les, égoutez bien la graiſſe, & les dreſſez dans un plat, avec un peu de jus chaud deſſus, aſſaiſonné d'un peu de poivre & de ſel ; & aïant preſſé le jus d'une orange, ſervez chaudement.

Entremets de Foies-gras & Champignons.

Aprés avoir levé proprement l'amer de vos Foies, prenez une tourtiere, & mettez quelques bardes deſſous, & les Foies dedans : aſſaiſonnez-les, & les couvrez d'autres bardes de lard par-deſſus ; & les aïant bien couvert, mettez-les cuire au four, prenant garde qu'ils ne ſechent trop. Prenez des champignons bien épluchez & bien lavez : mettez-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de verjus ; les aïant auparavant deſſechez de leur humidité, en les mettant ſur le feu. Paſſez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes. Etant paſſé, mettez-y du bon jus de Veau qui ne ſoit pas ſalé, & faites-le cuire avec les champignons & les Foies bien égoutez, le tout dans

la même ſauſſe. Sur la fin ; liez-la de quelque liaiſon, s'il eſt beſoin ; & l'aïant dégraiſſée, mettez-y un filet de vinaigre, & ſervez chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce ſoit des pieces d'Entremets.

Autres Foies gras, pour Entremets.

Il faut prendre des Foies gras, qu'ils ſoient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foie, faites-y une petite barde de lard, & les rangez ſeparément dans la tourtiere, & les Foies deſſus bien aſſaiſonnez. Vous les recouvrirez d'une autre barde de lard, & panerez proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire, qu'ils ſoient d'une belle couleur. Quand ils ſeront cuits & bien colorez, tirez-les du four, & les rangez proprement dans un plat, les aïant bien égoutez. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y preſſer le jus d'une orange ; & enſuite ſervir ſur le champ, tout chaud.

Foies-gras au jambon.

Prenez du jambon, que vous couperez bien mince, & le paſſez au roux, &

vos Foies, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferez cuire à petit feu, bien assaisonnez, avec un morceau de citron ; & les servirez au jus de bon goût, pour Hors-d'œuvres, & Entremets.

Foies-gras à la braise.

Vous les poudrez de sel menu & poivre ; & les aïant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feüille de papier, que vous moüillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficelez & les mettez entre deux braises, cuire doucement. Servez avec le jus.

Autre Entremets de Foies-gras.

Prenez les Foies ; & aïant levé l'amer proprement, faites-les un peu blanchir : tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez aprés, avec la même eau, dans un plat, bien assaisonnez. Hachez-y un peu de champignons, de truffles, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foies, envelopez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez-les au four, qu'ils prennent belle couleur ;

& en cas qu'ils n'en aïent pas aſſez, donnez-leur-en avec la pêle rouge. Quand il faudra ſervir, égoutez bien la graiſſe; rangez vos Foies dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-deſſus, avec le jus d'une ou deux oranges.

Fricandeaux.

Les Fricandeaux ſervent non-ſeulement pour garnir des Entrées fort riches, mais auſſi pour en faire des plats particuliers. Quand c'eſt pour garnir, on ne fait que les piquer: mais quelquefois auſſi on les farcit, comme quand on en fait un plat; ce qui ſe pratique de cette maniere.

Pour les Fricandeaux farcis.

Il faut avoir de la cuiſſe de Veau coupée en Fricandeaux un peu minces, & les piquer: aprés vous les rangerez ſur la table, le lard en-deſſous; vous mettrez ſur le milieu, un peu de quelque bonne farce, & vous paſſerez la main ſur le bord, l'aïant trempée dans de l'œuf; afin que le Fricandeau que vous mettrez par-deſſus, s'y attache bien, & qu'il ſoit comme une même choſe. Le lard doit paroître de tous côtez. Rangez ces Fri-

candeaux dans une caſſerole, & les mettez ſur de la braiſe, bien couverts; mais point de feu deſſus, & qu'il ne ſoit pas trop ardent. Il leur faut faire prendre couleur de deux côtez, enſuite les tirer, & égouter un peu de la graiſſe; afin qu'on y puiſſe faire un petit roux avec un peu de farine: aprés vous les moüillerez avec de bon jus qui ne ſoit pas noir, & les remettrez dans la caſſerole, pour les faire bien cuire. Si l'on veut s'en ſervir pour garnir, on les laiſſe de la ſorte: mais ſi vous voulez qu'ils vous ſervent de plat, il y faut mettre quelques truffles, des champignons & ris-de-Veau, quelque bon coulis de pain; & dégraiſſer bien le tout. Avant que de ſervir, jettez-y un filet de verjus; rangez-les dans un plat, vôtre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement. Pluſieurs appellent cette ſorte de Fricandeaux, du *Veau à l'eſcalope.*

Veïez ci-aprés, des Fricandeaux pour faire une Grenade.

FRUITS.

Pour faire des pâtes de diverſes ſortes de Fruits.

A l'égard de la Groſeille blanche, il

ne faut pas qu'elle ſoit trop mûre. Pour les autres ſortes de Fruits, n'importe pas: Il faut prendre ces Fruits, chaque choſe à part, & les bien éplucher. Aprés, vous les mettez dans une poële à ſucre, avec un peu d'eau. Si vous en voulez faire de la gelée, vous pouvez tirer l'eau de chaque Fruit à part. Etant blanchis avec ce peu d'eau, vous verſerez le tout ſur une étamine, & les laiſſerez bien égouter: cette eau dont ils s'égouteront vous ſervira pour vôtre gelée. Quand chaque Fruit ſera bien égouté, aïez une gâche ou ſpatule, & paſſez-les par l'étamine, le tout ſeparément dans differens plats d'argent; de maniere que cela ſera comme une marmelade. Il faut avoir un fourneau alumé, mettre un de ces plats deſſus, & avec la gâche à la main, deſſecher proprement cette pâte, en ſorte qu'il n'y reſte point d'humidité. Vous en ferez de même à chaque pâte, & les laiſſerez refroidir dans leur plat. Il faut avoir une grande poële à ſucre, & y mettre ſept ou huit livres de ſucre, ſelon la quantité de vos pâtes. Vous y mettez de l'eau, & un blanc d'œuf foüetté, & l'écumerez quand il boüillira; car aprés trois ou quatre boüillons, il ſe fera une groſſe écume, qu'il faut

ôter avec ſoin, afin que vôtre ſirop ſoit bien clair. Aprés il le faut faire cuire à grande plume ; & étant cuit, ranger vos plats de marmelades, & y verſer de ce ſirop, ſuivant la quantité de vos pâtes. Délaïez bien chaque choſe à part : Enſuite il faut avoir des ardoiſes, & divers petits moules de fer blanc faits en cœur, en carré, en fleur-de-lys, & autres manieres. Rangez ces moules ſur les ardoiſes, & rempliſſez-les avec la cueillere à main, de vôtre pâte ou marmelade, ne les confondant point les uns avec les autres ſur les ardoiſes. Vous mettrez ces ardoiſes dans l'étuve, avec un peu de feu dedans, & la fermerez bien, afin que vos pâtes ſe glacent. Quand elles auront pris glace, & qu'elles ſeront fermes, vous les ôterez des moules. Elles vous peuvent ſervir pour long-tems, pourvû que vous en aïez ſoin dans vôtre étuve.

Pour la gelée de ces Fruits, prenez de cette eau qui s'en ſera égoutée, chacune à part ; & faites-la cuire avec du ſucre, bien clarifié & cuit en perle. En cuiſant, ôtez de tems en tems l'écume avec du papier ; & aprés que vôtre gelée ſera cuite, rempliſſez-en des pots, que vous laiſſerez refroidir. Quand elle ſera froi-

de, couvrez-la avec du papier, & ficelez les pots tout d'un tems, écrivant au-deſſus le nom de la gelée que ce ſera, ſuivant les Fruits dont vous aurez pris l'eau.

G.

Galantine.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait, page 197. ce que c'eſt qu'un Entremets de Galantine; & l'on y a marqué la maniere de le ſervir, & dequoi le garnir. On ajoûtera ſeulement ici, qu'on le peut auſſi garnir de ſa peau bien panée, & bien colorée par le moïen de la pêle rouge; & au ſurplus on renvoie le Lecteur à l'endroit qu'on vient d'indiquer.

Galimafrée.

Ce n'eſt pas une choſe fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épaule de Mouton, ou autre choſe, en Galimafrée: cependant, comme cela peut ſervir à diverſifier les Services, dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille, en voici la maniere.

Levez la peau de l'épaule de Mouton, qu'elle tienne neanmoins au manche : hachez la chair menuë, paſſez-la à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, ſel, poivre, muſcade, champignons, citron verd, & du boüillon pour cuire le tout enſemble ; enſuite vous le dreſſerez ſous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & jus de citron, & autre bon jus en ſervant.

GELE'E.

Nous venons de remarquer ci-devant, page 260. la maniere de faire la Gelée de Fruits : & dans l'article du Blanc manger, pages 134. & 135. on a vû la Gelée qu'il faut faire pour cela ; & celle de corne de Cerf pour les jours maigres. Voici de la Gelée pour les malades, que ceux qui ſe portent bien trouveront encore meilleure, la ſervant pour Entremets, comme le reſte.

Maniere de faire de la Gelée.

Il faut prendre des pieds de Veau, ſelon la quantité de Gelée qu'on veut faire. Aïez auſſi un bon Coq ; & aiant

bien

bien lavé le tout, mettez-le dans une marmite, & rempliſſez-la d'eau à proportion. Aprés faites-la cuire, & écumez ſur tout avec ſoin. Quand ces viandes ſont preſque défaites, c'eſt ſigne que vôtre gelée eſt aſſez cuite. Prenez garde qu'elle ne ſoit pas trop forte. Il faut avoir une belle caſſerole; paſſer la Gelée par l'étamine, rien que le boüillon; la bien dégraiſſer, avec deux ou trois aîles de plume; y mettre du ſucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons, dont vous garderez le jus. Vous ferez cuire quelque peu vôtre Gelée avec tout cela; & cependant faites de la nége avec quatre ou ſix blancs d'œufs: preſſez-y le jus de vos citrons, & verſez le tout dans la Gelée, les remüant un peu de tems enſemble ſur le fourneau. Laiſſez-les enſuite repoſer, juſqu'à ce que le boüillon s'élevera, prêt à répandre hors de la caſſerole. Il faut alors avoir la chauſſe prête, vuider la Gelée dedans, & la paſſer deux ou trois fois, juſqu'à tant que vous la voïez claire. Lorſque la Gelée cuit avec les viandes, il y en a qui y mettent un peu de vin blanc. Pour la ſervir, il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin

qu'elle prenne proprement dans vos plats.

Couleurs qu'on peut donner à la Gelée.

Ces couleurs étant bien menagées, peuvent faire un effet fort agreable dans un Blanc-manger, ou autre ſemblable. On peût, par exemple, laiſſer de la Gelée dans ſa couleur naturelle ; en blanchir d'autre, avec des amandes pilées & paſſées à l'ordinaire : pour la jaune, y mettre quelques jaunes d'œufs : à la gris-de-line, un peu de cochenille : pour la rouge, du jus de betterave, ou du torneſol de Portugal : pour la violette, du torneſol violet, ou poudre de violette : & pour la verte, du jus de feüilles de poirée, que vous ferez cuire & conſumer dans un plat, afin d'en ôter la crudité.

GIGOT.

Il n'eſt plus ici queſtion d'un Gigot de Mouton, puiſqu'on en a montré aſſez de manieres ſous le mot d'Eclanche ; on a même vû, page 230. la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube : en voici encore quelques autres.

Gigot de Veau farci.

Il faut faire la farce de la même chair, avec graiſſe & lard, fines herbes, ciboules, poivre, muſcade, ſel, jaunes d'œufs crus & champignons; & l'aïant couſu, faites-le cuire avec bon boüillon. Vous en pouvez faire une Entrée, ou le ſervir en Potage, faiſant un coulis de jaunes d'œufs cuits & amandes, paſſez par l'étamine avec le même boüillon. En ſervant, mettez jus de citron & bon jus; & garniſſez de champignons farcis & en ragoût, ou autre choſe que vous aurez, comme cotelettes, ris-de-veau, &c.

Gigot de Veau à l'eſtoufade.

Lardez-le de gros lard, & le paſſez par la poële; mettez-le étoufer dans une terrine, avec champignons, une cueillerée de boüillon, un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muſcade. Quand il ſera cuit, paſſez farine par la poële, pour lier la ſauſſe; & garniſſez de pain frit, ris-de-veau, & jus de citron en ſervant.

GRILLADE.

Quand on a quelque Volaille froide, comme Poulets d'Inde ou autre ; pour en faire une Entrée, vous en pouvez prendre les aîles, les cuiſſes & le croupion ; les griller avec ſel & poivre, paſſer farine par la poële avec lard fondu, y mettre huîtres, anchois, capres, muſcade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de boüillon ; & faire mitonner le tout enſemble.

GRIVES.

On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les pieces approchantes. Il s'en peut faire entre autres, un Pâté chaud & un Ragoût ; les paſſant à la poële, pour ce dernier, avec lard fondu, un peu de farine, un bouquet de fines herbes, poivre, ſel, muſcade, un peu de vin blanc, capres & jus de citron en ſervant.

Pour le Potage qu'on a marqué au boüillon brun, paſſez-les de même avec lard fondu, les aïant vuidées ; & mettez-les cuire avec du boüillon propre à cela, comme on a vû, lettre B. page 154.

Paſſez auſſi les foies à la poële avec le même lard ; & enſuite pilez-les, & les paſſez par l'étamine avec le même boüillon : & vous le mettrez dans vos Grives, ou ſur vôtre Potage, l'aïant dreſſé & garni de champignons.

GODIVEAU.

On a déja pû voir diverſes manieres de Godiveaux pour differentes choſes : il ſuffira de toucher ici la maniere de faire le Godiveau d'un Poupeton, qui peut ſervir pour beaucoup d'autres ſemblables.

Pour faire le Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuiſſe de Veau, de bonne graiſſe blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché. Mettez-y quelques truffles & champignons hachez, de la ciboule, du perſil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes ; & formez le Poupeton comme un Pâté dans la caſſerole, avec des bardes de lard deſſous. Il faut avoir des Pigeons bien paſſez, avec toute ſorte de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites

tranches de jambon bien minces, le tout bien aſſaiſonné. Mettez vos Pigeons dans le Poupeton, & achevez de les couvrir avec la farce. Afin qu'il ne creve pas, on bat un œuf, & avec la main on l'accommode proprement. On renverſe deſſus les bardes qui ſont autour; & on le fait cuire à la braiſe, à petit feu deſſus & deſſous. C'eſt ce qu'on appelle un Poupeton farci de Pigeonneaux. On le ſert pour Entrée. On en peut farcir de Cailles, ou autres ſemblables choſes.

GRENADE.

Pour faire une Grenade, il faut avoir nne quantité de fricandeaux piquez de petit lard, & une caſſerole ronde qui ne ſoit pas trop grande. Mettez-y de belles bardes de lard deſſous, & rangez vos fricandeaux, le lard en dehors; qu'ils ſoient en pointe au milieu, & qu'ils ſe touchent l'un l'autre, de-peur que cela ne ſe défaſſe en cuiſant: on les fait tenir enſemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on moüille la main, pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reſte. On met dans le creux que cela fait, & tout autour,

un peu de la farce des Mirotons, ou autre godiveau ; reſervant le milieu pour y mettre ſix Pigeons, paſſez en ragoût de ris-de-veau, truffles, champignons & petites tranches de jambon, le tout bien aſſaiſonné ; & le ragoût, on le jette dedans auſſi, comme ſi c'étoit un Poupeton. On couvre le deſſus du reſte de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf ; & on joint les fricandeaux tout contre. On met pardeſſus encore quelques bardes de lard, & on le fait cuire à la braiſe, afin qu'il prenne belle couleur. Pour ſervir, il faut le renverſer ſens deſſus deſſous ; & l'aïant bien dégraiſſé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade, & ſervirez chaudement.

GRENADIN.

De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix, & de toute ſorte d'autre Volaille.

Il faut faire un bon godiveau, de la même maniere que pour les Poupetons ci-devant ; ſe ſouvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une goute de crême de lait. Le

godiveau étant fait, prenez une tourtiere ſuivant la grandeur de vôtre plat, & y mettez des bardes de lard bien minces : mettez vôtre godiveau ſur ces bardes ; & avec la main trempée dans un œuf battu, formez un creux ſelon la grandeur de vôtre aſſiette ou plat, élevant les bords de la hauteur de trois doigts, & qu'ils ſoient un peu reſiſtans. Prenez vos Poulardes cruës, ou autres Volailles ; coupez-les en deux, & les battez bien. Paſſez-les enſuite dans une caſſerole, avec du lard, du perſil & de la ciboule, & un peu de farine ; & y mettez enſuite un peu de jus, les aſſaiſonnant bien. On y ajoûte des truffles en tranches, des champignons & ris-de-veau. Le tout étant preſque cuit, enſorte qu'il n'y ait pas grand' ſauſſe, rangez ces volailles dans vôtre Grenadin, & le panez proprement par-deſſus, pour lui faire prendre couleur au four. L'aïant tiré, il le faut bien égouter, couper les bardes autour, & le faire couler ſur vôtre plat & aſſiette. On y peut mettre un coulis de champignons, & ſervir chaudement pour Entrée.

GRUOT.

GRUOT.

Entremets de Gruot.

Il faut prendre du Gruot, le mettre dans une petite marmite, la remplir de lait, avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de ſel, & un clou de giroſle. Faites-le boüillir juſqu'à tant qu'il forme une crême délicate: aprés cela, paſſez-le par l'étamine; & l'aïant vuidé dans une cuvette, mettez-y un peu de ſucre. Tenez-le enſuite ſur un fourneau qui ne ſoit pas trop ardent, parce qu'il ne faut pas qu'il boüille davantage. Il le faut remuer de tems en tems legerement; & quand le ſucre ſera fondu, poſez-le ſur de la cendre chaude & le couvrez, de maniere qu'il s'y formera une toile épaiſſe deſſus. Vous le ſervirez chaudement dans la même cuvette.

H.

HACHIS.

POur faire un *Hachis de Perdrix*, vous obſervez le même que vous feriez pour un Hachis ordinaire de Mou-

ton. Vous y pouvez ajoûter du jambon, le délaïer avec bon jus ; & garnir de petits croûtons de pain frit, & jus de citron en ſervant.

Dans un *Hachis de Carpe*, mettez-y un peu de capres, champignons, truffles, & autres garnitures que vous aurez ; le tout bien haché & bien aſſaiſonné.

Il y a encore d'autres Hachis, que l'on trouvera par le ſecours de la Table, aux lieux où ils ſe rapporteront en particulier.

HARICOTS.

On a vû ci-devant la maniere de faire un Haricot de Mouton, page 208. On en peut auſſi faire de Poiſſons, comme page 163. & autres. Voici pour les Legumes qu'on nomme Haricots.

Maniere de conſerver & accommoder des Haricots.

On en peut conſerver de deux façons, ou confits dans du vinaigre, de l'eau & du ſel, comme les concombres; ou bien ſechez, aprés les avoir épluchez & blanchis. On les fait ſecher au Soleil; & quand ils le ſont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne ſoit point hu-

mide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiéde; & ils reprennent preſque la même verdeur, que quand on les a cueillis. Vous les faites enſuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine; quand ils ſont bien aſſaiſonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre, il faut les bien couvrir, de-peur qu'ils ne ſe gâtent; on peut y mettre du beurre fondu par-deſſus. A meſure que vous les voulez emploïer, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils ſe deſſalent bien; & aprés il vous peuvent ſervir, ou pour Salade, ou pour Entremets, aprés les avoir blanchis & paſſez à la crême.

HATTELETTES.

Les Hatteletres ſont encore une piece d'Entremets: voici ce que c'eſt. Prenez des ris-de-veau, & les faites blanchir: il les faut couper en petits morceaux, avec des foies & du petit lard blanchi, & paſſer le tout avec un peu de perſil, de ciboule & de farine, & le bien aſſaiſonner. Etant preſque cuit, en ſorte qu'il y ait un peu de ſauſſe, & qu'elle

ſoit liée ; faites de petites Hattelettes, & y embrochez vos morceaux de foies, de ris-de-veau & de petit lard, ſelon la grandeur de vos Hattelettes : trempez-les dans la ſauſſe ; & les aïant panez, vous pourrez les faire griller, ou frire.

On en garnit auſſi des plats de Rôti.

HUÎTRES.

Maniere d'accommoder des Huîtres.

Il les faut mettre dans une caſſerole avec un peu d'eau & du verjus, & leur faire donner un boüillon. Tirez-les enſuite de là ; & l'eau qui eſt dans les écailles, conſervez-la, pour la mettre dans les ragoûts, lorſqu'on eſt prêt à ſervir.

On fait de cette ſorte une Entrée de Poulets farcis aux Huîtres, comme on le marquera dans l'article des Poulets, lettre P, & l'on a déja obſervé la maniere d'accommoder du Brochet & autres Poiſſons aux Huîtres, page 160. & un Canard aux Huîtres, qui ſe pratique à l'égard de beaucoup d'autres choſes. Voici pour ſervir des Huîtres en particulier.

Huîtres à la daube.

Vous prendrez des Huîtres que vous ouvrirez, & les aſſaiſonnerez de fines herbes, comme perſil, ciboule, thim, baſilic, fort peu dans chaque Huître ; & auſſi du poivre & un peu de vin blanc. Enſuite vous les recouvrirez de leur couvercle, & les mettrez au feu ſur un gril ; & de tems en tems vous mettrez la pêle rouge par-deſſus. Etant prêt à ſervir, vous les dreſſerez, & ſervirez découvertes.

Huîtres farcies.

Vous ouvrez vos Huîtres & les faites blanchir ; aprés vous les hachez bien, avec perſil, ciboule, thim, ſel, poivre, anchois & bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain, que vous y mêlez, avec muſcade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous pilez le tout enſemble. Vous en farciſſez vos coquilles d'Huîtres ; & les aïant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four ſur un gril, & les ſervez à ſec, ou avec jus de citron.

Huîtres marinées & frites.

Aprés les avoir fait mariner au jus de

citron, on les peut mettre en beignets, & les frire de belle couleur.

HURES.

Hures de Poiſſon.

Nous avons remarqué dans l'article du Brochet, page 161. qu'on en peut mettre la Hure au court-boüillon. On la peut auſſi ſervir en Potage, de même que d'autres ; ſur tout celle de Saumon ſalé, pour laquelle obſervez ce qui ſuit.

Ecaillez vôtre Hure de Saumon ; lardez-la de lardons d'Anguille, aſſaiſonnez de poivre ; paſſez-la à la poële avec beurre roux, & faites-la cuire dans une terrine, avec purée claire, fines herbes & citron verd : ajoûtez-y des capres, champignons & huîtres paſſez à la poële, au beurre roux, avec un peu de farine ; & dreſſez le tout proprement ſur vôtre Potage, avec jus de citron en ſervant.

Entremets d'une Hure de Sanglier.

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair ; enſuite la froter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous

acheverez de la ratiſſer avec le coûteau, & la nettoïerez comme il faut. Aprés cela, vous la deſoſſerez, ôtant les deux mâchoires & le muſeau: vous la fendrez en deſſous, de maniere qu'elle ſe tienne attachée deſſus par ſa peau; & vous ôterez la cervelle & la langue. Vous prendrez vôtre coûteau, & avec la pointe, vous ferez penetrer du ſel dans toute la chair. Enſuite vous la remettrez & joindrez enſemble, & la ficelerez bien, l'envelopant dans une ſerviette. Il faut avoir un grand chauderon, & la mettre dedans proprement, avec une grande quantité d'eau, toute ſorte de fines herbes, de la panne de Cochon, de la coriandre, deux feüilles de laurier, de l'anis, du clou de giroſle & muſcade rompuë, & du ſel, ſi vous croïez qu'il n'y en ait pas aſſez. Il y faut encore de l'oignon & du romarin: & étant à demi cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin, & acheverez de la faire cuire l'eſpace de douze heures. On peut auſſi faire cuire la langue dans le même boûillon. Si vous avez le tems, vous pouvez laiſſer la même tête dans ſon ſel, & la ſaler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon boüillon; en-

ſuite tirez-la, rangez-la proprement dans un plat, & la ſervez froide, entiere, ou par tranches.

I.

JAMBON.

Pour faire l'eſſence de Jambon.

IL faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien, & les paſſer dans la caſſerole avec un peu de lard fondu : mettez-les ſur un réchaut allumé ; & aïant une cueillere à la main, faites-lui prendre couleur avec un peu de farine. Etant coloré, on y met de bon jus de Veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gouſſe d'ail, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffles hachées, quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorſque tout cela eſt cuit, paſſez-le proprement par l'étamine, & mettez ce jus en lieu propre, ſans qu'il boüille davantage : Il vous ſervira pour toute ſorte de choſes où il entre du Jambon.

Pour faire le Pain au Jambon.

Paſſez vos tranches de Jambon comme

ci-devant, hors qu'il n'y faut point de champignons, ni les paſſer par l'étamine. Etant cuit, s'il n'eſt pas aſſez lié, on y mettra un peu de coulis de pain. Il faut avoir un Pain de Potage, le fendre par le milieu, de maniere que les deux croûtes, deſſus & deſſous, ſoient entieres : ôtez la mie de dedans, & faites-le ſecher & prendre couleur à l'air du feu, ou au four, qu'il ſoit roux. Quand on ſera prêt à ſervir, prenez les deux croûtes, joignez-les enſemble dans un petit plat, les aïant fait un peu tremper dans la ſauſſe : mettez vôtre ragoût dedans, & la ſauſſe entre-deux. On peut garnir avec des foies à la crêpine, & ſervir pour Entremets.

Pâté de Jambon.

Aïez un bon Jambon ; ôtez la peau ou coüenne, & la mauvaiſe graiſſe ; coupez le manche, & levez l'os du milieu. Aprés envelopez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignons, une feüille de laurier ; & étant ainſi bien couvert, mettez-le à la braiſe, un couvercle par-deſſus, qu'il ne reſpire de nulle part. Vous le ferez cuire environ

douze ou ſeize heures, que le four ne ſoit pas trop ardent : étant cuit, laiſſez-le refroidir dans la même marmite. Formez cependant ne groſſe pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez ſervir, & faites un grand bord autour avec cette pâte ; que ce bord ſoit épais & ait du pied, afin qu'il puiſſe ſoûtenir : parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en dehors, avec de petites fleurs-de-lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four ; & étant cuit, tirez vôtre Jambon, ôtez-en toute la graiſſe qui eſt autour, & le mettez dans vôtre plat avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettrez auſſi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervales, & de la graiſſe ; & l'acheverez de remplir, comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de perſil haché, & le poudrer de chapelûre de pain ; lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge, & ſervir froidement.

Autre Entremets de Pâté de Jambon.

Otez la peau & la mauvaiſe graiſſe, coupez le bout & le deſoſſez comme ci-

devant. Faites une groſſe pâte biſe, avec de la farine de ſeigle & de l'eau; dreſſez vôtre Pâté rond, d'une grande hauteur : mettez au fond une quantité de lard haché & pilé ; rangez-y enſuite le Jambon, & y mettez des feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, & pluſieurs autres bardes de lard au-deſſus. Couvrez-le enſuite de l'abaiſſe : le tout façonné, dorez-le d'un jaune d'œuf, & le faites cuire au four dés ſix heures; & ſervez froid.

Jambon en ragoût à l'hipocras.

Il faut paſſer des tranches de Jambon cruës par la poële; faire une ſauſſe avec ſucre, canelle, un macaron pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concaſſé, & y mettre vos tranches & jus d'orange en ſervant.

Le Jambon ſe ſert d'ailleurs ſur le pied de Salé, avec Sauciſſons & Langues fourrées.

Voïez ci-aprés pour l'Omelette de Jambon, lettre O. & les Poulets & Pigeons au Jambon, lettre P. chacun en ſa place ; comme auſſi le coulis de Jambon, ci-devant, page 210.

Jambon de Poiſſon.

Prenez chair de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais, & des laites de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec ſel, poivre, muſcade & beurre. Mêlez bien toutes ces chairs enſemble, & formez-en une maniere de Jambon, ſur des peaux de Carpes. Vous enveloperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien ſerré, & le ferez cuire avec moitié eau & vin, aſſaiſonné de clous, laurier & poivre: laiſſez-le refroidir dans ſon boüillon; & ſervez avec laurier, fines herbes coupées menu, & tranches de citron. Vous le pouvez auſſi couper par tranches, comme le veritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche ou Epaule; comme auſſi des Poulets & Pigeons; ou avec la farce qu'on a pû voir, page 249.

JULIENNE.

La Julienne eſt un Potage fort conſiderable: en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraiſſez-bien: ôtez-en la peau; & quand elle ſera rôtie, mettez-la dans

une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du boüillon pour vôtre Potage. Mettez enſemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de roüelle de Veau, un bon Chapon, deux carotes, deux navets, autant de panais, racine de perſil, celeri, & quelque oignon piqué: faites cuire tout cela long-tems, afin que vôtre boüillon ſoit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu d'oſeille coupée de deux coups de coûteau, & du cerfeüil. Vous les ferez bien cuire, avec du boüillon de vôtre marmite; & vos croûtes étant mitonnées, vous rangerez vos aſperges & vôtre oſeille par-deſſus, & rien autour.

On fait auſſi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons, & autres viandes. Les aïant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon boüillon & un bouquet. Vous y ajoûtez enſuite les racines & legumes ci-deſſus, dont vous garniſſez le Potage, avec des montans d'aſperges rompus, rien que le verd, comme des petits pois.

Jus.

On a marqué, page 186. la maniere de tirer le Jus de Champignons, tant pour les Potages, que pour autre choſe. En voici quelques autres.

Jus de Veau.

Coupez une roüelle de Veau en trois, mettez-la dans un pot de terre, & le bouchez de telle ſorte avec ſon couvercle & pâte, qu'il n'y ait point d'air. Vous le mettrez ſur un peu de feu, environ deux heures de tems; & vôtre jus ſera fait, pour vous en ſervir dans les choſes où l'on marque qu'il eſt beſoin d'en mettre, pour les rendre plus ſucculentes, & d'un meilleur goût.

Vous pouvez pratiquer la même choſe pour le jus de Mouton & de Bœuf; ou bien voir ce qui a été dit au premier article des Coulis, page 209.

Jus de Perdrix & de Chapon.

Faites rôtir l'un & l'autre; & étant cuits, vous les preſſerez ſeparément, pour en tirer le jus. On peut auſſi en uſer de même pour le Jus de Veau, & autres.

Jus de Poiſſon.

Prenez des Tanches & des Carpes ; limonnez les premieres, & les fendez tout du long, & écaillez les Carpes : ôtez les oüies des unes & des autres, & mettez ces Poiſſons dans un plat d'argent, avec un peu de beurre. Faites-les riſſoler comme le Bœuf : & étant cuits, mettez-y un peu de farine, que vous ferez encore riſſoler avec le reſte ; & enſuite du boüillon, ſuivant ce que vous en aurez à faire. Paſſez le tout dans un linge & le preſſez bien fort : aſſaiſonnez-le d'un bouquet, ſel, & citron verd piqué de clous ; & vous en ſervez, tant pour vos Potages, que pour les Entrées & Entremets de Poiſſon.

L.

Laitues.

A la Dame Simonne.

POur farcir des Laituës à la Dame Simonne, il faut prendre des Laituës pommées, les faire blanchir, ſeulement qu'elles aïent ſenti la chaleur de l'eau, les tirer & les faire égouter. Prenez de la chair de Poulets & Chapons cuits,

que vous aurez ; hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit, quelques champignons & fines herbes. Le tout aſſaiſonné & bien haché, mettez-le dans une coſſerole, avec deux poignées de mie de pain, & quatre ou cinq œufs, ſelon la qualité de vôtre farce. Il faut farcir vos Laituës dans le cœur ; & aprés qu'elles ſeront farcies, les bien ficeler, & les faire cuire avec du bon boüillon. Etant cuites, il faut faire un bon blanc, de pluſieurs jaunes d'œufs ; qu'il ne ſoit pas tourné : tirer vos Laituës, les bien égouter & déficeler, & les mettre dans ce blanc, qu'elles ſe tiennent chaudement. On les ſert pour Hors-d'œuvres, & parmi les Entrées.

On garnit auſſi des Soupes de Volailles farcies avec de ſemblables Laituës : & l'on en farcit pour les jours maigres, d'une bonne farce de Poiſſon, ou d'herbes & d'œufs.

LAMPROIES.

On les peut accommoder de l'une de ces manieres. Saignez-les, & gardez le ſang : enſuite limonez-les dans de l'eau chaude, & les mettez par tronçons, que

que vous ferez cuire dans une terrine, avec beurre roux, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, un bouquet, & une feüille de laurier; puis mettez-y le ſang, avec un peu de farine frite & capres; & ſervez, garni de tranches de citron.

Pour les mettre à la ſauſſe douce; aprés les avoir limonées, faites-les cuire avec vin vermeil, beurre roux, canelle, ſucre, poivre, ſel, un morceau de citron verd, & jus de citron en ſervant.

Si l'on en veut faire un Potage, coupez-les par morceaux apres les avoir limonées, & les paſſez à la poële avec beurre roux, farine, fines herbes bien menuës, quelques champignons, ſel, purée claire, & un morceau de citron verd; & étant cuites, dreſſez-les ſur vos croûtes mitonnées, & jus de citron en ſervant.

Pour les Pâtez de Lamproies, voïez lettre P.

LANGOUSTES.

La maniere de faire un hachis de Langouſtes, ne doit pas nous arrêter, étant commune avec celle d'autres hachis de cette nature. Pour les ſervir

en Salade, on peut voir ce qui a été dit, page 70. touchant les autres Salades de Poiſſons, & ajoûter dans la ſauſſe de celle-ci, le dedans du corps des Langouſtes. On en fait auſſi un ragoût, & on les ſert en Potages, les deſoſſant aprés qu'elles ſont cuites; & tout cela n'a rien de difficile, n'y aïant qu'à obſerver là-deſſus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poiſſons.

LANGUES.

Nous avons marqué, page 142. & ſuivantes, divers Services de Langues de Bœuf; & page 201. on a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées, qui peut auſſi être pratiquée pour celles de Mouton.

Ces dernieres ſe peuvent auſſi manger à la ſauſſe douce, dans laquelle, aprés les avoir farinées & frites de belle couleur, vous les mettrez mitonner tout doucement, avec truffles & mouſſerons.

On les mange auſſi à la grillade, avec verjus, boüillon, champignons, ſel, poivre, farine frite, muſcade, citron verd; & vous faites de même boüillir le tout

enſemble, aprés avoir fait griller vos Langues de Mouton avec ſel & mie de pain; ou bien vous y faites une ramolade. Voici maintenant pour les Langues de Veau.

Pour faire des Langues de Veau farcies.

Il faut prendre les Langues, & y faire un trou en-dedans, du côté de la gorge, avec un coûteau bien mince, & qu'elles ne ſoient coupées en aucun endroit. Enſuite paſſez le doigt tout du long, comme ſi c'étoit un boïau. On met là-dedans un petit ragoût de ris-de-Veau, de champignons, de truffles, de perſil & de ciboule, le tout bien paſſé, avec un peu de lard & de farine; qu'il ne ſoit pas roux, & bien aſſaiſonné. Vos Langues étant farcies avec ce ragoût, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez-les dans de l'eau chaude, pour en pouvoir lever la premiere peau; aprés quoi on les met à la braiſe. Etant cuites, on les fait bien égouter de la graiſſe, & on les dreſſe dans un plat, avec un bon ragoût par-deſſus. Garniſſez de Fricandeaux, rien que piquez, & point de farce.

Langues de Veau d'autre maniere.

On en peut faire deux autres Entrées, comme celles des Langues de Bœuf qu'on a marquées, page 145. ou bien les rôtir, aprés les avoir piqués étant à moitié cuites, & les ſervir à la ſauſſe douce.

LAPINS, LAPREAUX, ET LEVREAUX.

Les Lapins ſe peuvent mettre en Pâté froid pour Entremets, comme il ſera dit ci-aprés, au dernier article des Pâtez. On en fait auſſi un Pâté chaud pour Entrée, ou comme ceux qui ſont marquez au premier article, ou de cette maniere.

Pâté chaud de Lapin.

Lardez vos Lapins, & les empâtez en abaiſſes de pâte briſée, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, lard pilé, laurier, & une échalote : L'aïant doré, faites-le cuire deux heures ; & mettez-y jus d'orange ou de citron en ſervant.

Lapins & Lapreaux en Caſſerole.

Mettez vos Lapins en quatre, lardez-

les de gros lard ; & les aïant paſſez à la poële, mettez-les dans une terrine avec boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet, poivre, ſel, farine frite & orange.

Lapreaux à la ſauſſe blanche & brune.

On les coupe par quartiers ; on fend la tête ; & les aïant paſſez à la poële comme ci-deſſus, avec lard fondu, on les fait cuire dans une terrine, avec ſel, poivre, muſcade, citron verd, boüillon & vin blanc. A ceux qu'on met à la ſauſſe brune, on y ajoûte un peu de farine frite ; & aux autres, on fait la ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs, comme les autres ſemblables.

Lapins & Lapreaux en Tourte, & autrement.

Les Lapins & Lapreaux ſe peuvent auſſi mettre en Tourte, les coupant par morceaux, que vous paſſerez à la poële avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulette, ſel, poivre, muſcade, & un peu de boüillon. Etant refroidis, formez-en vôtre Tourte avec

pâte fine, & garniſſez de morilles, truffles, lard pilé; & la recouvrez de la même pâte. Faites-la cuire une heure & demie; & quand elle le ſera à moitié, mettez-y la ſauſſe où vous les aurez paſſez, & jus d'orange en ſervant.

On peut auſſi, aprés que vos Lapreaux ſont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une *ſauſſe au jambon.*

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir. Il faut enſuite avoir des tranches de Jambon battuës, & les paſſer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne ſoit pas ſalé, & faire cuire le tout enſemble : mettez-y auſſi un filet de vinaigre, & liez cette ſauſſe avec un peu de coulis de pain. Coupez vôtre Lapreau en quatre, & dreſſez-le dans un plat ou aſſiette ; jettez la ſauſſe deſſus avec les tranches de jambon, & ſervez chaudement, aïant bien dégraiſſé.

Il ſe fait de la même maniere, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets & des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, ſi l'on ne veut.

Levreaux piquez.

Lardez-en une épaule & une cuiſſe, & l'autre non ; & les aïant fait rôtir, ſervez-les avec une ſauſſe douce, ou poivrade, garnis de marinade.

Levreau à la Suiſſe.

Mettez-le par quartiers, & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, & un peu de vin. Etant cuits, paſſez le foie & le ſang par la poële, avec un peu de farine ; & mêlez le tout enſemble, avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées, capres, & tranches de citron pour garnir.

Potages de Levreau à l'Italienne.

Il faut couper le Levreau en quatre quartiers, les larder de gros lard, & les paſſer à la poële avec lard fondu ; mettez-les cuire avec du boüillon, tel qu'on peut voir page 154. avec dattes, raiſins de Corinthe, écorce de citron, canelle, ſel, & un peu de vin blanc : dreſſez le tout ſur vos croûtes mitonnées, & ſervez avec jus de citron, garni de tranches ou de grains de grenade.

Pour les Pâtez de Levreaux, voïez lettre P. parmi les autres Patez.

LIMANDES.

On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles : car pour ce qui eſt de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les paſſant au beurre roux aprés en avoir coupé la tête, cela eſt aſſez commun, pour n'être ignoré de perſonne.

Nous ne nous arrêterons pas non-plus, à la maniere de faire une Etuvée de *Loup de Mer*, ou les autres apprêts qui lui peuvent convenir ; parce qu'on n'a qu'à ſe regler ſur d'autres ſemblables.

M.

MACREUSE.

VOus la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oiſon ou un Canard ; & étant cuite, ſervez-la ſur une ſerviette blanche, garnie de perſil & tranches du citron.

On en fait auſſi une Entrée au concombre, comme beaucoup d'autres ; ou bien

bien on l'accommode de l'une des manieres qui ſuivent.

Macreuſe au Court-boüillon.

Aprés l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille ; faites-la cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, ſel, un paquet, laurier, clous, poivre, un peu de vin blanc, & un morceau de beurre. Faites-y une ſauſſe avec beurre blanc, farine, ſel, poivre blanc, citron verd & vinaigre ; & frotez d'une échalote, le cu du plat où vous la dreſſerez. On l'appelle à la poivrade.

Macreuſe en ragoût au Chocolat.

Aïant plumé & nettoïé proprement vôtre Macreuſe, vuidez-la, & la lavez, faites-la blanchir ſur la braiſe, & enſuite empotez-la, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, laurier, & un bouquet : vous ferez un peu de Chocolat, que vous jetterez dedans. Preparez en même-tems un ragoût avec les foies, champignons, morilles, mouſſerons, truffles, un quarteron de marons ; & vôtre Macreuſe étant cuite & dreſſée dans ſon plat, verſez

vôtre ragoût par-deſſus, & ſervez garni de ce que vous voudrez.

Macreuſe en Haricot.

Vous la ferez cuire de même que ci-deſſus ; & vous ferez un ragoût de navets, que vous paſſerez un peu au roux. Vous les moüillez enſuite avec la ſauſſe de vôtre Macreuſe, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettrez dans vos navets. Dreſſez & ſervez quand il en ſera tems, garni de ce que vous aurez.

Macreuſe au Pot-pourri.

Lardez vos Macreuſes de gros *lardons* d'Anguille, & les paſſez à la poële avec beurre roux : enſuite mettez-les dans un pot ou terrine, avec un peu du même beurre & de farine, & eau ; aſſaiſonnez de ſel, clous, poivre, muſcade, champignons, un bouquet & citron verd. Faites-les cuire à petit feu, pendant quatre à cinq heures, comme au court-boüillon ; & voulant ſervir, ajoûtez-y des huîtres, capres, & jus de citron.

Macreuſe rôtie.

Vous l'arrouſez en cuiſant, de ſel &

beurre : enſuite on y fait une ſauſſe avec le foie, que l'on hache bien menu ; & on le met dans le degout, avec ſel, poivre, muſcade, champignons & jus d'orange.

Pâté de Macreuſe.

Il faut prendre les Macreuſes, qu'elles ſoient bien plumées & bien retrouſſées, & les battre un peu ſur l'eſtomac ; les faire blanchir à la braiſe, & les ficeler aux côtez. Prenez le foie, avec des truffles hachées, des champignons, du beurre & du perſil, un peu de ciboule & de capres, & un anchois ; le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné. Il faut en farcir le corps de la Macreuſe, & garder un peu de cette même farce, pour en mettre deſſous. Formez vôtre Pâté de deux abaiſſes ; & faites-le cuire dans le four, l'aïant rempli de vôtre Macreuſe. Si vous voulez le ſervir chaudement, il y faut faire un bon ragoût, compoſé de laites de Carpes, de queuës d'Ecrevices, champignons & truffles ; ou un ragoût aux huîtres ; le tout ſervi proprement : Et ſi vous voulez le ſervir froid, aprés qu'il eſt cuit, il n'y a qu'à le laiſſer refroidir, & ſervir quand vous voudrez.

Potage de Macreuſe.

Pour le Potage de Macreuſes, il les faut faire boüillir dans du bon boüillon de Poiſſon. Etant cuites, faites mitonner vôtre Potage d'un ſemblable boüillon. Il faut enſuite avoir un bon hachis de Poiſſon, pour mettre deſſus vos Macreuſes, quand vous les aurez rangées ſur vôtre Soupe, & qu'elle ſera ſuffiſamment mitonnée. Garniſſez avec des filets de Sole ou de Merlan, ou des Ecrevices, ou autres Poiſſons : le bon ragoût par-deſſus, & un bon coulis aux Ecrevices ou champignons ; le tout ſervi chaudement.

On fait auſſi des Potages de Macreuſe aux nantilles.

MAQUEREAUX.

Vous les fendez ou inciſez un peu le long du dos, les aïant vuidez ; & vous leur faites prendre ſel avec de l'huile & ſel menu, poivre & fenoüil. Vous les envelopez du même fenoüil verd, pour les faire rôtir ; & vous y faites une ſauſſe avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muſcade, ſel, fenoüil, groſeilles dans la ſaiſon, capres & un

filet de vinaigre : garniſſez de tranches de citron.

On peut auſſi les ſervir en Potage, aprés les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné, & mitonner enſuite dans une caſſerole, avec bon boüillon de Poiſſon ou d'herbes : Garniſſez de champignons en ragoût, capres, jus & tranches de citron.

MARINADES.

On met differentes choſes en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit, des Fricaſſées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade : la Marinade de Veau ſert à garnir des Poitrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties ; & ainſi du reſte, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut auſſi faire des plats ſeparez pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à obſerver là-deſſus.

Marinade de Poulets.

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites-les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laiſſez-les dans

cette Marinade l'eſpace de trois heures : enſuite faites une pâte claire, avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos Poulets : & les faites frire dans du lard fondu, ou du ſain-doux; & ſervez en piramide, avec perſil frit & tranches de citron, ſi c'eſt pour en faire un plat particulier.

Marinade de Pigeons.

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres aſſaiſonnemens, les aïant fendus ſur le dos, afin que la Marinade penetre, ou les couper en quatre : vous les laiſſez deux ou trois heures dans la Marinade; enſuite vous les empâtez ou farinez tout moüillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous ſervez avec perſil frit par-deſſus & autour, & vinaigre roſat & poivre blanc.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez-les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pieces ci-deſſus. Il faut auſſi les frire de la même maniere, & ſervir avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

La Marinade de Veau ſe fait de même pour garnir, coupant des tranches de Veau en maniere de Fricandeaux ; & ainſi des autres choſes qu'on voudra mariner. Pour des Cotelettes de Mouton marinées, voïez page 208.

Marinade de Poiſſons.

Il y a des Poiſſons que l'on met en Marinade tout comme l'on vient de dire, entre-autres les Tortuës : ainſi étant cuites, mettez-les tremper dans du vinaigre, avec ſel, poivre & ciboules ; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné, & les ſervez avec perſil frit, poivre blanc & jus d'orange.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poiſſons, aprés les avoir fait frire ; qui eſt de paſſer à la poële des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, ſel, poivre, muſcade & vinaigre ; & vous mettez cette ſauſſe ſur vos Poiſſons tels que peuvent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par roüelles, &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poiſſons dans l'article des Potages ; la Table les indiquera.

MAUVIETTES.

Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt ; on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, comme on en a vû un exemple, page 49. & un Potage de Mauviettes au boüillon brun.

MENUS-DROITS OU MINE-DROIT.

On fait des plats ou hors-d'œuvres de Menus-droits, pour Entremets, de differentes choſes ; entre-autres de palais de Bœuf, que l'on coupe par tranches déliées : & les aïant paſſées à la poële avec lard fondu, perſil, cerfeüil menu, thim, ciboule entiere, poivre, ſel, boüillon & vin blanc, on les fait mitonner dans un pot ou plat, & on lie la ſauſſe avec chapelûre de pain ; jus de Mouton & de citron en ſervant.

Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

MERINGUES.

Les Meringues ne ſont proprement qu'une affaire d'Officier ; cependant,

comme les Cuiſiniers ne laiſſent pas quelquefois d'en faire, pour garnir pluſieurs choſes; en voici la maniere.

Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de Meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs, & les foüettez juſqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Aprés il y faut mettre un peu de râpure de citron verd, & trois ou quatre cueillerées de ſucre fin paſſé à l'étamine, & le tout foüetté enſemble: on y peut auſſi ajoûter un peu d'ambre preparé. Enſuite prenez du papier blanc; & avec une cueillere, formez vos Meringues rondes ou ovales, ſelon que vous voudrez, de la groſſeur d'environ une noix, laiſſant de la diſtance entre l'une & l'autre. Prenez du ſucre en poudre au bout d'une ſerviette, & poudrez deſſus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dreſſées, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu, mais ſeulement du feu deſſus, & couvrir les Meringues, pour leur faire prendre une couleur cendrée; il n'y faut point de feu deſſous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier. Vous y pouvez mettre dedans, un grain de fruit, ou framboiſe, ou ceriſe, ou frai-

ſe, ſelon la ſaiſon ; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de jumelles.

Meringues Piſtaches.

Il faut prendre une poignée ou deux de Piſtaches, & les échauder : & quand vous aurez foüetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues cideſſus, & que vous y aurez mis & battu enſemble vôtre ſucre fin, mettez-y vos Piſtaches bien égoutées de leur eau ; & avec la cueillere à bouche, formez vos Meringues de la groſſeur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles reſteront blanches comme du pagier. Elles vous ſerviront pour garnir toute ſorte de Tourtes d'Entremets, principalement des Tourtes de Maſſepain.

MERLANS.

Les Merlans ſe peuvent accommoder en Caſſerole, comme on en trouve la maniere pour beaucoup d'autres Poiſſons. Vous pouvez auſſi les ſervir frits, avec jus d'orange & poivre blanc : &

pour cela, fendez-les par le dos, & les poudrez de ſel & poivre ; mettez-les tremper dans du vinaigre, & enſuite farinez ou empâtez-les, avant que de les frire. On les farcit encore, comme on verra dans l'article du Miroton en maigre ; & on ſert enfin des filets de Merlans, non-ſeulement en Salade, comme on a vû page 70. mais auſſi en ragoût de pluſieurs manieres, & même en Tourte, en Pâté & en Potage : ſur-quoi voïez les articles qui s'y rapportent, comme Brochet, Soles, &c.

MIROTONS.

On ſert un Miroton pour Entrée ; & il s'en fait de diverſes manieres. Par exemple, on peut prendre une belle roüelle de Veau, & en faire pluſieurs tranches bien minces, que l'on battra avec le couperet ſur la Table. Il faut avoir d'autre roüelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi, de la graiſſe, quelques champignons, quelques truffles, de fines herbes & un peu de moëlle, le tout bien aſſaiſonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; & quand vous aurez fait la farce, prenez une caſſerole ronde, qui ne ſoit pas trop

grande : mettez des bardes de lard bien arrangées au fond, & aprés des tranches de Veau que vous aurez battuës, & enfin la farce, que vous couvrirez par-deſſus, du reſte de vos tranches ; le tout bien fermé. Renverſez enſuite vos bardes de lard ; & l'aïant bien couvert, mettez-le cuire à petit feu deſſus & deſſous, comme une Braiſe. Etant cuit, on le dégraiſſe bien proprement ; on le dreſſe dans un plat, le deſſus deſſous ; on y met, ſi l'on veut, un peu de coulis, & l'on ſert chaudement.

Mirotons d'une autre maniere.

Pluſieurs font un bon godiveau bien lié, de même que pour le Poupeton : ils en font enſuite un bord à l'entour de leur plat, comme ſi c'étoit un bord de Potage au lait compoſé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'aïant pané bien proprement, ils lui font prendre couleur au four. Etant cuit, on égoute bien proprement la graiſſe. Il faut avoir une Terrine, compoſée d'un carré de Mouton coupé par morceaux, d'un bout-ſaigneux de Mouton, du petit lard, quelques Pigeons & Cailles, ſelon la commodité. Tout cela

étant bien cuit dans une terrine, avec toute ſorte de fines herbes, comme ſi c'étoit une Braiſe, il faut avoir de petits pois paſſez, ou des pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égouter, & mettez-les enſuite, avec vos pois par-deſſus, dans vôtre plat. On y peut auſſi ajoûter quelques cœurs de laituës blanchis & cuits dans la même ſauſſe; & ſervir chaudement. A la place de la Terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toute ſorte de bons ragoûts. On peut auſſi y mettre un Hachis de Mouton; & jus de Mouton & de citron en ſervant.

Pour faire un autre Miroton.

Aïez des truffles, des champignons & du jambon cuit, le tout bien haché enſemble : mettez-le dans une caſſerole, avec deux ou trois anchois, ſelon la groſſeur du Miroton ; hachez une poignée de capres, & les mettez dans le même Miroton. Quand vous verrez qu'il ſera preſque cuit, il faut mettre vôtre Hachis dans une caſſerole, avec un peu de perſil, de ciboule, du lard fondu : le tout bien paſſé ; le moüiller

avec du jus, y mettre un peu de coulis & le faire boüillir, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop lié. Aïez du Bœuf qui ſoit tendre & maigre ; coupez-le par petites tranches, un peu plus grandes que ſi c'étoit pour un filet au concombre, & enſuite mettez le Bœuf dans vôtre ragoût ; remuez-le fort peu, & ne le laiſſez pas boüillir beaucoup. Avant que de ſervir, vous y mettrez un jus de citron, & dreſſez vôtre plat proprement.

Pour faire un Miroton en maigre.

Il faut prendre quatre ou ſix Merlans, ſuivant la grandeur de vôtre plat ; râtiſſez & lavez-les bien. *Il les faut fendre* tout du long par devant, & prendre garde de les gâter ſur le dos : ôtez-en l'arrête & coupez la tête, & les détendez ſur la table. Prenez enſuite de la chair de bon Poiſſon ; faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez-la ſur chaque Poiſſon, & les roulez comme ſi c'étoit des Filets mignons. Il faut prendre une caſſerole ou une terrine ſans manche, qui ſoit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la caſſerole :

Rangez là-deſſus vos Poiſſons farcis, aïant mis un peu de beurre ſous ladite omelette. Le Poiſſon étant rangé, avec quelques truffles & champignons bien aſſaiſonnez, il faut faire une autre omelette pour mettre par-deſſus, & la placer de même, qu'elle tienne toute la rondeur de la caſſerole. Mettez la caſſerole bien couverte ſur un peu de feu, afin qu'elle cuiſe doucement; neanmoins feu deſſus & deſſous : Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond. Etant cuit, égoutez le beurre; & verſez le Miroton dans une aſſiette ou plat, le deſſus deſſous. Coupez au milieu un petit morceau en rond, comme ſi c'étoit un Poupeton; verſez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piece : le tout bien dégraiſſé, frottez le bord de vôtre plat, & ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi faire une farce comme pour le Poupeton, ci-aprés, & en faire un cordon autour du plat, que vous mettrez cuire au four; & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, truffles, mouſſerons, anchois, le tout bien haché enſemble, & toute ſorte de filets de Poiſſon & capres; un lit de ragoût, & un autre de

filets, juſqu'à ce qu'il ſoit plein : & l'aïant fait mitonner ſur un petit feu, ſervez avec ſauſſe du ragoût, & jus de citron.

Morilles & Mousserons.

Dans l'article où nous avons montré comment conſerver des champignons, ſçavoir page 187. on a vû auſſi ce qui regarde ſur ce point les Morilles & Mouſſerons. Il ne s'agit donc plus ici, que de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire, pour hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles en ragoût.

Vous le pouvez faire au roux ; paſſant vos Morilles par la poële, avec beurre ou lard fondu, aprés les avoir coupées en long & bien lavées. Vous y mettez du perſil & cerfeüil bien menu, une ciboule, du ſel, de la muſcade, & un peu de boüillon, pour les faire mitonner dans un petit pot ou caſſerole. Servez à courte ſauſſe, avec jus de citron.

On les met auſſi à la crême, comme on a vû pour les champignons, page 185. & de cette autre maniere.

Morilles

Morilles frites.

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-deſſus, & les faire boüillir avec un peu de bon boüillon, à petit feu. Quand le boüillon ſera conſommé, farinez-les, & les faites frire en lard fondu ou ſain-doux. Faites ſauſſe avec le reſte du boüillon, aſſaiſonnée de ſel & muſcade; & ſervez-la deſſous vos Morilles, avec jus de Mouton & de citron.

On ſert encore des Morilles farcies, & en Potage; & on en fait auſſi des Tourtes, comme on verra pour celles de Champignons.

Mouſſerons en ragoût.

Aprés avoir bien mondé les Mouſſerons, lavez-les un peu, puis les ſecoüez dans un linge: faites-les cuire dans un plat ou caſſerole, avec beurre ou lard fondu, un paquet, ſel, muſcade; & liez la ſauſſe avec jaunes d'œufs, farine, ou chapelûre de pain. En ſervant, mettez-y jus de citron, & garniſſez de tranches.

M o r ü e.

Laiſſant à part les manieres communes

de manger la Moruë, ſoit fraîche, ou ſalée, qui ſont aſſez connuës d'un chacun, on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les relever & les enrichir, tel qu'on va voir qu'eſt ce qui ſuit.

Moruë fraîche en ragoût.

Ecaillez vôtre Moruë, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, ſel & poivre. Faites ſauſſe avec beurre roux, farine frite, huîtres, capres: jus de citron & poivre blanc en ſervant.

Queuë de Moruë en Caſſerole, & autrement.

Prenez une belle queuë de Moruë; & l'aïant écaillée, détachez-en la peau, la faiſant deſcendre en bas. Enlevez des filets de vôtre Moruë, & rempliſſez-en les creux, d'une bonne farce de Poiſſon, ou de fines herbes avec beurre & chapelûre de pain. Remettez enſuite la peau par-deſſus, pour recouvrir la queuë de Moruë; & l'aïant panée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur. Vous y ferez un ragoût, des garnitures que vous aurez pour l'enrichir, & ſervirez proprement.

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, ſans qu'elle boüille, afin qu'elle demeure bien entiere; & aprés qu'on l'a laiſſé égouter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc. Vous pouvez garnir de crêtes de Moruës empâtées & frites, ſi vous n'êtes dans un Ordinaire aſſez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

MOULES.

On met les Moules en ragoût, à la ſauſſe blanche ou brune; & l'on en fait un Potage fort conſiderable. Voici pour le Ragoût à la ſauſſe blanche.

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les paſſez à la poële avec beurre blanc, thim, & autres fines herbes hachées bien menu: aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade; & l'eau des Moules étant conſommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron; & garniſſez des coquilles, & de pain frit.

Le Ragoût à la ſauſſe brune ſe fait de-même, hors qu'on n'y met point d'œufs, mais ſeulement un peu de farine frite.

Potage aux Moules.

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoïer, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous ſervira pour le boüillon, en cas que vous n'aïez pas d'autre bon boüillon de Poiſſon. Mettez avec vos Moules un peu de perſil, du bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainſi blanchir; auſſitôt que la coquille s'ouvre, cela ſignifie qu'ils le ſont aſſez. Paſſez le boüillon dans une marmite à part. Otez les Moules de leurs coquilles, & n'en laiſſez que pour garnir vôtre Potage: les autres ſeront miſes dans une petite marmite ou caſſerole, rien que la chair. Aprés il y faut mettre des champignons coupez par morceaux, des truffles en tranches, quelques laites de Carpes, un cu d'artichau entier, en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes; c'eſt-à-dire que le cu d'artichau ſera pour mettre au milieu de vôtre Potage, & trois ou quatre cus d'artichaux coupez en quatre. Paſſez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une caſſerole, & un peu de farine: étant bien

paſſé, moüillez vôtre ragoût du boüillon des Moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron ; le tout cuit doucement & bien aſſaiſonné. Faites mitonner vôtre Potage de croûtes de pain, du même boüillon des Moules ; qu'il ne ſoit pas trop gras. Etant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui ſont dans la coquille; & ſi vous avez un pain farci, vous en laiſſerez auſſi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné, & le ragoût par-deſſus, il faut avoir un coulis blanc, compoſé d'amandes, mie de pain, & ſix ou huit jaunes d'œufs, le tout paſſé par l'étamine, avec un peu du même boüillon de vos Moules; prenez garde qu'il ne tourne pas. En ſervant, arrouſez vôtre Potage avec ce blanc, & ſervez chaudement. Prenez garde au ſel.

MOUTON.

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec du Mouton, on a vû les differentes manieres d'Eclanches que l'on peut ſervir pour Entrées. Nous avons auſſi obſervé ce qui regarde les Langues &

Cotelettes de Mouton, page 288. 206. & ſuivantes ; & les Filets de Mouton, page 253. Dans le ſecond article des Mirotons, page 306. il y a une Terrine avec un Carré de Mouton, un Bout-ſaigneux & autres pieces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus conſiderable eſt le Ros-de-bif.

Grande Entrée d'un Ros-de-bif de Mouton.

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre ; levez adroitement la premiere peau de deſſus par la pointe, & la laiſſez attachée par en-bas. On y met quelques tranches de jambon bien minces, aſſaiſonnées de perſil, ciboule & poivre blanc : rangez le tout ſur la croupe de vôtre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renverſez la peau par-deſſus. Ficelez-la enſuite, & la faites cuire à la broche, envelopée de papier. Etant rôtie, panez-la proprement : garniſſez de cotelettes de Mouton, un ragoût fort riche par-deſſus ; & ſervez chaudement.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

Autre Entrée d'un Quartier de Mouton.

Vous le farciſſez ſur la feſſe, d'un Salpicon ou hachis de la même viande que vous en tirez, comme on verra à l'Aloïau, page 95. ou ſous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panez enſuite vôtre Quartier de Mouton, & le mettez au four pour le colorer. Garniſſez de pain frit, cotelettes marinées & perſil frit; & marbrez avec jus de citron, & de ſon jus.

Carbonnade de Mouton.

Coupez un membre de Mouton en carbonnades, & les paſſez à la poële avec lard, avant que de les mettre cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous, un bouquet, marons & champignons : paſſez farine par la poële, pour lier la ſauſſe; garniſſez de champignons & pain frit, & ſervez avec capres & jus de citron.

Carré de Mouton.

Vous le pouvez ſervir pour Hors-d'œuvre, l'aïant piqué de perſil & fait cuire à la broche; y ajoûtant le jus d'une orange & bon jus en ſervant,

aprés l'avoir fraiſé de pain, ſel & poivre blanc.

Une autre fois, aprés qu'il ſera cuit dans la marmite, paſſez-le dans une pâte claire; & l'aïant fait frire avec lard fondu, ſervez-le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour les Cotelettes qu'on en fait, aïez recours à l'endroit qu'on a indiqué, ſçavoir page 206. & ſuivantes.

Entrée de Pieds de Mouton farcis.

Il faut prendre des Pieds de Mouton bien échaudez, & les faire cuire dans du bon boüillon, avec un peu de perſil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne ſoient pas trop cuits. Les aïant tirez, coupez le pied, & laiſſez la jambe, dont vous ôterez l'os, & détendrez cette peau ſur la table: vous y mettrez un peu de la farce des Croquets, ou autre, & les roulerez un à un. Vous les rangerez enſuite dans un plat, & les arrouſerez d'un peu de graiſſe; vous les panerez proprement par-deſſus, & leur ferez prendre couleur dans le four. Etant colorez, égoutez la graiſſe, & frotrez le bord de vôtre plat. On y met un peu de ragoût par-deſſus, ou du coulis de Champi-

champignons ; ſervez chaudement.

On met auſſi les Pieds de Mouton à la ſauſſe blanche, les paſſant à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez, ſel, poivre & muſcade. Vous blanchiſſez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & vinaigre roſat ; & vous garniſſez des os empâtez & frits, & de perſil de même.

Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout.

Pour faire les Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout, il faut avoir une marmite qui ſoit à propos ; y mettre au fond de bonnes bardes de lard, quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangez enſuite vos Queuës de Mouton, & rachevez de couvrir avec des tranches de Veau & du lard ; aïant aſſaiſonné de fines herbes & épices. Mettez vôtre marmite dans le four, ou ſur la braiſe, que le tout ſoit bien cuit, mais qu'il ne ſe défaſſe pourtant pas. Il faut aprés les tirer, les bien paner & les griller. Etant grillées, on y fait une ſauſſe qu'on nomme Ramolade : elle eſt compoſée d'anchois, de capres hachées, de perſil & ciboules hachées à part.

Paſſez cela proprement avec de bon jus, une goute d'huile, une gouſſe d'ail, & aſſaiſonnement ; & le mettez ſur vos Queuës, les aïant rangées dans un plat, ſervez chaudement. Cette même ſauſſe ſert pour pluſieurs Volailles froides, que l'on pane & paſſe ſur le gril ; & à beaucoup d'autres choſes.

Queuë de Mouton d'autres manieres.

Vous la pouvez larder de gros lard, & la faire cuire dans un pot à part avec eau & un peu de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, laurier, clous, un bouquet, une tranche de citron ; qu'elle ſoit de haut goût : Paſſez à la poële, des capres & anchois, avec du lard, & un peu de la ſauſſe où elle aura cuit : & mettez par-deſſus en ſervant, avec jus de citron, ou un filet de vinaigre à l'ail.

Une autre fois, vôtre Queuë de Mouton étant cuite, ôtez-en la peau ; trempez-la dans de la pâte claire, faite avec farine, jaunes d'œufs, ſel, poivre & boüillon ; & paſſez-la à la poële en bonne friture. Servez avec poivre blanc, verjus de grain & perſil frit.

Et une autre fois ; aïant ôté la peau,

arrouſez la Queuë de Mouton, de lard fondu, & la panez juſqu'à trois fois, pour lui faire prendre une belle croûte au four; aprés quoi vous la pouvez glacer, en la frotant d'un blanc d'œuf.

Muges.

Faites-les griller, aprés les avoir écaillez & inciſez, & frotez de beurre fondu; & faites ſauſſe avec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, un bouquet, poivre, ſel, muſcade, & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez auſſi les faire frire en beurre affiné, puis les mettre dans un plat, avec anchois, capres, jus d'orange, muſcade, & un peu du même beurre où ils auront cuit, aïant froté le plat d'une échalote ou gouſſe d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte, & ſur tout en Pâté, comme beaucoup d'autres *Poiſſons.*

O.

Oeufs & Omelettes.

Rien ne fournit une plus grande diverſité, que les Oeufs; on en ſert

même en gras, le tout pour hors-d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

Oeufs à l'Orange.

Il faut foüetter des Oeufs, ſuivant le plat que vous voulez faire, & en même-tems y preſſer le jus d'une orange, & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien battu, & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole: ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y un peu de beurre; & en jour gras, un peu de jus. Verſez-y vos Oeufs, & remüez toûjours, comme ſi c'étoit une Crême, de-peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils ſeront cuits comme il faut, verſez-les dans une aſſiette ou plat; & garniſſez, ſi vous voulez, avec des Oeufs frits, & ſervez chaudement.

Oeufs farcis.

Vous prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës, avec oſeille, perſil, cerfeüil, & un champignon; hachez le tout bien menu, avec des jaunes d'Oeufs durs, aſſaiſonnez de ſel & muſcade. Paſſez-les enſuite avec du beurre, & les faites cuire. Etant cuits,

vous mettez de la crême naturelle, & vous en rempliſſez le fond de vôtre plat; & vos blancs d'Oeufs, vous les rempliſſez d'une autre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord : vous leur donnez couleur avec la pêle du feu.

On peut auſſi frire des Oeufs farcis, aprés les avoir trempez en pâte claire; & les ſervir avec perſil frit.

Oeufs à la tripe.

Coupez rien que les blancs de vos Oeufs par morceaux, en tailladins ou en roüelles, & les paſſez au beurre, avec perſil & ciboule bien menus : vous les liez un peu, & les aſſaiſonnez de ſel & muſcade; & vous y mettez de la crême. Les jaunes, faites-les frire, pour garnir vôtre aſſiette.

Petits Oeufs.

Prenez un demi-ſetier de bon lait, que vous ferez chaufer prêt à boüillir, avec un peu de ſel & du ſucre en poudre, un morceau de canelle & de citron, & de l'eau de fleur d'orange. Caſſez quatre ou cinq Oeufs frais; ôtez les blancs d'une partie, & les délaïez avec vôtre lait ou crême tout chaud. Vous faites

chaufer une assiette sur un rechaut ; & quand elle est bien chaude, vous y jettez vôtre appareil, aprés l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par tout, en sorte que l'assiette en soit bien couverte ; & vous lui donnez couleur avec la pêle du feu. Délaïez ensuite vos jaunes d'Oeufs sans blancs, & un peu de farine pour faire le gratin, avec le reste de vôtre lait : remettez vôtre assiette sur le feu pour la faire chaufer, que vos Oeufs soient comme une crême ; & jettez-y vos jaunes. Poudrez de sucre par-dessus ; & un jus de citron, & eau de fleur d'orange en servant.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez des Oeufs dans un plat, comme au Miroir ; vous y mettez un peu de boüillon de purée, & vous cassez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait, que vous passerez par l'étamine : vous ôtez le boüillon où ont cuit vos Oeufs ; vous y mettez vos jaunes par-dessus, avec du fromage râpé, & vous leur donnez couleur.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de betterave qui

ne ſente pas le terroir ; pilez-la bien, avec un morceau de citron, un peu de macarons, du ſucre & de la canelle concaſſée : prenez quatre ou cinq Oeufs, dont vous ôterez les germes, & broüillez bien le tout enſemble, & le paſſez par l'étamine avec un peu de lait & de ſel ; & vous le ferez cuire comme des Oeufs au lait, de belle couleur.

Oeufs fricaſſez en oreille de Cochon.

Vous n'y mettez point le jaune ; il vous ſert à frire, pour garnir avec de la moutarde, ſi vous voulez, & jus de citron en ſervant.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures, afin qu'il ſoit bien trempé. Vous le paſſez à l'étamine, ou dans une paſſoire bien fine. Vous y mettez un peu de ſel & du ſucre, un peu d'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu d'orange verte râpée, & eau de fleur d'orange. Frotez un plat d'argent, de beurre un peu chaud ; mettez vos Oeufs dedans, avec du feu deſſus & deſſous, qu'ils prennent belle couleur ; & ſervez proprement.

Oeufs à la Suiſſe.

On les met comme au miroir ; & les aïant panez de mie de pain, & poudrez de hachis de Brochet & de fromage râpé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs au jus, ou à la Huguenote.

Mettez jus de Mouton ou autre, ſur une aſſiette creuſe ; & étant chaud, caſſez-y vos Oeufs, ou au miroir, ou broüillez : aſſaiſonnez de ſel, muſcade, jus de citron ; & paſſez la pêle rouge par-deſſus pour leur donner couleur.

Oeufs à la Portugaiſe.

Il faut faire fondre du ſucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de ſel ; mettez-le enſuite ſur le feu avec vos jaunes d'Oeufs & les remüez avec une cueillere d'argent : lorſque les Oeufs quitteront le plat, ils ſeront cuits. Etant froids, dreſſez-les en piramide, & garniſſez d'écorce de citron & maſſepain.

On peut auſſi les ſervir chauds, les dreſſant dans ſon plat ; & les glacer avec ſucre & la pêle rouge.

D'autres fois, vous les pouvez mêler dans le mortier, avec de la gelée de groſeille ou du jus de poirée cuit en ſucre, & les paſſer à la ſeringue, ou dans une toile de crin, pour les ſervir ſecs, en rocher verd ou rouge.

Oeufs aux Piſtaches.

Pilez des Piſtaches & un morceau d'écorce de citron confite: faites cuire vôtre ſucre avec du jus de citron; & quand le ſirop ſera à moitié fait, mettez-y les Piſtaches avec les jaunes d'Oeufs: remüez comme ci-deſſus, juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & ſervez avec eau de ſenteur.

Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez ſucre & eau de fleur d'orange dans un plat ou poëlon, avec de la crême naturelle, de l'écorce de citron confite rapée, & un peu de ſel; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oeufs, & remüez comme des Oeufs broüillez.

Oeufs en filets.

Vous faites du ſirop du ſucre pur avec du vin blanc; & étant plus de moitié

fait, vous y battez vos Oeufs, & les paſſez dans une écumoire plate, afin que les filets ſe faſſent bien : faites-les ſecher devant le feu, & les ſervez muſquez, ou autre ſenteur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un ſirop avec ſucre & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit, prenez des jaunes d'Oeufs dans une cueillere d'argent, l'une aprés l'autre, & les tenez dans ce ſirop pour les cuire. Vous en ferez ainſi tant qu'il vous plaira ; tenant toûjours vôtre ſucre bien chaud ; & vous les ſervirez garnis & couverts de piſtaches, tranches d'écorce de citron, fleurs d'orange que vous aurez paſſées dans le reſte de vôtre ſirop, avec jus de citron par-deſſus.

Oeufs à l'eau-roſe.

Détrempez vos jaunes d'Oeufs avec eau-roſe, écorce de citron, macarons, ſel, canelle pilée, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere, avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec ſucre & eau-roſe, ou de fleur d'orange ; & mettez jus de citron & grains de grenade en ſervant.

Oeufs au jus d'oſeille.

Pochez des Oeufs dans l'eau boüillante ; pilez de l'oſeille, & mettez-en le jus dans un plat, avec beurre, deux ou trois Oeufs cruds, ſel & muſcade, & mettez cette ſauſſe liée ſur vos Oeufs en ſervant.

Oeufs au verjus.

Délaïez vos Oeufs avec verjus de grain, aſſaiſonnez de ſel & muſcade, & faites-les cuire avec un peu de beurre : garniſſez de pain frit, ou pâte frite.

Oeufs à la crême.

Vos Oeufs étant cuits tous entiers dans une caſſerole avec beurre, détachez-les, & les dreſſez ſur une aſſiette ; puis mettez crême naturelle, & un peu de ſel & de ſucre, & les ſervez chauds, avec grains de grenade, ou autre garniture.

Salade d'Oeufs.

On la fait avec anchois, capres, fenoüil, laituës, betteraves, pourpier & cerfeüil, le tout chacun en ſon particu-

lier, & bien aſſaiſonné.

Il y a encore beaucoup d'autres ſortes d'Oeufs qu'il ſuffira de ſpecifier; comme Oeufs à la ciboulette & autres fines herbes.

Oeufs pochez, à la ſauſſe-robert.

Oeufs au lait.

Oeufs au miroir.

Oeufs à la ſauſſe verte, tout entiers.

Oeufs en hachis, paſſez avec fines herbes, & garnis de petites boulettes d'Oeufs frites.

Oeufs au fromage râpé.

Oeufs frits empâtez.

Oeufs au beurre roux à la poële,

Oeufs pochez à l'eau, au beurre *lié*.

Oeufs pochez au ſucre.

Oeufs aux anchois.

Oeufs à l'oſeille, &c.

Oeufs falſiez, ou artificiels.

En Carême, & principalement le jour du Vendredi Saint, on peut ſervir des Oeufs falſifiez de pluſieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait, & faites-le cuire dans une terrine ou un poëlon d'argent, remüant toûjours avec une cueillere de bois, juſqu'à ce qu'il

ſoit reduit à une chopine. Tirez-en la troiſiéme partie dans un plat à part, & remettez-le ſur le feu, avec de la crême de ris, & un peu de ſafran. Etant épaiſſi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'œufs, que vous maintiendrez toûjours tiedes. Du reſte du lait, rempliſſez-en des coquilles d'Oeufs que vous aurez ouverts, aprés les avoir lavées & les couronnes auſſi; & pour ſervir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-deſſus un peu de crême d'amande, ou de crême de lait ſans cuire, & eau de fleur d'orange. Servez ſur une ſerviette freſſée : ce ſera des *Oeufs molets artificiels.*

Pour les autres ſortes, mêlez d'abord avec vôtre lait, de la fleur de farine ou amidon, & faites-en comme une crême pâticiere ſans Oeufs, aſſaiſonnée de ſel. Etant cuite, prenez-en de même une partie pour faire les jaunes, y ajoûtant du ſafran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & moüillées avec eau ou vin blanc. Du reſte, rempliſſez-en des coquilles entieres; & vôtre crême s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle ſorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez.

Par exemple.

Pour des *Oeufs farcis* ; aprés avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & creuſez chaque moitié avec une cueillere d'argent, pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant ; les dreſſant de même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe* ; aprés les avoir fendu & vuidé de même, rempliſſez-les des jaunes, & les coupez encore en quartiers ; puis vous les farinerez & frirez en grande friture. Les aïant dreſſé ſur une aſſiette, vous y ferez une ſauſſe avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits & hachez, ſel, poivre, muſcade & vinaigre roſat ; & garnirez de pain frit, perſil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait* ; prenez du lait cuit & de la crême d'amande, & délaïez-y de la marmelade d'abricots : mettez le tout avec beurre dans une aſſiette ſur petit feu, & enſuite la compoſition de vos Oeufs ; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu, pour lui faire prendre couleur, comme à un flan de lait. Servez avec fleur d'orange & ſucre.

Les *Oeufs au miroir* ſe feront de cette

maniere. Rempliſſez de vôtre crême le fond d'une aſſiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu; faites dix ou douze places avec une cuillere, & rempliſſez-les des jaunes artificiels: enſuite faites ſauſſe avec beurre lié, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade, & un filet de vinagre, ou ſans cela; & quand vous voudrez ſervir, mettez-la ſur vos Oeufs tout chaud: & ainſi de beaucoup d'autres manieres.

Omelette au ſucre.

Feüettez vos Oeufs; aprés hachez-y de l'écorce de citron bien menu: il y faut mettre un peu de crême de lait, & du ſel. Le tout bien battu enſemble, faites vôtre Omelette. Avant que de la verſer ſur ſon plat, il la faut ſucrer dans la même poële; & la tourner en la dreſſant, du côté qu'elle ſera colorée: il faut avoir renverſé l'aſſiette ſur laquelle vous la mettrez. Enſuite poudrez-la de ſucre & d'écorce de citron hachée & confite; & tout d'un tems, glacez-la avec la pêle du feu bien rouge: étant glacée ſervez chaudement.

Omelettes de féves vertes, & autres choſes, à la crême.

Il faut prendre les féves, en ôter la peau, & les ſortir de l'écorce, & les paſſer enſuite avec un peu de bon beurre, un brin de perſil & de ciboule. Aprés il y faut mettre un peu de crême de lait, l'aſſaiſonner doucement, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crême, & ſalez-la à diſcretion. Etant faite, dreſſez-la ſur ſon plat; liez les féves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & verſez-les ſur l'Omelette qu'elles tiennent juſques ſur le bord; & ſervez chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes,

Des Champignons à la crême.
Des Mouſſerons & Morilles à la crême.
Des petits Pois à la crême.
Des pointes d'Aſperges à la crême.
Des culs d'Artichaux à la crême.

Il faut que le tout ſoit coupé par petites tranches. On en peut faire auſſi,

Des Truffles blanches à la crême.
Des Truffles noires de même.

Des

Des Epinars à la crême.
De l'Oſeille à la crême, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient de dire vous ſervira pour maſquer une infinité d'Omelettes ; & auſſi ces petites ſauſſes à la crême vous peuvent ſervir pour aſſiette ou plat, les garniſſant de petites garnitures ; comme artichaux frits, rôties de pain, fleurons, feüillantine, cus d'Artichaux frits en pâte, & autre ſemblable que l'on jugera à propos, le tout chaudement.

Pour faire une Omelette de Jambon.

Faites un hachis de bon Jambon cuit, & que dans le même hachis il y entre un peu de Jambon crud. Vôtre Omelette étant formée & dreſſée dans ſon plat, vous la maſquerez de ce hachis de Jambon, de même que celle ci-deſſus. On fait encore pareille choſe pour des langues de Bœuf cuites.

Autre Omelette farcie.

Prenez un eſtomac de Poule rôtie, ou autre volaille, & coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffles, & au-

tres garnitures, le tout paſſé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette; & avant que de la dreſſer ſur ſon plat, mettez tout contre une mie de pain, ou de la croûte; aprés verſez dans la même poële vôtre ragoût, & dreſſez vôtre Omelette ſur ſon plat avec adreſſe. En ſervant, arrouſez-la d'un peu de jus, & ſervez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute ſorte de ragoût, ſans qu'il ſoit neceſſaire d'en dire ici davantage; comme roignons de Veau cuits, foies de Lapin ou de Levreaux, ris-de-Veau, foies-gras, &c. auſſi-bien qu'en maigre, d'une farce de Poiſſons, de laites de Carpes, & farce d'herbes bien nourrie.

OIL.

L'Oil eſt un grand Potage que l'on peut ſervir en maigre, auſſi-bien qu'en gras. Voici premierement pour ce dernier.

Oil en gras.

Prenez toute ſorte de bonnes viandes; ſçavoir, Bœuf de cimier, roüelle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, Cailles, un morceau de Jambon crud, des Sauciſſes

& un Cervelat ; le tout paſſé au roux, vous l'empotez, chaque choſe ſuivant ce qu'il lui faut de tems pour cuire, & vous faites une liaiſon de vôtre roux que vous mettez enſemble. Aprés l'avoir bien écumé, vous l'aſſaiſonnez de ſel, clous, poivre, muſcade, coriandre, gingenbre, le tout bien pilé avec thim & baſilic, & envelopé dans un linge. Enſuite on y ajoûte toute ſorte d'herbages & racines bien blanchies ſelon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carotes, panais, racines de perſil, choux, navets, & autres par pacquets. Il faut avoir des cuvettes, marmites d'argent, ou autre baſſin propre à celas & vôtre potage étant bien conſommé, vous rompez des croûtes par morceaux & les faites mitonner du même boüillon bien dégraiſſé & de bon goût. Etant mitonné, avant que de ſervir, vous y mettez encore beaucoup de boüillon, toûjours bien dégraiſſé, vous dreſſez vos volailles & autres viandes, & vous garniſſez des racines ſi vous n'avez qu'un baſſin : ſinon vous ſervez ſans racines, mettant la cuvette ſur un plat d'argent, & une cueillere à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puiſe de la ſoupe quand l'Oil eſt ſur la table.

Voïez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

Pour l'Oil maigre.

Prenez de bon boüillon de purée ou moitié poiſſon : empotez-y toutes les racines ci-deſſus, & faites-les cuire bien à propos. Dreſſez vôtre Oil, un pain de profitrolle au milieu, & garniſſez des racines.

On peut auſſi ſervir un Oil de racines & autres legumes à l'huile pour le Vendredi Saint, comme il a été remarqué page 81.

OLIVES.

On fait des Entrées de Poulardes, Becaſſes, Perdrix & autres gibiers aux olives. Les unes & les autres ſe font de la même maniere ; ainſi il ſuffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Entrée de Poulardes aux olives.

Il faut avoir des Poulardes bien tendres, bien retrouſſées, & les faire rôtir, une bonne barde de lard ſur l'eſto-

mac. Durant qu'elles cuiſent, faites-le ragoût, compoſé d'un petit brin de perſil & de ciboule haché, & paſſé avec un peu de lard & de farine. Etant paſſé mettez-y deux cueillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives écraſées, une goute d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : Pour lier la ſauſſe, ajoûtez-y du bon coulis, le tout bien aſſaiſonné & bien dégraiſſé. Prenez les Poulardes rôties ; & aïant coupé les jambes à la jointure, & ficelé aux aîles, aux cuiſſes & à l'eſtomac, écraſez-les un peu, & les mettez enſuite dans la ſauſſe. Un peu auparavant que de ſervir, dreſſez les Poulardes dans un plat, le ragoût par-deſſus, preſſez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement.

OREILLES.

Oreilles de veau farcies.

On ſert en Entremets des Oreilles de veau farcies. Pour cela prenez les Oreilles entieres, échaudez-les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui ſoit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les

coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehout. Etant cuites déficelez-les proprement, que la farce ne ſorte, & les roulez dans des œufs foüettez legerement : panez-les en même tems, & faites-les frire dans du ſaindoux, comme les croquets ; garniſſez de perſil frit.

Oreilles de porc.

Vous les pouvez ſervir à la ſauſſe Robert, les aïant coupées par tranches & paſſées à la poële, avec un peu de beurre. Fricaſſez dans le même beurre de la ciboule bien menuë, aſſaiſonnée de ſel, poivre, muſcade, vinaigre, capres & un peu de boüillon ; & quand vous voudrez ſervir, ajoûtez-y de la moutarde. Les mêmes tranches vous les pouvez empâter & frire, & les ſervir avec poivre blanc & jus de citron.

P.

PAIN.

ON fait diverſes Entrées qu'on appelle Pains, ainſi qu'on a déja vû

pour le Pain au Jambon, page 278. On ſert entr'autres des Pains de Perdrix, des Pains au Veau, & le Pain d'Eſpagne. Voici la maniere de les faire.

Entrée de Pains de Perdrix.

Il faut avoir des Perdrix rôties, & prendre la chair de quelque Chapon ou Poulet avec du lard blanchi, de la graiſſe blanchie, des Champignons & Morilles hachées, quelques truffles & cus d'Artichaux, de fines herbes, une gouſſe d'ail, le tout bien aſſaiſonné & bien haché; & pour le lier, ajoûtez-y une mie de pain trempée dans de bon jus, & quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir du papier, & former deſſus des Pains de Perdrix qui ſoient ronds, de la groſſeur d'un œuf, & éloignez les uns des autres; il faut tremper la pointe de vôtre coûteau dans de l'œuf battu, pour les pouvoir former & les paner proprement. Ils peuvent auſſi vous ſervir pour garnir d'autres plus grandes Entrées.

Pour faire un Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau, & coupez-la par tranches bien minces, que

vous battrez avec le dos d'un coûteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Aprés il faut prendre d'autre Roüelle de Veau & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graiſſe blanchie, du jambon cuit, toute ſorte de fines herbes, la chair d'un eſtomac de chapon & perdrix ; un peu de truffles hachées, & de champignons & mouſſerons auſſi hachez ; tout cela bien aſſaiſonné, de toutes ſortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crême de lait. Il faut avoir une caſſerole ronde, y arranger des bardes de lard, y mettre la moitié des tranches de veau battuës, & enſuite la farce. Il faut achever de couvrir au-deſſus de la même maniere que deſſous, en ſorte que la farce ſoit bien enfermée. Enſuite mettez à la braiſe bien couvert, feu deſſus & deſſous, & le faites bien cuire. On peut mettre dans la Farce une petite pointe d'ail. Il faut ſervir chaudement, aïant bien degraiſſé, & dreſſé vôtre plat proprement & avec adreſſe.

On peut ſervir ce Pain de veau, aux pois & aux aſperges, quand c'en eſt la ſaiſon.

Pour faire un Pain d'Eſpagne.

Il faut prendre des eſtomacs de Perdrix rôties, les bien hacher, & une poignée de piſtaches bien échaudées, avec un peu de coriandre en poudre, le tout bien pilé dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs, ſuivant vôtre plat, un peu d'écorce de citron, & de bon jus de veau : le tout bien délaïé dans le mortier, & paſſé dans l'étamine comme ſi c'étoit de la crême à l'Italienne. Etant bien paſſé, il faut ranger ſon plat dans le four, & verſer le tout dans le plat, feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit bien pris. Il faut le faire porter ſur table par une perſonne adroite, de-peur qu'il ne ſe rompe en s'ébranlant : ſervez chaudement.

Autre Entrée d'un Pain farci.

On fait une autre Entrée d'un Pain farci de ris-de-veau, cus-d'artichaux, truffles & jambon paſſez en ragoût, avec une liaiſon blanche de veau rôti & jus de citron ; & vous faites bien mitonner vôtre Pain pendant un quart d'heure

avec de bon boüillon. Vous ſervez avec jus de Mouton, un peu de liaiſon, & jus de citron en ſervant.

Voïez ci-aprés parmi les Potages, les Pains de Profitrolle & croûtes farcies de pluſieurs ſortes, tant en gras qu'en maigre, dont on peut auſſi faire autant d'Entrées dans des Ordinaires mediocres.

PATEZ.

Les Pâtez ſe ſervent ou chauds ou froids : ceux-là ſont pour Entrées, & les autres pour Entremets. Voici la maniere des premiers.

Pâté chaud de Perdrix, Becaſſes, &c.

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becaſſes ; les Perdrix, les bien vuider & garder le foie ; retrouſſer les unes & les autres proprement, & les battre ſur l'estomac avec un rouleau : enſuite les piquer à gros lardons de lard & jambon, aſſaiſonnez de poivre & ſel. Les aïant piquées, fendez-les par le dos : faites farce d'un morceau de veau gros comme un œuf, bien tendre, avec du lard crud, un peu de moëlle, du perſil & de fines herbes, un peu de truffles & champignons hachez, & quelque

peu de graiſſe de veau. Le tout étant bien haché & aſſaiſonné, liez-le avec un jaune d'œuf, & farciſſez avec cela vos quatre pieces par le dos. Il faut encore hacher & piler du lard ; prendre les deux foies de Perdrix, & les piler tout enſemble, & aſſaiſonner cela de fines épiceries. Faites une pâte compoſée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de ſel. Formez deux abaiſſes, jettez-en une ſur du papier beurré ; prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement ſur l'abaiſſe. Aſſaiſonnez vos Perdrix & Becaſſes, & rangez-les rondement : il faut leur avoir caſſé tous les os. Mettez-y quelques truffles & champignons, une feüille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Enfoncez vôtre autre abaiſſe rondement ; fermez bien les bords tout autour, dorez vôtre pâté & le mettez au four, prenant garde au feu. Etant cuit tirez-le & ôtez le papier de deſſous, aïez un bon coulis de Perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffles ; coupez le couvercle du Pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraiſſez-le bien, preſſez un jus de citron ; & quand il faudra ſervir, jettez le tout dans le Pâté bien chaudement, couvrez-le & le ſer-

vez en même tems pour Entrée.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Alloüettes, Cailles, Grives, & autres ſemblables, ſe font de la même maniere.

Voïez ci-devant le Pâté chaud de Faizans, page 248. qui eſt une maniere de Godiveau.

Pâté de gros Pigeons ou Dindons.

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuider & retrouſſer, & les battre ſur l'eſtomac pour en caſſer les os. Lardez-les enſuite à gros lard bien aſſaiſonné. Prenez les foies & du lard crud, du perſil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien haché & bien aſſaiſonné, avec quelques truffles, champignons & moëlle, pilez le tout enſemble dans le mortier : farciſſez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre deſſous. Il faut faire une bonne pâte, dreſſer vôtre pâté, mettre la farce deſſus l'abaiſſe, enſuite les Pigeons bien arrangez & bien aſſaiſonnez : mettez-y une feüille de laurier, couvrez de bardes de lard, & enſuite de l'autre abaiſſe. Vôtre Pâté étant cuit, il le faut dégraiſſer, & y mettre un bon ragoût de ris-de-Veau, champignons,

crêtes, &c. ſelon la commodité & ſuivant la ſaiſon : ſervez chaudement encore pour Entrée.

Pâté de Poulets à la crême.

Vôtre Pâté étant dreſſé, mettez-y vos Poulets par quartiers, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, canelle, lard fondu ou pilé, & fines herbes : couvrez-le d'une autre abaiſſe de même pâte, & étant cuit, mettez-y de la crême & le laiſſez encore quelques momens dans le four : ajoûtez-y jus de champignons, & ſervez chaudement.

Pâté de Chapon deſoßé.

Vous le farciſſez d'une farce faite avec ſa chair, roüelle de veau, moëlle ou graiſſe de bœuf, & lard, aſſaiſonnée de ſel, muſcade, poivre, clous & fines herbes, avec ris-de-veau, truffles & champignons. Enſuite vous le dreſſez avec bardes en pâte fine que vous dorez, & faites cuire environ deux heures. En ſervant mettez-y jus de citron.

Pâté de Canards.

Caſſez-en l'eſtomac, & les lardez de

moïen lard ; dreſſez-les enſuite comme les autres ci-devant, & garniſſez de champignons, foies gras, truffles & aſſaiſonnemens neceſſaires. Aïant cuit deux heures, mettez-y jus d'échalote ou d'ail, & d'orange en ſervant.

Pâté à l'Allemande.

Vous le faites d'agneau en quartiers que vous lardez de moïen lard, & les mettez dans un Pâté dreſſé de pâte à demi fine : aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboule. Couvrez-le d'une abaiſſe de la même pâte, & faites-le cuire trois heures : ſur la fin paſſez huîtres par la poële avec lard fondu, farine frite, capres, olives deſoſſées, jus de citron, de champignons & mouton, & mettez le tout dans vôtre Pâté avec l'eau des huitres.

Pâté de Godiveau.

Faites un bon Godiveau avec roüelle de veau, moëlle ou graiſſe de bœuf, & un peu de lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboules : dreſſez vôtre Pâté en abaiſſe

ſine en la forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur : garniſſez-le de champignons, ris-de-veau, cus d'artichaux, morilles & andoüillettes à l'ouverture du milieu, & en ſervant verſez-y une ſauſſe blanche.

Les Pâtez d'aſſiette qui ſe façonnent en rond ſe font de même, lorſqu'on les couvre entierement, & on fait un petit dome au milieu ; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire.

Pâté de Roüelle de veau.

Vous la coupez par morceaux que vous lardez de gros lard ; & l'aïant dreſſée dans un bon Godiveau, vous le rempliſſez de pointes d'aſperges, champignons, ris-de-veau, & cus d'artichaux : étant prêt à ſervir, vous y mettez une petite liaiſon & jus de citron ; & le garniſſez de ſa même croûte auſſi-bien que les autres.

Pâté de Sang pour Entrée.

Dans les jours que l'on tuë des dindons, poulardes, & autres volailles, il faut

en conſerver le ſang la quanti é ſeulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de liévre & de veau. Piquez ces filets de jambon & de lard à gros lardons, & les mettez tremper dans le ſang, les aſſaiſonnant un peu. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuiſſe de veau, du lard & de la moëlle, & un peu de graiſſe, du perſil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffles hachées, le tout bien aſſaiſonné, bien nourri & bien haché. Mettez le ſang dans cette farce & la délaïez avec. Faites deux pâtes; une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre compoſée d'œufs, de beurre, ſel & farine, & point d'eau, le tout bien manié. Il faut faire deux abaiſſes de la pâte ordinaire, & deux petites abaiſſes de la pâte fine. Mettez la grande abaiſſe ſur du papier & la petite par-deſſus. Prenez la moitié du Godiveau & l'étendez proprement deſſus les deux abaiſſes: Rangez enſuite vos filets, & achevez de mettre vôtre farce que vous couvrirez de bardes de lard, & aprés de la petite abaiſſe par-deſſus rondement, moüillant

un peu la grande abaiſſe tout autour. Mettez enſuite l'autre abaiſſe, façonnez vôtre Pâté, dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le ſoir à huit ou dix heures. Il l'y faut laiſſer toute la nuit juſqu'au lendemain matin à la même heure, prendre garde du four trop chaud, & ſervir chaudement, y aïant fait un coulis de perdrix. La viande & la pâte qui ſont dedans, ſe doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la Ciboulette.

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de bœuf, ou de veau bien tendre, avec de la graiſſe de bœuf cruë & blanchie, du perſil & beaucoup de ciboule; hachez-le tout enſemble proprement, & qu'il ſoit bien nourri, & bien aſſaiſonné de toute ſorte de fines épices. On y met un peu de moëlle de bœuf, & de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffles & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaiſſes de bonne pâte; celle de deſſus aſſez mince, & celle de deſſous plus forte. Dreſſez le Pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts ſur du papier,

& mettez la farce dedans, le tout bien aſſaiſonné & bien rangé. Couvrez le deſſus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez enſuite l'autre abaiſſe; & l'aïant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, on y peut mettre un bon coulis au blanc, ou de perdrix, & ſervir chaudement.

Pâté à l'Angloiſe.

Il faut prendre de la chair de liévre, & de la cuiſſe de veau bien tendre, ſelon la groſſeur de vôtre Pâté. Hachez le tout ſur la table avec du bon lard crud, de la moëlle, un peu de graiſſe de veau, de l'écorce de citron confite, du ſucre, de la canelle en poudre, un peu de coriandre; le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices douces, & lié de quatre ou cinq jaunes d'œufs. Il faut avoir une pâte bien faite, la dreſſer d'une belle hauteur, mettre vôtre farce dedans, quelques tranches de citron & bardes de lard, & couvrir de l'autre abaiſſe. Faites cuire vôtre Pâté; étant cuit, faites une ſauſſe compoſée de deux bons verres de vinaigre, un peu de ſucre, du clou de girofle & de la canelle en bâton.

Faites boüillir le tout enſemble, que la ſauſſe ſoit preſque cuite : ſi vôtre Pâté eſt gros, il en faut à proportion. Découvrez le Pâté, dégraiſſez-le bien, & y verſez la ſauſſe. Faites une belle découpure à fleur ſeche deſſus, ſi vous voulez, & ſervez chaudement pour Entrée.

Pâté de Poiſſons.

Pour faire un Pâté de Poiſſon au maigre, faites un Godiveau de même maniere que la farce de poiſſons qu'on a vû page 249. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reſte, hachez des champignons & truffles tout de même. Ce Godiveau vous ſervira comme ſi c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Aprés avoir fait ſa pâte & dreſſé le Pâté, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même tems toute ſorte de garnitures au maigre, truffles, champignons, andoüillettes, cus d'artichaux & filets de poiſſon crud coupez par petits morceaux : achevez de mettre le Godiveau par-deſſus, le tout bien aſſaiſonné, fermez vôtre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire ſur la fin un blanc ou coulis de champignon, ou quelqu'autre ragoût;

& ſur tout ſervez chaudement.

La Table vous indiquera quelques autres Pâtez de poiſſons particuliers qui ont été décrits à l'occaſion de ces mêmes poiſſons : Voici ceux qui reſtent.

Pâté de Carpe.

Il faut écailler la Carpe & la larder de lardons d'anguille ; aſſaiſonnez de bon beurre, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier & huîtres, & dreſſez vôtre Pâté de la longueur de la Carpe en pâte fine ; couvrez-le, & le faites cuire à petit feu ; & étant cuit à demi, mettez-y un demi verre de vin blanc.

Vous la pouvez auſſi farcir comme il a été dit page 177. avec laites de carpes, huîtres, champignons, cus d'artichaux, & ſervir avec jus de citron : ou bien la mettre en filets comme aux Pâtez ci-devant. De même que les poiſſons ſuivans & autres.

Pâté de Turbot.

On le dreſſe dans un baſſin rond, ou ovale, ou en deux abaiſſes de pâte à l'ordinaire ; aprés l'avoir bien écaillé & lavé, coupez la queuë & le bout de la

tête, & ôtez les ouïes : aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, ciboulette, fines herbes, champignons ou morilles, & bon beurre, & le couvrez de ſon abaiſſe : étant à demi cuit, mettez-y un verre de vin blanc, & ſervez avec jus de citron ou verjus de grain.

Pâté de Rougets.

Vous le dreſſez comme celui de Thon, & le garniſſez de même, y ajoûtant des pattes d'Ecrevices ſi vous en avez. Etant à demi cuit, paſſez les foies par la poële avec beurre roux, & enſuite pilez-les & les paſſez par l'étamine avec demi verre de vin blanc, que vous mettrez dans le Pâté, & jus de citron en ſervant.

Pâté de Truite.

On peut larder la Truite d'Anguille, aprés l'avoir écaillée & inciſée, puis la mettre en Pâté dreſſé à l'ordinaire, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, beurre, fines herbes, & enrichi de champignons, cus d'artichaux, capres, huîtres, laîtances, & jus de citron en ſervant.

Pâté de Sole.

Vos Soles étant bien écaillées & lavées, mettez-les en pâte fine, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, fines herbes bien menuës, ciboules, champignons, truffles, morilles ou mouſſerons, huîtres fraîches, & force beurre; & étant cuit, ſervez avec jus de citron.

Pâté de Thon.

Coupez-le par roüelle & le dreſſez à l'ordinaire, enrichi d'huîtres, cus d'artichaux & autres aſſaiſonnemens, avec une ou deux tranches de citron verd. Faites-le cuire à petit feu, & mettez-y jus de citron ou un filet de vinaigre en ſervant.

Pâté de Lamproies à l'Angloiſe.

Limonez vos Lamproies & gardez le ſang: dreſſez-les en abaiſſe de pâte fine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle pilée, ſucre, écorce de citron confite, dattes, raiſins de Corinthe; & étant à demi cuit à petit feu, mettez-y le ſang & un demi verre de vin blanc, & jus de citron en ſervant.

Petits Pâtez de Poiſſons.

Prenez chair de Carpes, Anguilles & Tanches, & des champignons à demi cuits en caſſerole, hachez le tout avec perſil, ciboule, thim, ſel, poivre, clous, muſcade, autant de bon beurre que de viande; & dreſſez vos Patez en pâte feuilletée.

Petits Pâtez à l'Eſpagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour Entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne conſiſte qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet: faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, aſſaiſonné de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier, y ajoûtant un peu d'ail & de rocambole, & aïant fait une pâte fine, vous en formez des abaiſſes, & vos petits Pâtez, qui vous ſerviront pour garnir ou pour hors-d'œuvre.

Pâtez froids pour Entremets.

On a déja vû ce qui regarde le Pâté

de Jambon ci-devant page 279. Parlons des autres qui ſe ſervent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtez de venaiſon qu'on peut ſervir entiers ou en tranches.

Pâté de Cerf & autre venaiſon.

Il faut laiſſer mortifier le Cerf ou le mariner, & le larder de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & clous, le tout bien pilé. Faites une pâte biſe avec farine de ſegle, comme étant plus propre à conſerver les viandes & plus portative; il y faut du ſel & un peu de beurre. Dreſſez vôtre Pâté, y mettant du lard pilé, bardes de lard, laurier & aſſaiſonnemens ci-deſſus. Dorez-le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer de-peur qu'il ne créve & ne s'enfuie, le boucher ſortant du four, & le mettre ſur un claïon.

Le Pâté de Sanglier ſe fait de la même maniere, & celui de Chevreüil auſſi; mais il n'eſt pas beſoin de le laiſſer tant cuire, ni l'aſſaiſonner ſi fort.

Pâtez de tranches de Bœuf, & autres groſſes viandes.

Prenez une tranche de cimier, battez-

la

la bien & la lardez de gros lard, aſſaiſonné comme ci-devant, & la dreſſez & faites cuire de même.

Selon la groſſeur dont vous voudrez faire vôtre Pâté, vous y pouvez auſſi mettre une éclanche, ou en faire un Pâté particulier; & pour cela vous en ôtez la peau & la graiſſe, vous la déſoſſez & battez bien, & vous la piquez de moïens lardons aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices. Faites une pâte ordinaire dont vous tirerez une abaiſſe épaiſſe & forte, que vous jetterez ſur du gros papier beurré: dreſſez-y vos membres de mouton avec bardes de lard, feuilles de laurier & aſſaiſonnemens neceſſaires: couvrez vôtre Pâté d'une autre abaiſſe; & l'aïant façonné proprement, faites-le cuire comme les precedens, environ trois heures. Etant cuit, mettez-y une gouſſe d'ail ou d'échalote écraſée par le ſoûpirail, & ſervez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de veau, il la faut larder de même, l'aïant mis un peu mariner avec vinaigre bien aſſaiſonné. Du reſte obſervez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de mouton.

Pâté de Liévre & Levreau.

Si vous les voulez faire avec les os, lardez vôtre Liévre & Levreau de moïen lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier; & ne plaignez point le lard pilé ni les bardes, en dreſſant vôtre Pâté en pâte biſe ou blanche; étant cuit, mettez-le en lieu ſec & le bouchez.

Quand on les veut deſoſſez, il faut tâcher de conſerver la chair la plus entiere que l'on pourra, la larder de gros lard & l'aſſaiſonner, empâter & faire cuire comme avec les os.

Pâté de Poulardes & autres.

Trouſſez vos Poulardes proprement & leur caſſez les os: piquez-les de gros lardons aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboule & épices: rangez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard & aſſaiſonnement; & aïant couvert & façonné proprement vôtre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, ſuivant le feu.

Les Pâtez de Dindons, Canards, Perdrix, Faizans, Becaſſes, Lapreaux, Lapins, Oiſons, Sarcelles & autres, ſe font de la même maniere.

PATES.

Il ne s'agit pas ici des differentes Pâtes que l'on fait; les unes claires, les autres plus fortes; celles-ci pour des Pâtez & des Tourtes, & celles-là pour des Beignets, ou pour empâter pluſieurs choſes qu'on veut frire. On doit être à preſent aſſez inſtruit de ce qui regarde ce point; & l'on a même déja vû quelques autres eſpeces de Pâtes, comme les Pâtes d'amandes & de fruits, pages 98. & 258. à quoi nous en allons ajoûter une, qui n'eſt pas moins curieuſe.

Pâte croquante.

Il faut prendre du ſucre en poudre, & autant de farine; quelques blancs d'œufs, ſelon la quantité de vôtre Pâte, & une goute d'eau de fleur d'orange. Formez vôtre Pâte ſur le tour, qu'elle ſoit bien faite, & pas trop molle: tirez-en une abaiſſe auſſi mince que du papier, s'il ſe peut; & farinez toûjours

bien deſſous, en frotant avec la main : elle s'étendra preſque d'elle-même, aprés lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraiſſez une aſſiette ou tourtiere d'un peu de beurre ; mettez-y vôtre abaiſſe, & la rognez tout autour : aprés il la faut piquer avec la pointe du coûteau, afin qu'elle ne boufe pas dans le four. Faites-y ſecher cette abaiſſe ; & étant cuite, dreſſez-la dans ſon plat ou aſſiette : & un peu avant que de ſervir, vous y mettrez vôtre marmelade, telle que vous aurez, Abricots, Pêches, Cedre, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvez tirer des abaiſſes bien minces, que vous découperez proprement, & les ferez ſecher au four ; il faut toûjours engraiſſer l'aſſiette ou tourtiere, de-peur qu'elles ne s'y attachent. Etant ſeches, on les peut glacer, ſi l'on veut, & mettre ces abaiſſes ſur vos Tourtes, que vous garnirez de Biſcuits de Savoie, ou autres petites garnitures.

Pâte ſeringuée.

Prenez de la Pâte d'amandes qu'on a décrite, pages 98. & 99. pilez-la dans un mortier, avec un peu de crême naturelle

& cuite ; & l'aïant paſſé à la ſeringue, faites-la frire en grande friture : mettez ſucre muſqué & eau de ſenteur en ſervant. Vous pouvez façonner cette Pâte de mille autres manieres, chacun ſuivant ſa fantaiſie, ainſi qu'il a été remarqué au même endroit, page 99.

Perches.

Vous en pouvez faire une Entrée à la ſauſſe aux mouſſerons paſſez au blanc avec de la crême. On en met auſſi en filets au concombre, comme ci-aprés les Soles, les coupant en filets quand elles ſeront écaillées, & qu'elles auront cuit un boüillon. On ſert encore des Perches à la ſauſſe verte, & de cette autre maniere.

Perches en filets au blanc.

Paſſez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême, ſans liaiſon. Vous aurez vos filets de Perches coupez tout prêts, que vous mettrez dedans, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs, du perſil haché, de la muſcade râpée, & un jus de citron : vous remûrez bien doucement, de-peur

de rompre vos filets ; & étant cuits, vous les dreſſerez, garnis de tranches de citron, ou autre choſe

PERDRIX.

On a parlé ci-devant, page 341. de la maniere de faire les Pains de Perdrix ; comme auſſi des Hachis & Pâtez de Perdrix, pages 271. & 344. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

Perdrix ſauſſe à l'Eſpagnol.

Il faut faire rôtir vos Perdrix. Etant rôties, prenez-en une, & la pilez bien dans le mortier : aprés il faut paſſer cela avec de bon jus. Il faut auſſi avoir pilé les foies de Perdrix, quelques morceaux de truffles, le tout bien paſſé avec de bon jus, en ſorte que le coulis ſoit un peu lié ; remettez-le dans un plat. Prenez une caſſerole, avec deux verres de vin de Bourgogne, une gouſſe ou deux d'ail, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de clous de girofle ; des deux verres de cette ſauſſe, il faut qu'il n'en reſte qu'un : ſi le plat eſt grand, augmentez davantage de vin & de coulis. Vôtre ſauſſe étant cuite, paſſez-la

par un tamis dans une caſſerole ; verſez-y le coulis dedans, le tout bien aſſaiſonné. On y met un peu d'eſſence de jambon, & on fait cuire le tout enſemble. Dépecez vos Perdrix, & les mettez dans la ſauſſe, & les tenez chaudement. Auparavant que de ſervir, il y faut preſſer deux ou trois oranges.

Biberot de Perdrix.

Prenez tout l'eſtomac de vos Perdrix, aprés qu'elles ſeront rôties. Si vous n'en avez pas aſſez, prenez quelque eſtomac de Poulardes rôties. Hachez le tout ſur la table, qu'il ſoit comme de la farine. Prenez les carcaſſes, & pilez-les bien dans le mortier : aprés les avoir pilé, mettez-les dans une caſſerole avec de bon jus ; & l'aïant enſuite paſſé par l'étamine, remettez-le dans une petite marmite, & vôtre Biberot ou viande hachée dedans. Laiſſez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vous y pouvez mettre quelque cueillerée d'eſſence de jambon. Il faut le faire cuire, de maniere qu'il ne ſoit pas trop liquide, ni gras. Etant bien cuit, dreſſez-le dans une aſſiette ou deux. Il y en a pluſieurs qui le ſervent

ainsi: & d'autres, aprés qu'ils l'ont dressé dans leur assiette, ils le poudrent avec de la chapelûre de pain bien fine, & ils y font prendre couleur avec la pêle rouge. On le mange de cette maniere, à la fourchette; & pour l'autre, à la cueillere. Servez chaudement.

Perdrix en filets au jambon.

Vos Perdrix étant cuites à la broche, vous les mettez en filets, & les passez avec vôtre jambon & un anchois, capres, ciboule, persil hachez bien menu; & servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

On en sert aussi à la sausse de Becasse, ou de Brochet.

Autre maniere pour les Perdrix.

Vous les pouvez mettre à la braise, ou en surtout, comme on trouvera la maniere pour les Pigeons; ou bien aux olives, comme on a vû pour les Poulardes, page 338. Pour les Pâtez de Perdrix, voïez ci-devant, page 344. & ci-aprés pour les Potages, ou mieux à la Table des Matieres.

PIGEONS.

Les Pigeons fourniſſent une grande diverſité de ragoûts. On en a déja pû voir une partie ; comme la Biſque, page 131. le Godiveau farci de Pigeonneaux, page 267. les Pâtez de gros Pigeons, ci-devant, page 346. Il en reſte encore beaucoup d'autres, dont il eſt à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au baſilic.

Pour faire des Pigeons au baſilic.

Il faut prendre les Pigeonneaux bien échaudez & bien blanchis ; les fendre par le dos, ſi peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce, compoſée de lard crud bien haché, avec un peu de perſil, de baſilic, de ciboule, le tout bien aſſaiſonné. Etant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite, avec du boüillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus, & du ſel ; & quand ils ſont cuits, vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus ; rouler vos Pigeons dedans, & en même tems dans de la mie de pain, afin qu'ils ſoient bien panez. Aprés en

avoir fait de même à tous, il faut avoir du sain-doux bien propre; & quand il sera bien chaud, frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils aïent une belle couleur; les tirer, frire tout d'un tems du persil pour garnir, & servir chaudement pour Entrées.

Entrée de Pigeons au fenoüil.

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité; les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu, pour les faire blanchir. Prenez le foie, avec du lard, de la ciboule, du persil, & un peu de fenoüil verd; hachez & assaisonnez bien le tout: farcissez-en le corps de vos Pigeons; faites-les rôtir; & en servant, mettez un bon ragoût par-dessus.

Entrées de Pigeons à la braise.

Prenez de gros Pigeons, bien retroussez: faites, si vous voulez, une farce un peu liée, pour les farcir dans le corps. Mettez-les à la braise, comme beaucoup d'autres choses: étant cuits, dressez-les dans un plat; & les aïant bien dégraissez, mettez un ragoût de truffles & ris-de-veau par-dessus.

Compote de Pigeons.

Vous les lardez de gros lard, & les paſſez enſuite avec lard fondu ; puis vous les mettez cuire avec ſel, poivre, muſcade, citron verd, clous, champignons, truffles, un verre de vin blanc & boüillon. Vous y faites un coulis blanc ou brun, comme pour la fricaſſée, pour laquelle on les coupe par morceaux ; & vous garniſſez de roulettes que vous coupez en deux, ou de ce que vous voudrez, & jus de citron en ſervant.

Entrée de Pigeons au jambon.

Elle ſe fait de la même maniere que les Poulets au jambon, que l'on verra ci-aprés. Si les Pigeons ſont bien gros, il les faut piquer à gros lard & lardons de jambon, & les mettre à la braiſe. Etant cuits, les tirer ; laiſſer bien égouter la graiſſe, & les mettre dans le ragoût de jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraiſſé, mettez-y un filet de verjus ou vinaigre ; prenez garde qu'il n'y ait trop de ſel, & ſervez chaudement.

Autre Entrée de Pigeons aux truffles.

On fait une autre Entrée de Pigeons, piquez ou farcis, en ragoût aux truffles & aux raves, paſſées en ragoût de belle couleur & bien aſſaiſonné, avec cus d'artichaux & pointes d'aſperges. Vous garniſſez de ris-de-veau paſſez au blanc, & perſil frit; & jus de citron en ſervant.

Entrée de Pigeons grillez ou frits, à la Sainte-Menehout.

Il faut prendre de gros Pigeons; les bien retrouſſer, les couper en deux, & les mettre à la braiſe. Etant bien cuits, tirez-les, & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne ſe défaſſent. Si vous les voulez frire, avant que de les paner il les faut tremper dans des œufs battus, & les paner enſuite, afin que le pain tienne mieux. De l'une ou l'autre maniere, ils vous peuvent ſervir pour garnir. S'ils vous ſervent de plat, il y faut faire une ramolade deſſous, compoſée d'anchois, perſil, capres hachées, un peu de ciboule, & bon jus, le tout bien aſſaiſonné, avec un filet de vinaigre; & ſervir chaudement.

Vous en pouvez faire de même de toute autre Volaille que vous voudrez. Si l'on veut, on peut larder les Pigeons à gros lard & avec du jambon, afin qu'ils aïent meilleur goût. Quelques uns appellent cette maniere, des pieces à la Sainte-Menehout.

On en peut auſſi faire cuire dans une marmite, bien aſſaiſonnez, comme un bon court-boüillon, bien nourri & de bon goût: & quand ils ſont cuits, vous les panez proprement, en ſorte qu'on ne voie point de viande; & vous leur donnez couleur avec la pêle rouge.

Pigeons en ſurtout, rôtis & à la braiſe.

Prenez de gros Pigeons, qui ſoient bien retrouſſez: faites une farce qui ſoit compoſée de lard crud & jambon cuit, de truffles & champignons hachez avec les foies, du perſil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris-de-veau; le tout bien haché & bien aſſaiſonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler: avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettrez ſur l'eſtomac; le tout bien ficelé & em-

broché proprement, vous l'enveloperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût; & auparavant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par-dessus, de quoi que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné : remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braise, on les fait de la même maniere. Toute la difference qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutez la graisse, & vous faites un ragoût aux truffles, selon vôtre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Becasses, & autres Volailles : & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huîtres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense; le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

Tourte de Pigeons.

Il faut avoir des Pigeons de Voliere,

bien échaudez & bien retrouſſez. Mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, de la moëlle, des ris-de-Veau coupez par moitié, des cus d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu, quelques foies gras, des crêtes bien épluchées, des champignons coupez en dez, des truffles par tranches; le tout bien paſſé dans une caſſerole avec un peu de farine, & bien aſſaiſonné. Etant paſſé, tirez-le en arriere. Formez vôtre pâte avec de la farine, ſelon la grandeur de vôtre Tourte, un œuf, du beurre, du ſel & de l'eau: faites un morceau de pâte feüilletée; & de la premiere, formez une bonne abaiſſe, que vous mettrez dans une tourtiere qui ſoit propre, ſuivant la grandeur de vôtre plat. Aprés avoir étendu l'abaiſſe dans la tourtiere, mettez-y du lard fondu qui ne ſoit pas trop chaud, mais par raiſon. Enſuite il faut bien arrouſer & arranger les Pigeons, le cu d'artichaut au milieu, & les truffles en tranches, les champignons & ris-de-veau dans les intervales. Achevez enſuite de mettre toute la fauſſe; & prenez l'autre morceau de pâte qui étoit roulé rondement, aprés avoir plaqué la main deſſus pour l'élargir ſur le tour, afin d'y pouvoir

mettre la pâte de feüilletage, & détendre l'abaiſſe proprement. Il faut qu'il n'y ait point trop de feüilletage, afin que l'autre morceau ſoit plus gros. Couvrez vôtre Tourte de cette abaiſſe ; faites un bord proprement à l'entour : & pour ſervir, levez les bardes de lard, dégraiſſez, & jettez-y un coulis de quelque carcaſſe de Pigeons, ou une liaiſon au blanc.

Autres manieres pour les Pigeons.

Vous les pouvez mettre au Pere-Doüillet ; & pour cela, les aïant bien appropriez, faites-les cuire dans un petit pot, bien aſſaiſonnez & bien nourris, avec ſel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garniſſez de perſil, tranches de citron, & jus en ſervant.

D'autres fois, vous les pouvez ſervir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, ſans autre garniture ; ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vû page 300.

Plies de Loire.

Vous les pouvez mettre à la broche ;

les découper par-deſſus le dos en croix, leur couper le nez & la queuë, & les mettre dans une caſſérole avec vin blanc, champignons, laites, morilles, truffles, perſil, ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, le tout bien lié : remüez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dreſſez-les proprement ; qu'elles ſoient bien blanches, une ſauſſe de même par-deſſus : & garniſſez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les poudre auparavant de ſel & de farine ; & on les ſert avec ſel & jus d'orange.

POTAGES.

Quoique nous aïons déja parlé de divers Potages, tant gras que maigres ; comme de la Biſque, Caſſérole, Oil, Julienne, Potage de tête d'Agneaux, de Cailles, de Brochet, d'Ecrevices, de Macreuſes, de Moules, & pluſieurs autres, ſuivant les pieces dont il s'agiſſoit ; cette matiere ne laiſſe pas d'être encore tres-feconde, & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les boüillons qui doivent faire le corps de tous ces Pota-

ges, & de tous les autres qu'on voudroit servir ; comme auſſi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier ; & commençons par les Potages de Legumes, qui peuvent convenir à pluſieurs Volilles, pour ne pas repeter inutilement une même choſe pour chacune.

Potage aux Pois.

Prenez des petits Pois ; & les aïant écoſſez & mis les gros à part, ils vous ſerviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les coſſes des petits Pois avec les gros, & les faites blanchir tant ſoit peu, avec un verd de ciboule & un peu de perſil ; & égoutez-les de leur eau. Aprés il les faut piler, & y mettre une mie de pain trempée dans de bon boüillon. Aïant pilé le tout enſemble, paſſez-le par l'étamine à force de bras ; faites que vôtre purée ſoit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une caſſerole, y aïant auparavant frit un peu de perſil haché & de ſarriette hachée : paſſez vos petits Pois avec cela, & moüillez de bon boüillon ; on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & preſque cuit, vous y mettez la purée verte. On y paſſe auſſi

quelques cœurs de laituës pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois, le tout bien aſſaiſonné. Faites mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon clair. Etant mitonné, mettez-un peu de purée par-deſſus; rangez vos Volailles ſur vôtre Potage. Vous garnirez de laituës farcies, ou ſans farcir; ou de concombres, ou de lard maigre, ſelon ce que vous jugerez à propos. Arrouſez enſuite avec de la purée, & petits Pois ſur vôtre Potage; & ſervez tout d'un tems.

On ſert beaucoup de ſemblables Potages aux Pois dans la ſaiſon; comme de têtes d'Agneaux, Canards, Oiſons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter ſeparément avec bon boüillon. On garnit de pointes d'aſperges, laituës farcies, ou concombres. Hors de la ſaiſon, on peut faire la purée avec de vieux Pois; & cela eſt bon, ſur tout pour les Canards, Andoüilles, &c.

Il eſt aiſé de ſe regler ſur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les paſſant au beurre blanc, & faiſant mitonner vos croûtes d'un bon boüillon d'herbes, comme page 158.

Pour les Volailles qui ſe ſoivent far-

cir, on en trouve la maniere aux articles où il eſt parlé de ces Volailles. Voïez pour le reſte, ce qui ſera dit aux Potages ſuivans.

Potage aux Navets.

Aprés avoir ratiſſé vos Navets, coupez-les en dez ou en long, & les paſſez à la poële avec lard fondu, & un peu de farine. Vous pouvez vous ſervir du même lard où vous aurez paſſé vos Volailles au roux, ſoit Canards, Sarcelles, Oiſons, ou autres; à moins que vous ne vouliez les faire un peu rôtir à la broche. De l'une ou l'autre maniere, empotez le tout enſemble avec bon boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre & un paquet: vous y ajoûtez une liaiſon rouſſe en cuiſant; & aïant fait mitonner vôtre Potage du même boüillon, vous dreſſez vos Volailles & vos Navets proprement; & garniſſez tantôt de pain frit, & tantôt de ſauciſſes, andoüillettes, ou petit lard cuit enſemble: mettez jus de citron & bon jus en ſervant. Quelques-uns font cuire les Navets ſeparément.

Les Oies, Oiſons, Canards, & ſemblables, que l'on ſert aux Navets, doivent être piquez de gros lard avant que

de les paſſer à la poële ; & les Volailles plus legeres ſe peuvent farcir, principalement les Poulets.

Les jarrets de Cerf & de Sanglier ſe peuvent ſervir en pareil Potage.

On peut auſſi ſervir un Potage aux Navets, d'une épaule de Mouton que vous lardez de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi : auſſi-bien que d'une éclanche farcie, que vous paſſerez à la poële comme les Volailles ci-deſſus.

Potage de Choux.

Prenez de gros Pigeons, des Perdrix, ou autres Volailles bien retrouſſées ; piquez-les de trois ou quatre rangées de lard, & faites-les rôtir ſeulement qu'elles aïent pris couleur. Prenez des Choux qui ſoient bien pommez ; coupez les en quatre, & les faites blanchir : étant blanchis, il les faut égouter, les empoter, & vos Volailles auſſi, avec du petit lard blanchi, un peu de baſilic, un oignon piqué de clous de girofle, une ou deux gouſſes d'ail ; les aſſaiſonner, y mettre de bon jus & boüillon, & faire cuire le tout enſemble. A demi cuit, on y fait une liaiſon rouſſe, compoſée de lard & farine, comme ſi c'étoit pour faire une

bonne ſauſſe-robert. Quand la farine a pris couleur, moüillez vôtre liaiſon de bon jus, ou du même boüillon des Choux; & étant cuit, jettez tous enſemble dans les Choux. Vous faites mitonner vôtre Potage avec de bon jus, & boüillon des Choux, quand vous voïez qu'il a bon goût & qu'ils ſont bien cuits. Etant mitonné, rangez les Volailles deſſus le Potage; faites un beau bord autour du plat, ou dans les intervales, avec du petit lard par tranches: arrouſez de bon boüillon, & ſervez chaudement.

Pour les Choux de Milan & autres, on peut, étant blanchis, les hacher & paſſer à la poële, avant que de les empoter comme ci-devant; hors quelques cœurs, que vous conſerverez pour garnir. Voïez encore ce qu'on a dit ſur cet article, page 190.

Potages de Racines.

Aprés avoir fait de bon boüillon, paſſez-le dans une marmite; & empotez-y un Chapon gras, avec des racines de Perſil, Panais, & petites Ciboules entieres. Le tout étant cuit enſemble, mitonnez vôtre Potage; mettez le

Chapon deſſus : garniſſez des Panais & petites Ciboules ; & avant que ſervir, arrouſez avec de bon jus de Veau.

On fait auſſi des Potages de Cailles, Ramereaux, Poulardes & autres, aux Racines, de la même maniere.

Potages aux Nantilles.

Il faut prendre des Perdrix, Pigeons, Canards, ou autres Volailles ; les piquer de quelques rangées de lard, & les faire rôtir. Etant rôties à demi, empotez-les avec de bon boüillon, un bouquet de fines herbes, & autre aſſaiſonnement ordinaire, & faites-les cuire. Prenez des Nantilles qui ſoient cuites ; pilez-les avec oignon, carotes, racines de perſil, & les paſſez par l'étamine, pour en faire le coulis. Paſſez d'autres Nantilles dans la caſſerole, avec un peu de perſil, ciboule hachée, & ſarriette menuë. Etant paſſées, mettez-y du boüillon où ont cuit vos Volailles, & le coulis avec ; & empotez le tout, juſqu'à ce que vous faſſiez mitonner, & dreſſez vôtre Potage. Il faut avoir du petit lard, cervelat ou ſauciſſes, pour garnir ; & ſi l'on veut faire de la dépenſe, faites une bordure autour de vôtre

plat, avec des crêtes & ris-de-veau en ragoût, le tout bien dreſſé & bien dégraiſſé ; & nourriſſez vôtre Potage, d'un coulis de Bœuf, carcaſſes de Perdrix, croûtons de pain & morceau de citron verd, le tout pilé dans le mortier, paſſé à l'étamine, & aſſaiſonné. Voïez le Coulis de Nantilles, page 214.

On fait un autre Potage aux Nantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut ſervir à l'huile pour ces derniers jours ; & principalement pour le Repas en Racines, ou autres jours de Carême, auſquels on en peut faire un plat ou aſſiette, les paſſant en ragoût aux fines herbes.

Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.

Aïant retrouſſé proprement vos Ramereaux, faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets, un paquet d'autres racines, quelques ciboules, & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner vôtre Potage du même boüillon : rangez vos Ramereaux deſſus, & garniſſez tout le tour, de vos racines.

Arrouſez

Arrouſez de bon jus & de bon goût, & ſervez chaudement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat, pour laiſſer la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux ſe mettent d'ailleurs en Potage aux Choux, aux Champignons, & autres manieres que l'on voudra.

Potage à la Reine, de Perdrix, Cailles, ou autres Volailles.

Il faut prendre des Perdrix qui ſoient fraîches; les faire blanchir, les bien retrouſſer, & les faire cuire dans de bon boüillon, avec un bouquet de fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite, & tranches de citron. Faites un coulis d'un blanc d'eſtomac de Poularde ou Chapon rôti, haché & pilé dans le mortier, avec une mie de pain trempée dans du boüillon, & paſſé par l'étamine proprement. Mettez ce coulis dans une petite marmite, qui ſoit bien couverte. Que vôtre Potage, qui doit être de croûtes de pain, mitonne avec de bon boüillon clair; rangez enſuite vos Volailles deſſus; arrouſez avec de bon jus; & auparavant que de ſervir,

preſſez un jus de citron dans le coulis. Aïez un pain farci pour mettre au milieu de vôtre Potage, & les Volailles autour : verſez vôtre coulis par-deſſus ; & bordez le plat de crêtes de Coq farcies, de ris-de-veau piquez & rôtis, de quelques autres tranches de ris-de-veau en ragoût, & cus d'artichaux. Couvrez l'eſtomac de vos Perdrix, ou autres Volailles, de tranches de truffles noires, le tout rangé proprement. Pour le pain farci, il ſera d'un bon hachis de quelques Volailles rôties, quelques morceaux de truffles & champignons, & petites pointes d'aſperges ſelon la ſaiſon.

Vous pouvez faire un petit Potage d'une Perdrix ſeule, ſans pain farci, en obſervant tout le reſte, le plus que la dépenſe & la commodité vous le permettront.

On fait auſſi un Potage de Perdrix farcies, garni de fricandeaux piquez paſſez en ragoût, avec ris-de-veau, champignons, cus d'artichaux, crêtes, truffles, & un jus de citron en ſervant.

Autre Potage blanc à la Reine.

On n'y met point de Volaille ; l'on

prend ſeulement le blanc d'un Chapon, un morceau de colet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon boüillon : le tout bien pilé dans un mortier, vous le faites mitonner dans une caſſerole, avec de bon jus & boüillon, qu'il ſoit de bon doût ; vous le paſſez par l'étamine, & vous l'étendez ſur vôtre Potage quand il eſt mitonné : On peut le marbrer avec quelque beau jus.

Potages de Cailles farcies, & Perdreaux.

Farciſſez vos Cailles au blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, ſel, poivre, muſcade, & jaunes d'œufs cruds : faites-les cuire avec bon boüillon, & un paquet, comme au Potage precedent. Pour le coulis, paſſez par l'étamine deux cus d'artichaux cuits, & ſix jaunes d'œufs, avec le même boüillon des Cailles ; faites-le boüillir doucement ſur les cendres chaudes. Dreſſez vos Cailles ſur les croûtes mitonnées, & garniſſez de petits cus d'artichaux : mettez vôtre coulis par-deſſus, & jus de champignons & de Mouton en ſervant. On peut auſſi y faire un ragoût de truffes, ou farcir

les Cailles au baſilic.

Pour les Perdreaux & Perdrix farcies; aprés les avoir fait cuire avec bon boüillon, vous faites un coulis blanc, où il entre des amandes & citron verd; & vous garniſſez de crêtes, champignons, & jus de Mouton & de citron en ſervant.

Potage ſans eau.

Aïez une belle marmite bien étamée; une bonne roüelle ou tranche de Bœuf, de la roüelle de Mouton, de la roüelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retrouſſé, & les groſſes viandes battuës. Rangez-les dans vôtre marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & perſil; & aſſaiſonnez de toute ſorte de fines herbes, & peu de ſel. Faites une pâte; & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que pourroit reſpirer vôtre marmite, enſorte qu'il n'y entre, ni n'en ſorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puiſſe entrer: qu'il y ait de l'eau qui boüille avec du foin, afin que l'autre marmite ne ſe tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainſi boüillir continuelle-

ment dans l'eau bien ſerrée, environ cinq ou ſix heures. Aprés il faut la découvrir, & paſſer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraiſſer. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner, autant la ſoupe que le pain, avec le même jus; & faites un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, pour mettre par-deſſus. Garniſſez avec des crêtes farcies, ris-de-veau, ou autre choſe ſemblable; le tout dreſſé & ſervi proprement.

Potage de ſanté.

Vous prenez de bon boüillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton, pour empoter vos Chapons, Poulardes, ou autres Volailles propres pour la Soupe de Santé; & vôtre boüillon étant de bon goût, vous en faites mitonner vos croûtes. Aïez dans un autre pot à part, de bonnes herbes, comme oſeille, pourpier, cerfeüil, &c. le tout coupé bien menu: vous en garnirez vôtre Potage avec vos Volailles; ou les paſſerez, pour n'en mettre que le boüillon, & bon jus en ſervant.

On fait un autre petit Potage de Santé tout clair, d'un Poulet & d'un morceau de roüelle de Veau, ſans garniture. Vous lui donnez ſeulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

Potage de Poulets farcis.

Vous les farciſſez d'un bon godiveau, entre la peau & la chair : vous pouvez auſſi ôter l'eſtomac ; & étant bien propres & bien blanchis, vous les empotez avec de bon boüillon. Vous pouvez garnir de ris-de-veau & crêtes, comme un Biſque, ou de legumes; & jus & coulis en ſervant.

Voïez ci-aprés, differentes manieres de Poulets farcis.

Potage de Poulets de grain.

Aprés les avoir farcis d'un bon godiveau bien delicat, où il entre de la crême, vous les empoterez proprement ; & garnirez de pâtes frites, ou de legumes, & jus de citron en ſervant.

Potage de Poulets farcis aux oignons.

Vous y faites un coulis blanc par-deſſus, avec du blanc de Chapon ou de

Veau, & trois ou quatre jaunes d'œufs durs : le tout bien pilé dans un mortier, avec de la mie de pain trempée dans de bon boüillon, vous le paſſez dans une caſſerole ; & l'aïant aſſaiſonné, vous le faites boüillir cinq ou ſix boüillons. Vous le paſſez enſuite par l'étamine, & y ajoûtez un jus de citron ; & vous en arrouſez tout vôtre Potage, étant prêt à ſervir.

Le Potage de Pigeons au blanc, garni d'oignons blancs ou de cardes, ſe fait de la même maniere que celui ci-deſſus.

Potage de Poulets farcis, garnis de marons.

Fites cuire vos Poulets dans vôtre pot ordinaire, & les marons dans un petit pot à part, aprés les avoir pelez & épluchez de leur ſeconde peau, avec du bon boüillon de bon goût, & qu'ils ne ſoient point rompus. Vous en ferez un cordon autour de vôtre plat & des Poulets, & vous arrouſerez avec un bon coulis en mitonnant, & jus de citron en ſervant.

Autre Potage de Poulets farcis.

On fait encore un Potage de Poulets

farcis, avec un coulis verd, & des pointes d'aſperges par-deſſus, & un cordon de petit lard.

Potage de Poulets & autres, aux Concombres.

Empotez vos Poulets ou Chapons à l'ordinaire, avec bon boüillon, bien aſſaiſonnez. A l'égard des concombres, vuidez-les; & les aïant fait blanchir à l'eau, farciſſez-les d'une bonne farce, & les faites cuire avec boüillon, ſel, & un paquet. Paſſez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits, avec jus de poirée & bon boüillon, & faites-le cuire & mitonner à part. Dreſſez vôtre Potage avec croûtes, vos Poulets au milieu; les concombres farcis pour garnitures, & vôtre coulis par-deſſus, avec jus de citron. Obſervez la même choſe pour des Dindonneaux, & autres pieces.

Vous pouvez faire d'autres Potages aux concombres, ſans les farcir; mais ſeulement les paſſer à la poële avec lard fondu, & les faire cuire & dreſſer comme ci-deſſus.

Potage aux croûtes farcies de blanc de Perdrix.

Vos Perdrix étant cuites à la broche, prenez-

prenez-en le blanc & le coupez en dez, & des cus d'artichaux de même. Vous les paſſez enſemble, qu'ils ſoient de bon goût, & vous en farciſſez vos croûtes. Vous faites un coulis d'un morceau de Bœuf bien riſſolé à la broche, que vous pilez dans le mortier, avec les carcaſſes de vos Perdrix ; & vous paſſez le tout dans une caſſerole, l'aſſaiſonnant comme il faut : Vous le paſſerez enſuite par l'étamine avec de bon jus, & un morceau de citron ; & vous en ferez mitonner vos croûtes. Faites un petit hachis de Mouton que vous poudrerez par-deſſus, avec un cordon de croûtons autour de vôtre plat.

On fait un autre Potages de croûtes farcies de nantilles, avec un coulis de nantilles, comme aux Pigeons & autres Volailles, comme ci-devant page 382. & il eſt aiſé d'en imiter d'autres ſur le pied de ce premier, ſuivant les viandes que vous aurez ; ou bien, farcir le pain d'un bon ragoût.

Autre Potage aux croûtes farcies de jambon.

Vous les farciſſez de jambon, de ris-de-veau, blanc de Chapon, mouſſerons, cus d'artichaux ; le tout coupé en dez,

& passé en ragoût avec un coulis de Veau. Vous fermerez vos croûtes avec une autre, & les ficelerez proprement pour les faire mitonner, qu'elles ne se rompent point. Etant prêt à servir, dressez-les sur vôtre Potage, & garnissez-en vôtre plat, avec un jus de citron en servant.

Potage de Profitrolle.

Il faut avoir un petit pain rond, de même que ceux de la Soupe aux croûtes. Vous le farcissez, & faites mitonner avec jus de Veau & bon boüillon : & étant mitonné, vous le dressez sur vos autres croûtes mitonnées, avec un peu de hachis de Perdrix ou de Chapons. Faites un coulis avec les viandes dont vous aurez fait vôtre jus ; & l'aïant passé, versez-le sur vôtre Potage. Quand vous servirez, vous pouvez mettre un beau cu d'artichaut sur vôtre pain, quelques champignons au-dedans ; & garnir avec des fricandeaux, ou ris-de-veau.

Potage de Profitrolle, garni de Poupiettes.

Vous passez les poupiettes, dont vous trouverez la maniere en son rang, dans

un plat ou caſſerole ; & vous faites un coulis d'un morceau de Veau rôti à la broche, battu dans le mortier, bien aſſaiſonné & paſſé par l'étamine, pour en arrouſer vos poupiettes. Il faut avoir un ragoût de ris-de-veau, champignons, truffles, mouſſerons, morilles, crêtes, cus d'artichaux ; le tout paſſé au blanc & de bon goût, vous en garnirez vôtre Potage, le pain de Profitrolle au milieu, & un jus de citron en ſervant.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de ſix petits pains, & un grand au milieu ; trois farcis avec du jambon, & les trois autres farcis de Chapon : le grand, farci d'un hachis de jambon & de Chapon, avec ris-de-veau, champignons, truffles, mouſſerons, cus d'artichaux coupez en dez. Vous garnirez de fricandeaux piquez paſſez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mouſſerons, ou champignons, cus d'artichaux, pointes d'aſperges, le tout paſſé au blanc ; & un jus de citron en ſervant.

Voïez ci-aprés, pour les Potages de Profitrolle au maigre.

Potage de Chapon ou Poularde, au Ris.

Vous faites cuire vôtre Ris avec de bon boüillon, & vous en garniſſez vôtre Chapon ou Poularde, ſur vos croûtes mitonnées. Vous mettez par-deſſus, un lit de Parmeſan râpé, & de pain de canelle; & vous lui faites prendre couleur avec la pêle bien rouge. On peut garnir le tour du plat, de croûtons de pain bien rouſſis dans le ſain-doux, & ſervir avec jus de Mouton & de citron.

Le Potage de Vermicelli ſe fait de la même maniere.

Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons.

Lardez les Sarcelles de moïen lard; & les aïant paſſées à la poële avec lard fondu, faites-les cuire dans du bon boüillon à l'ordinaire, avec ſel, & un paquet. Paſſez champignons & farine avec le même lard, & les mettez avec les Sarcelles, quand elles ſeront à demi cuites. Servez, dreſſé proprement, avec jus de Mouton & de citron, & par tranches.

On a vû les Potages de Champignons farcis, page 185.

Potage aux Truffles.

Il faut faire cuire les Truffles avec bon boüillon & jus dans un petit pot, avec un bouquet, & une liaiſon bien nourrie. Vôtre Potage étant mitonné, & vos Truffles cuites, vous les rangerez deſſus, & jus de citron en ſervant. Vous pouvez mettre un pain de profitrolle au milieu.

Pour les Potages de Faizandeaux, Cailles, & autres Volailles que vous voudrez ſervir aux Truffles; empotez-les à l'ordinaire, bien aſſaiſonnées. Coupez vos Truffles par morceaux, & non par tranches; & les aïant paſſez avec un peu de lard, faites-les cuire comme deſſus: & pour brunir le Potage que vous en garnirez, aïez un bon coulis de Bœuf ou de Mouton, & jus de citron en ſervant.

Potage aux Truffles & aux Mouſſerons.

Faites un coulis de Veau ou blanc de Chapon, bien aſſaiſonné & de bon goût; & un pain farci de tout ce que vous voudrez, au milieu de vôtre Potage. Vous paſſerez vos Truffles & Mouſſe-

rons en bon ragoût ; & vous en garnirez le Potage, & un jus de citron en ſervant.

Potages de Pigeons farcis au roux.

Vous paſſez des oignons au roux, pour faire le cordon ; & vous faites un coulis brun, d'un morceau de Bœuf bien riſſolé à la broche, & pilé dans le mortier avec croûtons de pain ; le tout paſſé dans une caſſerole & bien aſſaiſonné, & paſſé enſuite par l'étamine avec un jus de citron, pour en arrouſer vôtre Potage étant prêt à ſervir. Enrichiſſez de champignons, cus d'artichaux, & autres garnitures.

Potage de Pigeons aux Raves.

Vous les lardez de gros lard, & vous les paſſez au roux de belle couleur ; vous les mettez cuire avec de bon boüillon doucement, & un bouquet. Vous faites une liaiſon avec fines herbes, que vous jettez dedans : & aïant fait mitonner vos croûtes avec de bon boüillon, vous garnirez vôtre Potage avec les Raves bien blanches, & cuites proprement ; une partie coupées en dez, & l'autre partie entieres.

On fait un Potage de Pigeons farcis

au roux de la même maniere ; une liaiſon en cuiſant, & garni de Raves de même.

Potage de Pigeons au blanc.

On peut le garnir de poupiettes, & de membres de Poulets de grain marinez & frits ; un coulis blanc ſur vos Pigeons, & un pain au milieu ; ou bien un cordon d'aſperges, & pain de profitrolle, & jus de citron en ſervant.

Voïez ci-devant, page 389. pour le Potage blanc de Pigeons aux oignons.

Potage de Parmeſan.

On le peut garnir de petits pains de profitrolle chapelez bien proprement, que vous trempez dans du lard fondu, & les poudrez enſuite de Parmeſan râpé, pour leur faire prendre couleur au four. Vous preparez vôtre Potage dans un plat, pour mitonner ; & vous faites un lit de Parmeſan, un lit de quelque bon hachis de viande, & un lit de pain à canelle. Vous faites cela par deux fois, & luy faites prendre couleur avec la pêle. Garniſſez le bord de vôtre Potage, de croûtons bien roux ; & le milieu, de vos pains ; & ris-de-veau dans

les intervales, avec des fricandeaux piquez, truffles & crêtes ; & un jus de citron en ſervant.

Pour un autre Potage de Parmeſan, hachez la chair d'un Poulet fort menu, que vous poudrerez ſur vos croûtes, & du Parmeſan râpé par-deſſus. On peut mettre un pain au milieu, garnir de cus d'artichaux & autres choſes ordinaires, ou ne le point garnir, & lui donner belle couleur avec la pêle.

Voïez ci-devant la Caſſerole au Parmeſan, page 180.

Potage de Cailles au blanc-manger.

Vos Cailles étant cuites avec de bon boüillon, ſel, & un paquet ; pilez des amandes, que vous paſſerez par l'étamine au même boüillon ; & faites-le cuire avec un peu de canelle & ſucre. Faites-le fond de vôtre Potage avec macarons, biſcuits & maſſepains ; & quand vos Cailles ſeront dreſſées, mettez vôtre boüillon blanc par-deſſus, & garniſſez de tranches de citron, & jus & grains de grenade en ſervant.

Les autres Potages de Cailles ſont expliquez ci-devant, ſoit au ſujet d'autres Volailles, ou en particulier.

Potage de Perdrix au boüillon brun.

Lardez vos Perdrix de moïen lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu : paſſez-y auſſi un peu de farine, & mettez le tout dans un pot avec bon boüillon, un paquet, & le ſel neceſſaire. Faites le coulis d'un morceau de Bœuf rôti, paſſé avec le même boüillon de Perdrix, & le maintenez chaudement : coupez par morceaux des cus d'artichaux cuits, & les mettez dans ce coulis, avec tranches de citron & crêtes cuites & paſſées en ragoût. Vôtre Potage étant mitonné, dreſſez vos Perdrix & vos garnitures, jettez le coulis par-deſſus, & tranches & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi en faire un Potage aux Ecrevices, obſervant ce qui a été dit pour le Potage maigre, page 242. Vous garnirez de ris-de-veau, foies gras, fricandeaux, pains de Perdrix, & autres choſes que vous aurez.

On peut voir plus haut, les Potages de Perdrix que l'on veut faire aux Choux, aux Nantilles, & autres legumes.

Potage d'une poitrine de Veau & d'un Chapon, un pain au milieu.

Vous farciſſez le pain de blanc de Chapon, Mouton & Perdrix hachez enſemble, avec cus d'artichaux, ris-de-veau coupez en dez, truffles, crêtes & champignons paſſez en ragoût, & un coulis de Veau : le pain eſt ouvert par-deſſus, afin qu'on voie le ragoût. Vous le marbrez d'un jus de Veau & de citron ; & aïant dreſſé vôtre Potage, vous le garniſſez de ris-de-veau & crêtes autour, le tout paſſé au blanc ; & jus de citron en ſervant.

Potage de Dindons à la chicorée.

Prenez des Dindons, Poulardes, Poulets, ou autres Volailles, que vous empoterez & ferez cuire à l'ordinaire, avec boüillon, ſel & un paquet. Faites blanchir vôtre chicorée dans l'eau, & la mettez cuire avec le reſte. Dreſſez & faites mitonner vôtre Potage : garniſſez de la chicorée, & ſervez au boüillon naturel, avec jus de Mouton & de champignons.

Potage de Poulardes.

Vous en prenez une, que vous coupez par morceaux, & vous les faites mariner au jus de citron ou verjus, avec les autres aſſaiſonnemens. Vous faites une pâte avec du verjus, pour les frire de belle couleur; ce ſera pour en garnir vôtre Potage, autour d'une autre Poularde que vous aurez empotée bien proprement dans de bon boüillon. Vous ferez un coulis avec les os de la Poularde marinée, des croûtons de pain & bon boüillon: vous en arrouſez vôtre Potage en mitonnant, & un jus de citron en ſervant.

Potage à l'Italienne.

C'eſt une maniere d'Oil, que l'on dreſſe dans un baſſin, aprés y avoir fait une ſeparation en croix avec de la pâte, que l'on fait cuire au four. A l'un des quarrez, on fait une Biſque; à l'autre, un Potage de petits Poulets; au troiſiéme, un Potage à la Reine en profitrolle; & au quatriéme, un Potage de Perdrix farci; le tout dans ſes boüillons particuliers, & avec differentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

Potage d'Oiſons farcis.

Faites une farce avec le foie, le cœur, & fines herbes, & une omelette de quatre œufs, que vous battrez enſemble dans un mortier, & l'aſſaiſonnerez de bon goût, pour en farcir vôtre Oiſon entre la peau & la chair. Vous l'emporterez avec de bon boüillon, & ferez une purée verte pour jetter par-deſſus vôtre Potage. Faute de Pois nouveaux, prenez-en de vieux, dont vous ferez vôtre coulis verd. Garniſſez de laituës farcies.

Potage blanc.

On peut appeller *ainſi le Potage à la* Reine, que l'on a marqué le ſecond; en voici quelques autres. Prenez des blancs de Poulets ou de Chapons, que vous hacherez bien menu, & les poudrerez ſur vôtre Potage mitonné; le marbrant avec jus de Veau bien roux, & jus de citron en ſervant.

Autrement: pilez la chair d'un Poulet ou du blanc de Chapon, & un morceau de mie de pain bien blanc; paſſez le tout par l'étamine: & vos croûtes étant mitonnées, mettez ce coulis par-deſſus ſans garnir.

Potage de Chapon deſoßé aux Huîtres.

Aprés avoir deſoſſé vos Chapons, conſervant les peaux entieres, farciſſez-les de la même chair, avec graiſſe de Bœuf ou moëlle, lard pilé, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, jaunes d'œufs, & les mettez cuire avec bon boüillon. Paſſez huîtres, champignons & farine par la poële, & mettez le tout avec les Chapons, quand ils ſeront preſque cuits: dreſſez & ſervez proprement, avec jus de citron & de champignons.

Pour les autres Potages de Poiſſons en gras, voïez ci-aprés celui de *Soles.*

POTAGES MAIGRES.

Potage de Santé.

Coupez laituës, pourpier, oſeille, poirée & autres bonnes herbes, & les mettez ſur le feu dans un pot de terre avec du beurre, pour les faire amortir. Mettez-y enſuite de l'eau boüillante, du ſel, un bouquet de fines herbes, & un pain ou croûte que vous mettrez au milieu de vôtre Potage. Vous paſſerez

les herbes, ſi vous voulez ; ou vous les ſervirez, & garnirez de petites laituës ; jus de champignons & une cueillerée de purée en ſervant.

Le Potage ſans beurre & la Julienne ſe rapportent aſſez à ceci, pour n'être pas beſoin d'en parler en particulier.

Potage de Mouſſerons & Morilles, à la crême.

Paſſez-les au bon beurre avec fines herbes ; ils ſe paſſent auſſi à l'huile, pour d'autres Soupes. Quand vos croûtes ſeront mitonnées, vous mettrez vôtre crême avec les mouſſerons, dans la caſſerole où vous les aurez fait cuire, avec un bouquet ; faites qu'ils ſoient bien liez. Vous dreſſerez en même tems vôtre Potage, un pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en ſervant. Garniſſez le tour de vôtre plat, de mouſſerons frits en beignets, ou autres choſes convenables.

Potage d'Oignons au blanc.

Vous le dreſſez avec un pain au milieu ſi vous voulez ; vous faites un coulis blanc d'amandes, racines de perſil &

mie de pain trempée dans du boüillon de purée, le tout paſſé par l'étamine. Ce même coulis eſt bon, non-ſeulement pour les Oignons ; mais auſſi aux Cardes, Salſifix, Cheruis, &c.

On fait un autre Potage d'Oignons paſſez au roux, coupez en dez ; & pour garniture, des Oignons par roüelles frits comme des beignets, ou entiers : Comme auſſi un Potage d'Oignons au baſilic.

Potage d'Oublons.

Blanchiſſez-les bien proprement, & les liez par paquets ; & les aïant fait cuire dans de bonne purée ou autre boüillon maigre, vous en garniſſez vôtre Potage, avec un pain au milieu.

Potage de Pourpier.

Vous le laiſſez preſque de toute ſa longueur quand il eſt petit, & le faites cuire avec boüillon de purée dans un petit pot, un oignon piqué, une carote, quelques panais, & une liaiſon. Etant cuit, & vos croûtes mitonnées, vous en garniſſez vôtre Potage.

Potage de Brocolis.

Vous les épluchez bien, & les jettez dans de l'eau fraîche ; & les aïant fait blanchir, vous les empoterez, y mettrez un petit coulis comme au pourpier, & garnirez de Brocolis.

Potages de Raves.

Ratiſſez-les bien, & laiſſez un petit bouquet de verd au bout. Vous les ferez blanchir, & les mettrez cuire avec de bon boüillon, & une petite liaiſon. Dreſſez-les comme le pourpier.

Potages aux Concombres.

Faites blanchir vos Concombres, & les mettez cuire dans de bon boüillon de purée, avec un oignon piqué de clou, quelques racines, & de petites herbes. Vous y ferez une liaiſon comme aux autres en gras, & garnirez de vos Concombres avec capres. Vous pouvez auſſi les farcir d'herbes ou de poiſſon, & garnir de pointes d'aſperges ſelon la ſaiſon.

Potages d'Aſperges.

Au défaut de pois, vous pouvez paſſer

paſſer des Aſperges pilées par l'étamine, avec du boüillon d'herbes, pour faire le coulis verd. Vous paſſerez d'autres pointes d'Aſperges par la poële, avec beurre & fines herbes, & les mettrez mitonner, aſſaiſonnées de ſel & muſcade : vous en couvrirez vôtre Potage, & vôtre coulis par-deſſus, auquel vous ajoûterez de la crême naturelle, ou des jaunes d'œufs, ſi le tems le permet.

Potages de laituës farcies.

Voïez ce qui a été dit ci-devant pour les Laituës farcies, page 285. hors qu'ici vous les farcirez d'une bonne farce de poiſſon, telle qu'on a vû page 249. & ſi c'eſt pour des jours de plus grande abſtinence, ou faute de poiſſon, farciſſez-les d'une bonne farce de fines herbes, aſſaiſonnée de ſel, poivre, muſcade, & jaunes d'œufs ou crême. Du reſte, faites-les cuire avec purée claire, ou boüillon d'herbes ; & les aïant dreſſées ſur croûtes mitonnées de pareil boüillon, ajoûtez-y un coulis blanc, & jus de champignons en ſervant ; garni de pain frit, ou autre choſe.

Potage marbré.

C'eſt un Potage de lait d'amandes, auquel on ajoûte des jaunes d'œufs, du ſucre, de la canelle & un peu de ſel : vous le dreſſerez ſur pain ou biſcuits, & vous le marbrez avec jus ou gelée de groſeille, jus de poirée cuit au ſucre, & fleurs d'oranges. Garniſſez de grains de grenade & nompareille.

Potage au Fenoüil.

Vous prenez du Fenoüil que vous hachez bien, & le mettez dans un petit pot ; obſervant quant au reſte, la même choſe qu'au Potage qui ſuit.

Potage d'Epinars.

Vous n'en prenez que le cœur, que vous hachez bien ; & vous les mettez cuire dans un petit pot, avec du boüillon de purrée, une carote, un oignon piqué de clous, & les autres aſſaiſonnemens. En faiſant mitonner vos croûtes, râpez-y du Parmeſan, & dreſſez vôtre Potage, le garniſſant de pains à canelle, un au milieu ; ou bien d'oignons, ou de rôties frites.

Potage de bourgerons de Vigne-vierge.

Otez les plus grandes feüilles, & prenez garde qu'il n'y ait du bois: faites-les blanchir à l'eau boüillante, & les aïant liez par paquets, mettez-les cuire dans un petit pot, avec une carote, panais, racine de perſil, oignon piqué, quelques navets en quatre, & une gouſſe d'ail. Ajoûtez-y en cuiſant une petite liaiſon; & garniſſez vôtre Potage avec les bourgerons, un pain au milieu.

Potage aux petits Pois.

Voïez le Potage aux Pois en gras, page 376. & obſervez la même choſe, hors qu'ici vous paſſerez vos petits Pois au bon beurre, & vous ſervirez de bon boüillon. A la purée ſimple, garniſſez de concombres, cus d'artichaux, pointes d'aſperges, & ſemblables choſes.

Potage aux Choux.

Voïez auſſi le Potage de Choux gras, page 379. où il y a la maniere de les empoter & faire cuire; retranchant ici le lard, pour ne ſe ſervir que de beurre &

de boüillon maigre, ou purée claire: Garniſſez des cœurs, cus d'artichaux & pain frit.

Potage de Citroüilles au lait.

Coupez les Citroüilles en dez bien menus, & les paſſez à la poële au beurre blanc, avec ſel, perſil, cerfeüil & fines herbes: mettez-les dans un pot de terre, avec lait boüillant, & les dreſſez ſur croûtes mitonnées: Garniſſez de pain frit, & mettez poivre blanc en ſervant.

Potage de Melon.

Il faut le couper comme les Citroüilles, & le paſſer de même à la poële avec beurre; faites-le cuire, aſſaiſonné de ſel, poivre & un paquet: paſſez-en par l'étamine avec le même boüillon, dont vous ferez auſſi mitonner vos croûtes; & aïant dreſſé le tout, ſervez garni de Melon frit, & grains de grenade.

Potage de grains de Muſcat.

Faites un bon lait d'amandes, comme vous avez pû voir page 100. & quand vous voudrez dreſſer vôtre Soupe, mettez-y des grains de Muſcat, aïant ôté

les pepins. Au lieu de croûtes ou autre pain, dreſſez vôtre Potage avec macarons ou biſcuits, & garniſſez de Muſcat confit au ſucre ; jus de citron & de groſeilles pour marbrer en ſervant.

Potage de Cardes d'Artichaux.

Il faut faire blanchir & cuire vos Cardes avec eau, beurre, ſel & une croûte de pain. Etant cuites, mettez-les proprement dans du beurre fondu ; il les faut couper fort courtes. Faites mitonner vôtre Potage avec bon boüillon d'herbes : mettez la croûte d'un petit pain entier au milieu, dreſſez vos Cardes en dôme ſur le pain, & râpez du fromage de Parmeſan par-deſſus. Vous y pouvez faire un coulis blanc ; parſemer encore de fromage râpé ; & garnir de capres & tranches de citron.

Potage de Choux blancs & Ciboulettes au lait.

Aprés les avoir fait blanchir dans l'eau, hachez-les, & les paſſez à la poële avec beurre blanc ; puis les mettez dans du lait chaud, aſſaiſonnez de ſel, poivre & un paquet : dreſſez ſur

du pain par tranches.

On en fait de même avec des Ciboulettes bien menuës.

Potage de Cus d'Artichaux.

Coupez vos Cus d'Artichaux par la moitié, & les passez à la poële avec beurre roux & farine, ou au beurre blanc : gardez-en un entier pour le milieu du Potage. Mettez-les dans un pot de terre avec purée claire, sel & fines herbes ; & étant cuits, dressez sur croûtes mitonnées ; & servez avec capres & jus de champignons.

Ces Potages sont plus que suffisans pour ce qui concerne les Herbages & Legumes, soit pour le jour du Vendredi Saint, ou pour les autres jours maigres durant l'année : venons à ce qui regarde les Poissons dont nous n'avons point encore parlé.

Potage d'Esturgeon.

Vôtre Esturgeon étant bien nettoïé, faites-le cuire avec eau, beurre, sel, & un paquet. Etant à demi cuit, tirez ce boüillon ; & remettez dans vôtre casserole ou terrine, vin blanc, sel, poivre,

clous pilez, verjus, oignons & laurier, avec quoi vous l'acheverez de cuire. Paſſez des champignons & farine à la poële avec beurre, que vous mettrez dans le premier boüillon pour vôtre Potage, avec une cueillerée de purée. Faites-en mitonner des croûtes de pain dans un baſſin rond ou ovale; & dreſſez l'Eſturgeon au-deſſus, l'ayant égouté. Garniſſez d'huîtres, champignons, capres; & ajoûtez-y jus & tranches de citron en ſervant.

Potage de Turbot.

Ecaillez le Turbot, & le faites cuire dans un linge avec vin blanc & moitié eau, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous & laurier: faites mitonner vos croûtes avec bon boüillon de poiſſon; & aïant égouté vôtre Turbot, dreſſez-le, & garniſſez de champignons ſur le corps du poiſſon; & les bords du plat, de champignons farcis, laites, huîtres, capres; & jus & tranches de citron.

Potage de Saumon frais.

Il faut écailler le Saumon, le mettre par tronçons, & le faire cuire à demi

comme l'Eſturgeon, pour en tirer le boüillon : vous l'aſſaiſonnerez enſuite de ſel, fines herbes bien menuës, & purée claire ; & pendant que vous en ferez mitonner vos croûtes, vôtre Saumon achevera de cuire à petit feu, bien aſſaiſonné. Quand il faudra ſervir, dreſſez, & garniſſez de champignons farcis, laites de Carpes, champignons à l'eſtoufade, capres, jus & tranches de citron, & jus de champignons.

Potage de Soles.

Pour faire un Potage de Soles, prenez-en qui ſoient d'une belle qualité & bien fraîches : Il les faut ratiſſer & bien laver. Si elles ſont petites, prenez-en deux pour farcir : ſi elles ſont grandes, vous n'en prendrez qu'une, pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez la Sole à farcir, du côté de la tête proprement : il la faut preſſer au-deſſus, pour en pouvoir ſortir toute l'arrête & la renverſer. Il faut prendre un peu de cette chair & de la chair de Carpe, pour en faire une farce, avec ciboule, perſil, mie de pain ; & vous la remettrez de la même maniere que quand elle étoit entiere. Vous la farcirez tout d'un tems.

Vous

Vous en aurez d'autres pour frire, afin d'en tirer les filets pour garnir vôtre Potage. Il faut avoir un bon ragoût, de même que pour le Potage aux Ecrevices, & auſſi un pareil coulis. Vous ferez mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon de poiſſon ; cependant vous frirez vôtre Sole farcie, que vous mettrez ſur le Potage quand il ſera mitonné & prêt à ſervir. Vous garnirez des filets des autres Soles frites, de laites de Carpes & cûs d'artichaux. Verſez le ragoût tout autour, & laiſſez la Sole découverte, qu'elle paroiſſe d'une belle couleur : le tout ſervi chaudement.

Si ce n'eſt pas en Carême, on peut faire une omelette pour mêler avec la farce ; & au lieu de frire les Soles, on les peut auſſi mettre dans une tourtiere frotée de beurre : Vous les panez pour leur faire prendre couleur, & les faites cuire dans le four doucement.

On fait encore un Potage des ſeuls filets de Soles, un pain au milieu, garni d'oignons paſſez au roux : comme auſſi un Potage de filets de Soles au baſilic.

Potage de Soles en gras.

Le boüillon & le jus ſont de même que pour les autres Potages gras. Quant au reſte, prenez des Soles, & à quelques-unes, tirez-en les filets cruds, & les piquez proprement, avec quelques ris-de-veau piquez; ce qui ſervira pour la garniture de vôtre Potage. Pour la Sole farcie au milieu de vôtre Potage; prenez vôtre Sole, ratiſſez-la, & la troüez du côté de la tête, pour en tirer toute l'arrête, & que la peau reſte toute entiere. Prenez de la chair de la même Sole, un peu de lard blanchi, quelques morceaux de ris-de-veau, truffles & champignons, le tout bien haché. Pour faire une farce delicate, il faut y mettre un peu de mie de pain trempée dans peu de lait, & la lier avec deux jaunes d'œufs: il faut y avoir haché un peu de perſil & de la ciboule. Vôtre farce étant faite, il en faut remplir vôtre Sole; & étant prêt à ſervir, la fariner, la faire frire avec lard, de belle couleur; & du reſte de la farce, faire de petites andoüillettes & les frire, les aïant bien farinées & panées, aprés les avoir trempées dans des œufs battus, afin que le

pain s'y tienne. Pour les filets, aprés les avoir piqué, & les ris-de-veau, il faut les fariner un peu, & les frire dans le même lard. Vôtre Potage étant mitonné, garniſſez-le de ces filets & ris-de-veau, & de petites andoüillettes : mettez la Sole au milieu du Potage, avec un ragoût de ris-d'agneau & truffles ſelon la ſaiſon ; le tout bien garni, & arrouſé de bon jus ſur le pain du Potage, & ſervi chaudement.

Une autre fois, on peut piquer la Sol du milieu ; & pour la pouvoir piquer, aprés l'avoir ratiſſée, lavée & bien eſſuïée, il y faut paſſer la pêle rouge ſur le dos legerement, afin que vôtre lardoire puiſſe paſſer proprement pour la pouvoir piquer. Etant piquée, vous la pouvez frire comme l'autre Sole ; & auſſi vous pouvez la mettre dans une tourtiere, avec du lard deſſous, & lui faire prendre couleur à la broche, ou au four.

Pour des Entrées ; il s'en peut faire de même que le ragoût ci-devant, garniſſant de filets, andoüillettes & autres choſes ; le tout ſervi chaudement.

Potage de Tortuës maigre.

Il faut prendre des Tortuës, leur couper la tête & les jambes un jour auparavant, & les mettre tremper dans de l'eau pour ôter le ſang. Enſuite il faut prendre une petite marmite, à proportion des Tortuës, & les mettre cuire avec de l'eau, un peu de ſel, du bon beurre, un peu de perſil, une ciboule piquée de clous de girofle, un peu de fines herbes, & faire bien cuire le tout. Si vous voulez que vôtre boüillon ſoit meilleur, ajoûtez-y quelques arrêtes de Carpes ou autre poiſſon dont vous aurez tiré la chair pour faire des farces. Le tout étant bien cuit, tirez les Tortuës, & paſſez le boüillon, qui ſervira pour le Potage & pour le ragoût. Il faut ôter la coquille de deſſus vos Tortuës, & ôter proprement la peau: aprés il faut prendre la chair de vos Tortuës, & qu'elles ne ſoient pas trop cuites. Prenez garde de l'amer. Gardez la coquille de deſſus, pour y faire une pâte claire pour la faire frire, comme ſi c'étoit une marinade en pâte: elle ſervira pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez de la chair de Tortuë, & la

paſſez proprement dans une caſſerole avec un peu de beurre, un peu de ciboule, de perſil ; & moüillez le ragoût du même boüillon. Enſuite vous y mettez vos laites, truffles & champignons, & autres garnitures, ſi vous en avez, avec un petit coulis d'Ecrevices ou autre poiſſon. Faites mitonner vos croûtes. Aïez auſſi des filets de poiſſon frits, qui ſoient bien propres, pour garnir le Potage. De plus, il faut avoir un petit coulis blanc de chair de Brochet pour arrouſer le Potage, afin qu'il ſe trouve marbré avec le ragoût ; qu'il y entre auſſi du coulis d'Ecrevices. Dreſſez proprement vôtre Potage, le ragoût par-deſſus, les filets autour : marbrez des deux coulis, & mettez au milieu de vôtre Patage la coquille que vous aurez frite.

Potage de Tortuës en gras.

Pour le Potage de Tortuës en gras, on les fait cuire comme ci-deſſus, pour en tirer la chair, que l'on paſſe avec du lard & fines herbes. On fait un coulis avec un morceau de Veau rôti à la broche bien riſſolé, que vous pilez dans un mortier avec du blanc de Chapon ou de

Poulets, & cinq ou ſix amandes, un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon. Vous faites boüillir le tout dans une caſſerole, & l'aſſaiſonnez de bon goût ; & le paſſez enſuite par l'étamine, avec un morceau de citron verd: ce coulis ſera pour bien nourrir vôtre Potage en mitonnant. Vous le garnirez de ris-de-veau coupez en laites, cus d'artichaux, poupiettes piquées paſſées au roux à part ; & au milieu, vos coquilles frites de belle couleur, & jus de citron en ſervant.

Potage aux croûtes farcies de Vives & Perches au blanc.

Vous faites cuire vos Vives ou vos Perches, à l'eau & au ſel ; vous en ôtez la peau, & prenez la chair, que vous hachez bien menu. Il faut avoir une douzaine d'amandes avec de la chair de vos Vives, & en faire un coulis ; les pilant avec trois ou quatre jaunes d'œufs, ſi le tems le permet. Vous paſſez vôtre hachis au bon beurre & fines herbes, & vous vous en ſervez pour poudrer vos croûtes mitonnées ; & jus de citron en ſervant.

Potage aux croûtes farcies de Soles.

Il faut faire le hachis comme celui ci-deſſus, aïant fait frire vos Soles, avec nantilles paſſées dans le coulis ; ou bien un coulis verd avec des pointes d'aſperges.

Potage aux croûtes farcies de Brochet.

Vous le faites comme les precedens, avec un coulis verd & des pointes d'aſperges dans la ſaiſon, ou bien un coulis blanc.

Potage de Perches au blanc.

Prenez vos Perches ; & les aïant bien lavées, faites-les cuire avec de l'eau, du ſel, clou, oignon, thim, poivre. Etant cuites, épluchez-les bien proprement : vous en prendrez une pour faire un coulis, avec un peu d'amandes pilées & quelques jaunes d'œufs, ſuivant le tems ; pilant le tout dans un mortier, bien aſſaiſonné, & paſſé enſuite par l'étamine. Vous mettrez d'un hachis de Carpes ſur vos croûtes, & le coulis par-deſſus ; & garnirez de pain frit.

Potage de Grenoüilles.

Vous prenez vos Grenoüilles, dont vous coupez les jambes, & décharnez les os des cuiſſes & les rompez. Vous reſervez les plus groſſes pour frire. Vous les faites mariner avec verjus, ſel, poivre; & les aïant paſſées dans une pâte claire, vous les faites frire d'une belle couleur, pour en faire un cordon autour de vôtre Potage. Les autres, vous les paſſerez en ragoût, avec laites, champignons, & autres garnitures, le tout au blanc: vous en garniſſez vôtre Potage mitonné; un coulis par-deſſus, & un jus de citron.

Potage aux Profitrolles.

Faites un hachis de carpes que vous paſſerez au beurre avec fines herbes, un morceau de citron verd & boüillon. Vous le ferez cuire & l'aſſaiſonnerez, qu'il ſoit de bon goût. Coupez du Brochet ou des Vives en fricandeaux, que vous ferez mariner avec verjus, oignon, ſel, poivre; & les aïant farinez, vous les ferez frire de belle couleur: ce ſera pour garnir vôtre Potage. Vous met-

trez vôtre hachis par-deſſus vôtre pain mitonné, le pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en ſervant.

Potage de Profitrolle de Tortuës.

Vous le pouvez garnir d'Ecrevices, & coquilles frites par intervales. Faites un coulir roux, comme aux Ecrevices : paſſez vos Tortuës en fricandeaux, comme des Poulets au coulis blanc, & un morceau de citron verd. En mitonnant vos croûtes, mettez pardeſſus quelque hachis de poiſſon, & laites paſſées au roux avec fines herbes. Vous dreſſez enſuite vos Tortuës, un pain au milieu, & jus de citron.

Potage à la Roïale.

Il faut avoir de la chair d'Anguille & autant de champignons, que vous paſſerez à la poële avec beurre blanc : hachez le tout enſemble, & le mettez dans un pot avec bon boüillon de poiſſon, aſſaiſonné de ſel & un bouquet. Vous ferez mitonner vos croûtes du même boüillon de poiſſon : vous les couvrirez de vôtre chair hachée pardeſſus ; & garnirez de laites de Carpes,

foies de Brochet, champignons farcis, & tranches & jus de citron & de champignons en servant, avec capres.

Potage d'Huîtres.

Passez les Huîtres par la poële avec beurre roux ; & gardez leur eau, comme on l'a déja dit ailleurs ; passez en même tems avec vos *Huîtres*, des champignons par morceaux, & un peu de farine : & mettez cuire le tout avec purée claire, sel, & un morceau de citron verd. Faites mitonner vôtre pain avec bon boüillon de poisson ; & aïant dressé vos *Huîtres* & vos champignons, garnissez de capres & tranches de citron ; & servez, aprés avoir mis l'eau de vos Huîtres dans vôtre Potage, avec jus de champignon & de citron.

Potage de Tanches farcies, au boüillon brun.

Il les faut limonner dans l'eau chaude, & ôter la peau entiere, comme vous pourriez faire aux Soles. Faites farce avec la chair, champignons, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre & muscade ; & étant farcies comme si elles

étoient entieres, mettez-les cuire avec purée claire, ou autre boüillon, & beurre. Paſſez champignons par la poële, avec beurre & farine ; & faites-les cuire dans d'autre boüillon ou eau, aſſaiſonnez de ſel, clous & un paquet. Ce boüillon vous ſervira pour faire mitonner vos croûtes, ſur leſquelles vous dreſſerez vos Tanches, garnies de champignons, capres, laites de Carpes ; & jus & tranches de citron en ſervant.

Les Cancres farcis, & autres ſemblables poiſſons, ſe peuvent ſervir en pareil Potage.

POT-POURRI.

Cette maniere eſt propre à pluſieurs choſes, comme Canards, Dindons, Levreaux, & autres pieces. On les larde de gros lard, & on les paſſe à la poële avec lard fondu, pour les colorer : enſuite on les fait cuire avec boüillon, vin blanc, un paquet, ſel & poivre. Etant à demi cuits, paſſez des champignons dans le même lard, & un peu de farine ; & mettez le tout enſemble, avec jus ou coulis d'artichaux, andoüillettes, ris-de-veau, huîtres, ſi vous voulez, &

concombres marinez ſuivant le tems. Servez avec jus de Mouton & de citron, dreſſé proprement & chaudement pour Entrée.

Poulardes.

Nous avons marqué ci-devant une maniere d'Entrée de Poulardes, ſçavoir aux Olives, que l'on peut pratiquer à l'égard d'autres Volailles. En voici de particulieres, qui ne ſont pas moins curieuſes, ni moins délicates.

Poulardes à l'Angloiſe.

L'on y fait une farce compoſée de capres, du lard, de la têtine de Veau, un peu de moëlle, des truffles, des champignons, des cus d'artichaux, des ris-de-veau, un peu d'ail; le tout haché, blanchi & aſſaiſonné. On en farcit les Poulardes dans le corps; & les aïant bien ficelées, avec une bonne barde de lard ſur l'eſtomac, vous les envelopez dans du papier, & les faites rôtir. Vous les ſervez chaudement, avec une petite ſauſſe compoſée de truffles hachées, champignons, anchois, un peu de capres, & du jus de Veau; le tout haché, détrempé & cuit. On y met auſſi un

peu de coulis ; & en ſervant, on y preſſe le jus d'une orange.

Poulardes à la crême, farcies ſur l'arrête.

Il faut prendre les Poulardes & les faire rôtir. Etant rôties, tirez l'eſtomac ; prenez-en la chair, & la hachez bien proprement, avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffles, de la ciboule & du perſil, une mie de pain trempée dans de la crême, qui ait un peu mitonné ſur le feu : le tout étant bien haché, mettez-y quelques jaunes d'œufs. Enſuite il faut farcir avec cela vos Poulardes ſur l'arrête, les ranger dans un plat ou tourtiere, les paner deſſus proprement, y aïant paſſé du blanc foüetté des œufs dont vous avez pris le jaune, & leur faire prendre couleur dans le four. Si vous avez trop de cette farce, & que vous aïez quelques cuiſſes ou aîles de Poulets & Poulardes, vous les pouvez farcir avec la même farce ; ce ſera pour garnir vôtre plat : & ſi vous voulez, vous pouvez faire à ces Poulardes un petit ragoût de champignons & foies paſſez à la crême, que vous mettrez deſſous.

Poulardes à la Sainte-Menehout.

Prenez des Poulardes, retrouſſez-les pour boüillir, & les fendez par derriere : élargiſſez-les ſur la table, caſſez les os, & ôtez ceux des cuiſſes. Il faut avoir une caſſerole avec du bon lard, & les paſſer proprement ; que la caſſerole ſoit large, & qu'il y ait beaucoup de lard, avec un peu de perſil, de la ciboule, & les autres aſſaiſonnemens. Aprés les avoir paſſées, laiſſez-les dans la même caſſerole : couvrez-les de quelques bardes de lard deſſus ; & les mettez à la braiſe, feu deſſus & deſſous, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop ardent. Il faut y avoir auſſi mis quelques tranches d'oignons. Etant cuites, tirez-les, & les panez proprement ; mettez-les au four pour prendre couleur, & ſervez chaudement, avec une ramolade deſſous, ſi vous voulez.

Autre Entrée de Poulardes en filets.

Il faut faire rôtir les Poulardes ; enſuite en tirer les filets & toute la chair bien proprement. Otez la graiſſe, & rangez-les dans le fond du plat. Il y

faut faire cette ſauſſe : Hachez du perſil, un peu de ciboule, de capres, d'ail ; & mettez le tout dans une caſſerole, avec un peu d'huile & de vinaigre, bien aſſaiſonné. Délaïez tout cela bien enſemble, & preſſez-y un jus de citron : il ne faut pas mettre la ſauſſe ſur le feu. Aprés qu'elle eſt bien délaïée, verſez-la dans un plat où ſont vos filets de Poulardes, & ſervez froid.

Poularde accompagnée.

Prenez une bonne Poularde, ou Chapon, ou autre choſe approchant, comme Faizan ou Becaſſe. Vous les fendez par-deſſus le dos, & vous en ôtez tout ce que vous pouvez d'os en dedans. Faites une farce pour les farcir, avec des viandes delicates ; comme Pigeonneaux, petits Poulets, Becaſſines, Mauviettes, & un petit ragoût mêlé & paſſé enſemble, bien aſſaiſonné. Vous les recouſez proprement, aprés les avoir farcies ; & vous les faites cuire doucement à la braiſe dans une marmite bien bouchée, avec des bardes de lard, tranches de bœuf, un morceau de citron verd, un bouquet, & autres épices. Etant cuites, vous les dreſſez ſur le dos, &

jettez par-deſſus un ragoût de champignons, ris-de-veau, truffles, cus d'artichaux, le tout de bon goût: vous garnirez de Pigeons marinez, ou autre choſe convenable.

Poulardes ſauſſe au jambon, & autrement.

Etant cuites à la broche, faites-y une ſauſſe au jambon, avec capres & une petite liaiſon, & jus de citron en ſervant. D'autres fois, paſſez-les en ragoût avec truffles: ou bien mettez-les à la braiſe, à la Saingaraz, ou au coulis d'Ecrevice, comme beaucoup d'autres choſes.

POULETS.

Nous voici encore à un article qui fournit abondamment dequoi faire un grand nombre d'Entrées differentes: commençons par les principales.

Poulets au jambon.

Prenez des Poulets; vuidez & retrouſſez-les, & ne les faites pas blanchir. Coupez des tranches de jambon pour chaque Poulet; battez-les un peu,

&

& les aſſaiſonnez de perſil, & ciboule hachée. Avec les doigts détachez la peau de deſſus l'eſtomac de vos Poulets, pour y pouvoir faire entrer cette tranche de jambon, entre la chair & la peau; ſurtout que celle-ci ſoit entiere. Blanchiſſez-les à l'air du feu; mettez une bonne barde, & faites-les rôtir: Etant cuits, levez la barde; faites une bonne ſauſſe au jambon par-deſſus, & ſervez chaudement.

Poulets farcis aux Huîtres.

Il faut avoir de bons Poulets, les accommoder comme ſi c'étoit pour rôtir; & faire une petite farce, pour les farcir entre la peau & la chair. Il y faut des huîtres, un peu de ris-de-veau, des champignons, des truffles, du perſil & de la ciboule hachez; le tout paſſé proprement dans une caſſerole, avec un peu de farine, une petite goute de jus paſſé, & bien aſſaiſonné. Il faut farcir les Poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtez, & les faire rôtir, une barde ſur l'eſtomac. Etant cuits, dreſſez-les dans le plat; faites-y un petit couliſ de champignons, & ſervez chaudement.

Potage à la Mazarine.

Coupez vos Poulets de même que ſi c'étoit pour faire une fricaſſée blanche ; & les mettez à la braiſe, comme les Pigeons grillez ou frits, ci-devant pag. 370. avec toutes ſortes de fines herbes. Le tout étant bien cuit, on les pane proprement, & on les fait griller. Ils vous peuvent ſervir pour garnir, ou pour plats. On ne les frit pas ordinairement, comme on peut faire les Pigeons. Le tout ſe ſert chaudement, pour Entrée. Pluſieurs appellent ces Poulets, Pigeons & autres Volailles qu'on accommode de la ſorte, des *Pieces à la Sainte-Menehout.* Il faut ſur tout, que le pain dont on les pane ſoit fin & blanc, afin qu'il ait belle couleur quand le tout eſt gillé.

Entrée de Poulets, coulis aux Ecrevices.

Il faut prendre des Poulets qui ſoient bien gras ; les bien retrouſſer, & les faire rôtir. Si vous les voulez mettre à la braiſe, il les faut larder à gros lard & jambon, ſelon que l'on jugera à propos. Etant cuits, d'une maniere ou

d'autre, il faut avoir un bon ragoût, composé de toute sorte de garniture, bien passé & bien assaisonné ; sçavoir, ris-de-veau, truffles, pointes d'asperges & cus d'artichaux selon la saison. Aprés que vôtre ragoût sera cuit, il y faut mettre les Poulets, qui doivent avoir l'estomac un peu battu, afin qu'ils tirent le goût de la sausse. Prenez des Ecrevices ; pilez bien toutes les jambes, mais point de cuisses ni de queuës, parce que le coulis n'en seroit pas bien roux. Aïant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez-le avec du jus, ou même les seules jambes, afin qu'il soit plus roux. Pour lier le ragoût, aïez un coulis de pain; & quand tout sera cuit, vous y mettrez le coulis d'Ecrevices. Vous pouvez aussi y mettre quelques queuës d'Ecrevices ; & si vous voulez, vous y hacherez un anchois : le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

Poulets à la brochette.

Prenez des Poulets, & les coupez de-même que si c'étoit pour une fricassée blanche. Il faut avoir une casserole, y mettre un peu de lard, & le passer avec un peu de farine & les Poulets. Etant

bien paſſez & aſſaiſonnez, moüillez avec de bon jus, & faites cuire vos Poulets. On y hache quelques champignons & truffles ; on y met auſſi un verre de bon vin de Champagne, un peu de capres & d'anchois hachez. En cas que la ſauſſe ne ſoit pas aſſez liée, on y met un peu de bon coulis. Etant bien cuit & bien dégraiſſé, dreſſez proprement le tout dans un plat, la ſauſſe deſſus : vous garnirez avec des cotelettes, ou autre choſe que vous voudrez. Servez chaudement.

Poulets farcis, coulis de Champignons.

Il faut prendre les Poulets & les bien retrouſſer, qu'ils ne ſoient pas blanchis. Pour faire la farce, prenez du lard crud, de la moëlle, des ris-de-veau hachez, des truffles hachées, du perſil & de la ciboule, toute ſorte de fines herbes, des foies gras & des champignons : hachez & pilez le tout enſemble, qu'il ſoit bien aſſaiſonné. Cette même farce peut ſervir pour le Pâté de Perdrix, & à toute ſorte de Volaille farcie, à la braiſe ou rôtie. Liez la ſauſſe avec deux jaunes d'œufs : Faites rôtir vos Poulets farcis, bien ficelez & couverts

de papier, & preparez ſur la fin vôtre coulis de champignons. Il doit y entrer un peu de jambon, des capres, des truffles & un anchois. Dreſſez vos Poulets, le coulis par-deſſus ; & garniſſez de pain blanc.

On farcit encore des Poulets ſur l'eſtomac, aprés en avoir tiré la chair que vous y emploïez; & vous les ſervez, panez & cuits au four, de belle couleur.

Poulets à la Civette.

Prenez des Poulets bien gras, & les retrouſſez bien pour les faire rôtir : blanchiſſez-les ſur la braiſe, & leur coupez les jambes. Etant blanchis, mettez-les tremper dans du bon lard, environ trois ou quatre heures, avec quelques tranches de ciboules, & aſſaiſonné de toutes ſortes de fines épices & un peu de ſel : aprés il les faut faire rôtir, & les arrouſer du même lard. Etant rôtis, vous y faites un bon ragoût, ou du coulis de champignons, ou une bonne poivrade, le tout ſervi chaudement. Vous en pouvez faire de même à pluſieurs Volailles, de même que pour les Poulardes à la Sainte-Menehout.

Poulets à l'ail.

Il faut prendre des Poulets, & les piquer à lard par rangées : enſuite les faire rôtir, les aïant auparavant piquez de petites pointes d'ail. Etant cuits faites-y une bonne poivrade, ou du bon coulis de champignons, ou un ragoût de truffles ; qu'il y entre une pointe d'ail: & auparavant que de ſervir, preſſez dans la même ſauſſe deux jus d'orange.

Poulets en fricaſſée.

On fait des fricaſſées de Poulets au blanc & au roux. Pour le dernier, vous écorchez les membres de vos Poulets, & les paſſez à la poële avec lard fondu: enſuite vous les mettez cuire avec un peu de beurre, boüillon ou eau, & un verre de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, cerfeüil bien menu, ciboulettes entieres que vous retirerez ; & vous y ferez une liaiſon du même roux où vous les aurez paſſez, avec un peu de farine. Vous y pouvez mettre des ris-de-veau, champignons, cus d'artichaux & autres garnitures. Garniſſez de fricandeaux & poupiettes à la broche, ou

tranches de citron ; & ſervez avec jus de mouton & de citron.

La fricaſſée de Poulets au blanc, ſe blanchit d'une bonne liaiſon de trois ou quatre jaunes d'œufs, avec verjus ou citron. On la peut garnir de Poulets marinez, pain frit & perſil dans les intervales.

Et pour la fricaſſée de Poulets à la crême ; aprés qu'ils ſont cuits comme ci-deſſus, on ôte un peu de la graiſſe, & l'on y met de la crême en ſervant.

Entrée de Poulets à la Gibelote.

Vous prenez vos Poulets, & vous les coupez comme pour mettre en fricaſſée : vous les rangez dans une caſſerole, & les aſſaiſonnez comme une étuvée de Carpes. Vous y mettez champignons & autres garnitures, & un morceau de citron ; & jus en ſervant.

Autre Entrée.

On fait une autre Entrée de Poulets piquez ſur les membres, cuits à la broche : & quand ils ſont cuits, vous les retirez dans un plat ; vous coupez les jointures & les cuiſſes, & vous jettez

deſſus un ragoût de champignons, cus d'artichaux, mouſſerons, ris-de-veau, foies gras & capres.

Poulets à la braiſe.

Vous prenez vos Poulets, & les fendez ſur le dos juſqu'au croupion, & vous les aſſaiſonnez de ſel, poivre, ciboule, perſil haché bien menu, coriandre : vous les mettez entre de bonnes bardes de lard, l'eſtomac en deſſous ; & vous les faites chaufer, auparavant que de les enterrer entre deux braiſes, feu deſſus & deſſous. Vous y pouvez mettre un peu de jambon, un morceau de citron, & un bouquet de fines herbes. Vous hachez le jambon crud bien menu, & le poudrez parmi vos Poulets ; & étant prêt à ſervir, mettez le jus qui en ſort par-deſſus, & jus de citron en ſervant. On peut auſſi farcir ces Poulets qu'on met à la braiſe.

Entrée de Poulets deſoſſez.

Vous les farciſſez d'un bon godiveau, & les paſſez au roux ; & vous y faites un ragoût de ris-de-veau, truffles, champignons & artichaux coupez par petits

morceaux ; le tout bien assaisonné, & garni de marinades ou autre chose convenable, & jus en servant.

Poulets en filets, pour Hors-d'œuvres.

On les met au blanc ou au roux, & l'on y fait une liaison avec de la mie de pain passée dans du lard, avec fines herbes & boüillon, & jus de citron ; & passez le tout par l'étamine, avec un peu de jus.

Poulets sauße de Becasse.

On les passe au roux brun, avec une petite liaison ou coulis de Becasse. Vous y mettez un anchois haché bien menu, avec une rocambole & jus de citron, & une goute de vin ; & on les sert aussi pour Hors-d'œuvres d'Entrées, de-même que les suivans.

Poulets au jus.

Vous les servez sans être panez, ni piquez ; seulement un peu de sel menu par-dessus : Vous les pouvez garnir de petits croûtons de pain.

Poulets à la ſauſſe de Brochet.

Paſſez-les au brun, comme en fricaſſée, & mettez-y un anchois bien haché, avec une échalote, un peu de capres, un filet de vinaigre, poivre blanc & jus de citron en ſervant.

Poulets mignons.

Aprés avoir farci vos Poulets, vous les piquez bien proprement, & vous les envelopez d'une bonne barde de lard & une feüille de papier; & vous les faites cuire à la broche, & les ſervez avec un bon degout.

Poulets d'autres manieres.

On ſert encore des Poulets gras aux Truffles; d'autres, à la Tartre; & d'autres, à la Polacre, avec une ramolade: & il y a d'ailleurs les Marinades de Poulets, comme on a vû page 299. les Poulets en Civet, page 194. les Pâtez & Potages de Poulets qui ont auſſi été expliquez ci-devant; & les Tourtes de Poulets, par où nous allons finir cet article.

Tourte de Poulets.

Il faut prendre les Poulets, & les couper comme pour faire une fricaſſée blanche. Paſſez-les avec toute ſorte de bonnes garnitures, & formez-en vôtre Tourte, comme on a vû celle des Pigeons, page 372. On y mettra un bon coulis auparavant que de ſervir, le tout bien dégraiſſé.

Quand c'eſt la ſaiſon des jeunes Poulets, il faut les bien éplucher & retrouſſer, comme ſi c'étoit pour boüillir, & ne les pas blanchir. Il faut tirer l'eſtomac par le côté du goſier, & auſſi tous les os, ſi vous voulez; aïant ſoin que la peau reſte entiere. Prenez la chair avec quelques morceaux de Veau, & hachez-les enſemble, avec un peu de lard, moëlle, truffles, champignons, perſil & ciboule; le tout bien aſſaiſonné, & lié d'un ou deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans la peau des Poulets, afin qu'ils ſoient comme entiers; & les faites un peu blanchir à l'eau. Mettez-les enſuite en pâte, avec toute ſorte de bonnes garnitures. Cette pâte ſe peut faire bien fine, avec bon beurre, farine, ſel, & deux ou trois jaunes

d'œufs. Pluſieurs appellent cette ſorte de Tourte, une *Tourte à la Pariſienne.* Pour ce qui eſt du coulis, on le fera ſuivant ſa commodité. Etant prêt à ſervir, dégraiſſez bien vôtre Tourte, & ſervez chaudement, garni de ſa croûte.

POUPETON.

En parlant de la maniere de faire le godiveau d'un Poupeton, page 267. on a vû auſſi ce qu'il y avoit à obſerver à l'égard de tout le reſte, pour des Poupetons farcis de Pigeonneaux, ou autres pieces. Voici pour les diverſifier, quand c'eſt la ſaiſon des petits pois.

Formez vôtre Poupeton à l'ordinaire; & avant que de le couvrir de ſa farce, mettez-y deux ou trois poignées de pois paſſez, & fermez le tout avec vôtre godiveau. On le cuit à la braiſe; aprés quoi il faut le découvrir, & le mettre dans ſon plat. Vous y pouvez encore mettre quelques cueillerées de pois pardeſſus; & ſervez chaudement.

Poupeton en maigre.

Prenez de la chair de Carpes & de

Brochet, dont vous ferez un bon godiveau bien aſſaiſonné, avec mie de pain ou farine, aïant haché le tout enſemble. Vous y pouvez ajoûter quelque œuf, ſi ce n'eſt pas en Carême, & en former un Poupeton comme les precedens. Vous mettrez au milieu, des Soles en filets, ou autres, que vous paſſerez au bon beurre, avec toute ſorte de bonnes garnitures. Au milieu, il y faut un beau cu d'artichaut : aprés, vôtre ragoût & vos filets de poiſſons ; & vous achevez enſuite de remplir, avec la ſauſſe de vôtre ragoût. Vous couvrez le tout de vôtre farce ou godiveau, & le faites cuire doucement à la braiſe. Etant cuit, renverſez-le ſens deſſus deſſous ; & ſervez avec jus de citron.

POUPIETTES.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui ſoient un peu longues, mais pas trop larges, ſelon la groſſeur dont vous ſouhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes ; & les aïant bien battuës, vous mettrez chaque tranche ſur une barde. Il faut faire une bonne farce, où il peut en-

trer une pointe d'ail : Vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos ; & vous les roulerez ferme. Etant roulées, aïez une brochette de fer, & les embrochez en travers ; & faites-les rôtir, envelopées de papier. Quand elles seront presque rôties, ôtez le papier ; panez-les proprement, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de plat, ou pour hors-d'œuvres : ou pour garnir. On en accommode aussi en ragoût comme des Fricandeaux, avec un morceau de citron en cuisant, & jus en servant.

Vous faites aussi des Poupiettes piquées, & passées au roux avec quelques morceaux de truffles & morilles, & bon jus, ou un peu de coulis, pour les bien nourrir, avec jus de citron en servant.

R.

Ramequins.

POur faire des Ramequins au fromage, on fait une farce de même qu'on verra ci-aprés pour les Talmouses : il n'y a qu'à y piler un peu de persil de plus ; & y ajoûter, si l'on veut,

de la levûre de biere, pour les faire mieux enfler. Pour former les Rame-quins, il faut trancher de la mie de pain en petits carrez, avec la pointe du coûteau, & à chaque tranche de pain, vous mettez un peu de vôtre farce deſſus. Il faut avoir quelque œuf foüetté, où vous tremperez vôtre coûteau, afin que la farce ne s'y attache pas. Vos Ramequins ſeront formez d'une hauteur ronde, ou carrée. Vous les ferez cuire dans une tourtiere, aïant mis un peu de beurre au-deſſous : prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur. Ils vous ſerviront pour garnir des Pois à la crême, & toute autre choſe que vous jugerez à propos, & même pour hors-d'œuvres d'Entremets.

On peut auſſi prendre un morceau de fromage affiné, un morceau de beurre, deux pincées de farine & trois jaunes d'œufs, un peu de poivre & du jus de citron : le tout bien pilé enſemble, vous l'étendez ſur une aſſiette ; & vous le faites cuire ſous le couvercle d'une tourtiere, feu deſſus, prenant garde qu'il ne brûle.

Ris-de-Veau.

Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau

dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a assez pû voir; on en fait encore divers plats ou hors-d'œuvres, pour Entrée & Entremets, dont voici l'un des plus considerables.

Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine.

Il faut avoir de bons Ris-de-Veau, les faire un peu blanchir, & les piquer d'un peu de jambon cuit. Faites une farce délicate & un peu liée; & avec la pointe du coûteau, faites un trou à vos Ris-de-Veau par le côté, qui ne passe pas de part en part: il faut les farcir par là proprement, & les mettre à la braise à petit feu. Etant cuits, faites un bon ragoût, composé de champignons, truffles, artichaux & mousserons. Le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce, & un peu de coulis de Poulet, afin que la sausse ne soit point noire. Dégraissez-bien vos Ris-de-Veau, les aïant tirez; & mettez-les ensuite dans le ragoût, où vous les laisserez cuire encore un peu. Dressez ensuite le tout dans son plat; pressez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Les autres manieres sont, de piquer

les Ris-de-Veau de menu lard ; & étant cuits à la broche, les ſervir avec un ragoût ou ſauſſe par-deſſus ; ou bien de les frire, les aïant marinez, coupez par tranches & farinez, pour les ſervir avec perſil frit & jus de citron : ou enfin, d'en faire differens ragoûts, tantôt au blanc, tantôt avec des champignons & morilles, & tantôt aux truffles ; le tout ſervi pour Entremets.

Rissoles.

Les Riſſoles ſont encore une piece d'Entremets. Pour les rendre plus délicates, on les fait avec du blanc de Chapon ; du reſte, on les aſſaiſonne & on les forme à peu prés comme on a vû pour les Boüillans, page 151. & on les frit en grande friture, de belle couleur.

Il s'en peut faire en maigre, d'une bonne farce de poiſſon bien délicate ; & même, de mouſſerons & épinars, pour le Repas en Racines. Pour les mouſſerons, on les fait cuire auparavant avec beurre, fines herbes & épices, un jus de citron & un peu de farine frite ; aprés quoi on en forme des Riſſoles : Et à celles d'épinars ; étant cuits, vous les

hachez menu, & vous les aſſaiſonnez de ſel, canelle, ſucre, écorce de citron pilée ou râpée; & ſervez ces Riſſoles cuites au four, avec ſucre & eau de ſenteur.

RÔTIES.

On en peut ſervir en gras & en maigre, & c'eſt une choſe aſſez commune. En gras, on en fait de roignons de Veau cuits, hachez bien menu, avec cerfeüil, ſel, canelle, un jaune d'œuf, & ſucre. On met cela ſur des Rôties de pain; & pour les ſervir, on les poudre encore de pain, ou bien on les glace proprement.

Pour celles de Becaſſes; hachez auſſi la chair & le dedans des Becaſſes fort menu, hors le juſier: aſſaiſonnez de ſel, poivre blanc, & lard fondu; & aïant mêlé le tout enſemble, faites vos Rôties, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere. Vous ſervirez ſans ſucre, & ſeulement avec du jus de mouton & d'orange, où vous aurez paſſé une échalote.

On fait encore de ſemblables Rôties avec des foies gras paſſez à la poële, avec lard pilé, trois ou quatre champi-

gnons, fines herbes, & aſſaiſonnement ci-deſſus.

En maigre, on en fait au beurre, à l'huile d'olive, & à l'hipocras ; ce qui ne merite pas de nous arrêter plus long-tems, n'y aïant rien que de tres-facile & tres-connu.

RÔTI.

Quoiqu'il ſemble qu'il n'y ait rien que de facile dans ce qui regarde le Rôti, nous avons crû qu'il ne faloit pas laiſſer d'en dire quelque choſe : non pas pour marquer le degré de cuiſſon neceſſaire, ou le tems qu'il faut à chaque piece pour être rôtie bien à propos, parce qu'on en juge aſſez à l'œil, & ſuivant la groſſeur & la ſolidité des viandes ; mais bien pour expliquer la maniere de les apprêter avant que de les mettre à la broche ; & les ſauſſes qui leur conviennent le mieux. Par exemple :

Vuidez les Cailles & Cailleteaux, & les mangez bardez, avec poivre ; ou piquez, à l'orange.

Les Faizans & Faizandeaux ſe doivent plumer à ſec, & vuider : on les pique de menu lard, & on les mange au

verjus, ſel & poivre ; ou à l'orange.

Piquez & mangez de même les Perdrix & Perdreaux, auſſi-bien que les Gelinotes.

Les Becaſſes & Becaſſines ne ſe vuident point ; on les pique bien menu : & étant rôties, on y fait une ſauſſe avec orange, ſel, poivre blanc, & une ciboulette.

Les Pluviers s'apprêtent & ſe mangent de même.

Arrouſez les Poulets d'Inde & Dindonneaux en rotiſſant, avec un filet de vinaigre, ciboules, un peu de ſel, & poivre blanc.

Servez les Ramiers & Ramereaux avec verjus de grain, ou orange ; ou bien au vinaigre roſat, avec ſel, & poivre blanc.

Les Tourterelles ſe mangent de même: il les faut vuider, & piquer de menu lard, comme ceux-là ; auſſi-bien que les Bizets, qui ſont une eſpece de Pigeons.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oiſeaux de Riviere, ſe doivent vuider, & être mis à la broche ſans larder. Etant à demi cuits, on les flambe avec du lard ; & on les mange tout ſanglans, avec ſel, poivre blanc, jus d'orange ;

ou poivrade naturelle. Pour ce qui eſt des Canards de pailler, on y peut mettre quelques rangées de lard, & les faire cuire un peu plus que les autres.

Les Oies ſauvages & privées ſe vuident ; & ſi elles ſont graſſes on ne les larde point. Flambez-les de lard, & les mangez à la poivrade ; ou au ſel & à l'orange.

Vuidez & bardez les Oiſons ; & faites farce avec les foies, lard, herbes hachées, ciboulettes, ſel, poivre, muſcade ; jus de Mouton & de citron en ſervant : ou les mangez au verjus de grain ou vinaigre, avec poivre & ſel.

On flambe les Grives, & on les poudre de pain & ſel, pour les manger avec verjus & poivre, aïant frotté le plat d'une échalote ; & un peu de jus d'orange.

Les Alloüettes ſe mangent de même, hors qu'on peut mettre un peu de ſauge dans la ſauſſe.

Les Chapons gras ſe doivent vuider & barder : on met dans le corps un oignon piqué de clous, avec ſel & poivre blanc. Etant cuits, ôtez la barde, panez-les, & les mangez avec creſſon amorti dans

le vinaigre & ſel : ou bien avec l'orange & ſel ; ou huîtres amorties dans le degout. Et quant aux autres Chapons, on les peut piquer de menu lard, & les manger de même que les autres ; auſſi bien que les Poulardes.

Vuidez, & embrochez les Ortolans dans une brochette, & les arrouſez d'un peu de lard fondu. On les fraiſe ou poudre de pain & ſel : & on les mange avec ſel & orange.

On ne vuide point les Mauviettes ; on laiſſe les pieds, & on les pique de menu lard. Faites ſauſſe dans le degout, avec verjus de grain, ſel & poivre blanc ; ou les mangez au ſel & à l'orange.

Les Becfigues ne veulent être que *plumées* : on coupe la tête & les pieds ; & en cuiſant dans une brochette, on les poudre de pain râpé & ſel. Mangez-les à l'orange, ou au verjus de grain & poivre blanc.

Les Liévres & Levreaux ſe doivent enſanglanter de leur ſang : on les pique de menu lard, & on les mange à la poivrade ; ou à la ſauſſe douce, avec ſucre, vin, vinaigre, canelle & poivre.

Les Lapins & Lapreaux ſe mangent à l'eau & au ſel & poivre blanc, ou à l'orange.

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau, ou ſur la braiſe : on les pique de menu lard ; & on les mange à la ſauſſe verte ; ou à l'orange, ſel & poivre blanc ; ou au vinaigre roſat.

Le Cochon de lait doit être bien échaudé à l'eau chaude : on ôte le dedans, on y met ſel, poivre, ciboules, & un morceau de lard pilé. Etant preſque cuit, flambez-le, & l'arrouſez d'eau & ſel. On le mange avec ſel, poivre blanc, & orange.

On peut piquer le Marcaſſin de menu lard, ſans ôter la tête ni les pieds : & étant rôti bien à propos, mangez-le à la poivrade ; ou avec orange, ſel & poivre.

Le Sanglier s'apprête de même; & on le mange à la poivrade, ou à la ſauſſe-Robert.

On pique auſſi le Chevreüil de menu lard ; & étant rôti, on fait une ſauſſe avec oignons paſſez à la poële avec lard & par l'étamine, avec vinaigre, un peu de boüillon, ſel, poivre blanc, ou à la ſauſſe douce.

Le Cerf & la Biche doivent être piquez de menu lard, & ſe manger à la poivrade.

Les Daims & Fans ſeront piquez de même, étant blanchis ſur le feu : on les arrouſe de ſel, vinaigre, citron verd, un paquet, & poivre ; & on les mange auſſi à la poivrade.

Autres Sauſſes qui ſe peuvent ſervir au Rôti.

Sauſſe au jus de Canard.

Sauſſe de Becaſſes.

Sauſſe au jus d'Eclanche, à l'échalote.

Sauſſe au jus de Veau, à l'orange.

Sauſſe au jus de Veau, à l'échalote.

Sauſſe aux truffles hachées, & herbes fines.

Sauſſe au jambon crud, & huîtres.

Sauſſe à l'Oignon, & jus de Veau.

Sauſſe au coulis de Perdrix, & capres.

Sauſſe aux Anchois, & échalotes.

Sauſſe à l'Eſpagnol, à l'huile & moutarde.

Sauſſe à la ciboulette, au roux.

Sauſſe au verjus de grain entier, au jus de Veau.

Sauſſe aux mouſſerons nouveaux, hachez.

Sauſſe au Pauvre-homme, à l'ail.

Sauſſe au Pauvre-homme, à l'huile.

Sauſſe de jus d'Aloiau, à l'ail.

Sauſſe au verjus nouveau, à l'échalote.

Sauſſe au fenoüil & groſeilles vertes.

Sauſſe aux huîtres vertes, & jambon haché.

Sauſſe aux Ramiers, & grenade.

Sauſſe aux Foies gras.

Sauſſe au bled verd.

On trouvera beaucoup d'autres Sauſſes en ſon lieu, par le moïen de la Table.

ROUGETS.

Entrée de Rougets marinez.

Vous les faites mariner dans l'huile, & au vin & jus de citron, & autres aſſaiſonnemens ordinaires. Etant marinez, vous les panez bien, & les faites cuire au four doucement; qu'ils prennent belle couleur. Vous les dreſſez enſuite dans un plat proprement, & garniſſez de pain frit & perſil verd.

Rougets en ragoût, de pluſieurs manieres.

On en peut faire un autre ragoût, en les faiſant cuire ſur le gril, aprés les

avoir trempez dans du beurre : & l'on paſſe les foies par la poële avec un peu de beurre, pour les piler & paſſer enſuite par l'étamine, & mettre ce coulis avec vos Rougets, aſſaiſonnez de ſel, poivre blanc, & jus d'orange ou de citron ; frotant, avant que de les dreſſer, l'aſſiette ou le plat, d'une échalote ou gouſſe d'ail.

Vous pouvez auſſi ſervir des Rougets farcis, comme beaucoup d'autres poiſſons : & d'autres en Caſſerole & en Pâté ; ſurquoi voïez page 355.

ROULADES.

Prenez de la roüelle de Veau avec de la graiſſe de Bœuf, que vous hacherez bien menu, comme un godiveau ; mettez-y deux œufs avec les blancs, & du ſel. Aïez un peu d'Eclanche, ou de Veau, ou toilette de Veau, que vous poudrerez de perſil, & ſept ou huit tailladins de citron par intervales. Vous aurez une langue de Veau ou de Mouton cuite, que vous couperez par petites tranches déliées, avec de petites bardes de lard. Vous étendez vôtre godiveau ſur tout cela : du perſil par-deſſus, avec ſel & poivre. Roulez le

tout enſemble & le liez, pour le mettre cuire dans une marmite comme un bon court-boüillon, avec un morceau ou bardes de lard. Servez avec jus pour Hors-d'œuvres; ou pour Entrée, l'aïant garnié de tout ce que vous jugerez à propos.

Voïez l'article des Tranches de Bœuf roulées, page 140. & ci-devant les Poupiettes.

S.

SALPICON.

LE Salpicon eſt un ragoût que l'on fait à de grandes pieces de Bœuf, Veau, ou Mouton, qu'on veut ſervir étant rôties, pour principales Entrées. Pour cela, coupez des concombres en dez, du jambon cuit, des foies gras, des truffles, champignons, cus d'artichaux, filets de Poularde, le tout coupé en dez. Il faut prendre les concombres à part, & les paſſer avec du lard; enſuite on ôte la graiſſe, on y met un brin de farine, & on les paſſe encore un peu; mettez-les aprés avec tout le reſte ci-deſſus, & bon jus; & laiſſez cuire le tout Si vous avez de l'eſſence de jambon, mettez-y-en une cueillerée. Pour lier

la ſauſſe, il faut avoir un bon coulis, & y mettre ſur la fin un filet de vinaigre. On fait un trou à l'Aloïau, ou quartier de Veau ſur la cuiſſe : on leve toute cette viande, qui ſervira à d'autres farces ; & l'on met à la place, le ragoût que nous venons de marquer.

On peut auſſi ſervir le Salpicon ſeparément, pour Entrée.

SAUCISSES.

Pour faire des Sauciſſes, il faut prendre de la chair & pane de Cochon, le hacher, l'aſſaiſonner, & y mêler un peu de perſil, & autres fines herbes, & quelque échalote. Quand on les veut rendre plus délicates, il y faut hacher auſſi quelque eſtomac de Chapon ou de gros Poulets ; un peu de jambon crud & de l'anis, de même qu'au Boudin blanc : le tout bien haché & bien aſſaiſonné, avec un peu d'eſſence de jambon, vous le pouvez lier de quelque jaune d'œuf. Il faut avoir des boïaux de Mouton, ſelon la groſſeur dont vous voulez vos Sauciſſes : il les faut bien nettoïer ; former vos Sauciſſes de la longueur que vous ſouhaiterez ; & pour les ſervir, les griller ſur du papier,

ou les paſſer à la poële.

Vous pouvez auſſi enveloper vôtre compoſition dans des crêpines ; & alors c'eſt de la Farce à la Crêpine, comme on a vû pour les Foies gras, page 253.

Les Sauciſſes de Veau ſe font de la même maniere ; hachant de la roüelle de Veau, avec la moitié autant de lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, & fines herbes bien menuës. On les fait auſſi cuire ſur le gril, avec papier gras ; & on les ſert avec moutarde, comme les precedentes ; le tout pour Entrée.

Sauciſſon Roïal.

Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë auſſi, un peu de jambon crud, un peu de cuiſſe de Veau & de lard crud, du perſil & de la ciboule ; le tout bien haché, avec des champignons & des truffles, & aſſaiſonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, ſel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crême de lait. Roulez cette farce en gros morceaux, ſelon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire ſans que la farce ſe

défaſſe, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les applatiſſez ſur la table : enfermez avec cela vôtre farce ; qu'elle ſoit de la groſſeur du bras, pour le moins, & d'une longueur raiſonnable. Les aïant ainſi accommodées, il faut avoir une caſſerole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Sauciſſons dans la caſſerole, qu'ils ſoient bien enfermez : couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braiſe, prenant garde que le feu ne ſoit pas trop ardent ; il faut qu'ils cuiſent environ huit à dix heures. Etant cuits, tirez-les en arriere hors du feu ; laiſſez-les refroidir dans la même caſſerole : & quand on ſera prêt de ſervir, ôtez la graiſſe avec la main proprement ; tirez vos Sauciſſons, prenez garde de les rompre : ôtez toute la viande qui eſt autour, & qu'il n'y reſte point de graiſſe. Enſuite, avec vôtre coûteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, & les rangez proprement dans ſon plat ou aſſiette ; & ſervez froid. S'il ſe preſente occaſion de faire de la Galantine en même tems que du Sauciſſon Roïal, on le peut faire cuire dans la même caſſerole.

Saumon.

On ſert du Saumon frais en ragoût paſſé au roux, comme des fricandeaux, avec ris-de-veau, truffles, champignons, & bon boüillon ou jus de Bœuf en cuiſant, & jus de citron pour ſervir. On peut auſſi obſerver ce qui ſera dit ci-aprés, pour la Truite en gras : ou bien le larder de moïen lard bien aſſaiſonné, & le faire cuire à la broche à petit feu, l'arrouſant de vin blanc & verjus ; un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd dans la ſauſſe. Ajoûtez dans le degout, des huîtres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foie du Saumon ; poivre blanc & jus de citron en ſervant : le tout pour Entremets.

Queuë de Saumon en Caſſerole.

Voïez ce qui a été dit pour la queuë de Moruë, page 312. & aïant farci celle-ci de la même maniere, panez-la, & la faites cuire au four, avec ſel, vin blanc, ciboule, thim, laurier, & écorce de citron. Etant cuite, aïez un ragoût, que vous jetterez par-deſſus ; & ſervez, garni de ce que vous voudrez.

Saumon en ragoût.

Prenez une hure, ou ce que vous voudrez de Saumon; & l'aïant inciſé ou mis par tranches, faites-le cuire au four, avec un peu de vin, verjus, ſel, poivre, clous, fines herbes en paquet, muſcade, laurier, citron verd, & un peu de boüillon de poiſſon; il faut que vôtre plat ou baſſin ſoit couvert. Faites cependant un bon ragoût d'huîtres, capres, farine frite, champignons, & le foie du Saumon; & mettez le tout par-deſſus en ſervant, avec jus de citron.

Saumon à la ſauſſe douce.

Coupez-le par tranches; & l'aïant fariné, faites-le frire en beurre affiné. Etant frit, mettez-le un peu mitonner dans une ſauſſe douce, faite avec vin vermeil, ſucre, canelle, ſel, poivre, clous, citron verd; & ſervez avec telle garniture que vous voudrez.

Voïez pour la Salade de Saumon, page 70. & pour le Pâté de Saumon, ci-devant lettre P.

Soles.

Soles à l'Eſpagnole.

Faites frire des Soles, & les coupez enſuite par filets. Vous faites une ſauſſe avec de bon vin de Champagne, deux gouſſes d'ail, ſel, poivre, thim, une feüille de laurier : Vous mettez vos Soles mitonner doucement dans cette ſauſſe, qui ſoit de bon goût ; & vous garniſſez de ce que vous voudrez.

Entrée de Soles frites.

Vous ouvrez le dos d'un côté & d'autre, & vous ôtez l'arrête ; que l'on voie la chair blanche. Vous prendrez la chair de quelques autres, pour garnir ; & vous ferez une ſauſſe blanche avec un anchois & des capres ; ou une ſauſſe-Robert ; ou bien un ragoût de champignons & de foies de Brochet, quelques morceaux de cus d'artichaux coupez fort mince, & quelques laites de Carpes ; & jus de citron en ſervant.

Soles en filets aux Concombres.

Vos Soles étant frites, coupez-les en

filets, & les mettez dans vôtre concombre, accommodé de la maniere qui ſuit. Vous couperez des concombres, que vous ferez mariner : vous les paſſerez, & les moüillerez avec du jus ou boüillon, dans lequel vous les ferez cuire, bien aſſaiſonnez ; prenez garde qu'ils ne s'attachent. Vos filets étant dedans, ſervez un peu aprés ; & garniſſez de ce que vous voudrez.

Soles farcies aux fines herbes, & autrement.

Laiſſez refroidir vos Soles aprés qu'elles ſeront frites : Faites une farce de fines herbes, perſil, ciboule, thim, ſarriette, baſilic, le tout haché enſemble, clous, ſel, poivre, muſcade. Vous manierez tout cela avec un bon morceau de beurre, & farcirez vos Soles, en leur tirant l'arrête par-deſſus le dos. Moüillez-les enſuite dans du beurre fondu ; & les aïant panées, mettez-les ſur le gril au feu, & leur donnez couleur avec la pêle rouge. Vous les ſervirez avec des citrons coupez par moitiez.

On farcit d'autres Soles, de mie de pain & d'anchois, perſil & ciboules

bien menus, & bon beurre, bien haché, bien pêtri & bien aſſaiſonné. Etant farcies comme deſſus, trempez-les dans de l'huile, panez-les, & les faites cuire comme des pieds de Cochon à la Sainte-Menehout. Vous y faites une petite ſauſſe rouſſe ; & jus de citron en ſervant.

Voïez d'autres manieres de farcir des Soles pour le Potage, page 414. Vous en pouvez faire autant d'Entrées, les enrichiſſant de champignons, huîtres, écrevices & capres, avec jus de citron en ſervant.

Hors du Carême, vous pouvez mêler trois ou quatre œufs dans la farce, que vous faites avec la chair de vos Soles deſoſſées quand elles ſont frites à demi, avec fines herbes, & mie de pain trempée dans du lait ; & aïant garni les arrêtes de vos Soles avec cette farce, qui faſſe le même deſſein, vous les faites cuire au four de belle couleur, & garniſſez de citron, ou autre choſe.

Soles en filets, coulis de nantilles.

Aprés que vos Soles ſont frites & coupées en filets, il faut avoir un bon ragoût de nantilles pour les y mettre, tel

qu'on peut voir page 381. & les faire boüillir un peu ſur le feu doucement. Etant prêt à ſervir, dreſſez vos filets avec le ragoût ou coulis, & garniſſez de ce que vous voudrez, pour Entrée.

On peut y mettre des Vives, de même que des Soles. La Perche s'y peut mettre auſſi, mais il la faut manier plus doucement; vous pouvez y mettre encore la Barbuë.

Autres manieres.

On ſert encore de filets de Soles au coulis de capres, d'autres aux truffles, & d'autres à la ſauſſe-Robert, au baſilic & aux écrevices. On fait auſſi un Pain & des Gâteaux de Soles: on en met au court-boüillon & en marinade, comme on a remarqué page 301. & pour celles que l'on ſert frites, on les mange avec ſel & jus d'orange.

Souſce.

Pour faire un Entremets de Souſce, prenez des oreilles & pieds de Cochon, & les faites cuire comme à l'ordinaire. Etant cuits, il les faut tirer, & les laiſſer refroidir. Coupez-les enſuite par

petites tranches bien menuës, & ôtez tous les os. Aprés il faut prendre une caſſerole, & du meilleur vinaigre qu'il ſe puiſſe, & du ſucre à proportion, ſelon la quantité de vos chairs. Il faut faire boüillir le vinaigre & le ſucre, de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de giroſle, un brin de poivre & de ſel, & deux ou trois tranches de citron. Quand il eſt bien cuit, paſſez le tout par l'étamine: étant paſſé, mettez-y vos viandes coupées en menus-droits, & faites boüillir le tout enſemble, juſqu'à ce que la ſauſſe devienne liée comme ſi c'étoit des Menus-droits à la mourarde. Tirez alors la caſſerole hors du feu: aïez de petites boëtes carrées, de telle grandeur que vous voudrez; & aïant bien dégraiſſé avec la cueillere, mettez-en dans vos boëtes, & des petits lardons parmi qui ſoient un peu longs, & de la longueur des boëtes. Quand elles en ſeront remplies; ne les couvrez point, que le tout ne ſoit bien pris: enſuite couvrez-les avec du papier, & le couvercle de la même boëte. Ceci ſe gardera des quatre à cinq mois; quand il eſt plus frais, il en eſt meilleur. On le ſert par belles tranches bien minces, rangées proprement ſur vôtre plat ou

assiette, & quelque belle serviette dessous.

T.

Talmouses.

POur faire des Talmouses, prenez du fromage blanc qui soit bien gras, & le pilez bien dans un mortier, avec gros comme un œuf de beurre, & un peu de poivre. Etant bien pilé, il y faut mettre une poignée de farine, un peu de lait, & deux œufs; & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine, & en tirer de petites abaisses, suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmouses: mettez de cette farce sur vos abaisses, & relevez-en les bords de trois côtez, comme en maniere de bonnets de Prêtres; pinçant bien les coins avec les doigts, afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu, & les faire cuire au four; & elles vous serviront pour garnir.

Tanches.

Vous pouvez les couper par morceaux, & en faire une fricassée blanche

ou brune, avec mouſſerons ou champignons, truffes, cus d'artichaux & fines herbes ; & jus de citron en ſervant, & une liaiſon comme aux Poulets. Vous y hachez un anchois bien menu, & garniſſez de marinade.

On en fait auſſi un hachis, que l'on garnit de têtes frites marinées.

Ou bien, on les accommode en caſſerole, les paſſant à la poële au beurre roux, aprés les avoir inciſées ; enſuite on les met achever de cuire avec le même beurre, vin blanc, verjus, un paquet, ſel, poivre, muſcade, laurier & un peu de farine : & quand elles ſont cuites, mettez-y huîtres, capres, jus de champignons & un citron ; & ſervez garni de pain frit.

On peut encore les farcir comme les Carpes ; ou en faire un ragoût, les coupant par morceaux, que l'on fait frire en beurre affiné, où enſuite l'on fait fondre un anchois ; & l'on y ajoûte jus d'orange, ſel, poivre, muſcade & capres. Servez avec perſil frit & tranches de citron.

Pour celles qu'on veut frire, on les fend par le dos, & on les poudre de ſel & farine : étant frites, ſervez avec jus d'orange.

TERRINE.

Ce qu'on appelle Terrine, eſt une Entrée fort conſiderable : voici ce que c'eſt. Il faut avoir ſix Cailles, quatre Pigeonneaux, deux Poulets & un Carré de Mouton coupé par morceaux. Mettez cuire le tout à la braiſe dans une terrine, à petit feu, avec des bardes de lard au fond, de-peur qu'il ne brûle ; ou du petit lard coupé par morceaux. Etant cuit, ôtez la graiſſe, & mettez en ſa place de bon jus de Veau, des cœurs de laituës blanchis & cuits, un peu de purée de poids verds, avec de petits pois ou des pointes d'aſperges. Laiſſez-les cuire encore quelque tems enſemble, & ne ſervez qu'aprés avoir bien dégraiſſé. Voïez page 306. & 307. où l'on a déja remarqué quelque choſe là-deſſus, au ſujet des Mirotons.

THON.

Le Thon ſe peut ſervir par tranches ou filets à la ſauſſe au Pauvre-homme ; & pour la Salade, avec la ramolade qu'on a remarquée page 70. On peut auſſi, étant frit par roüelles, le ſervir

avec une maniere de marinade, comme on a dit page 301. ou bien vous le faites griller, l'aïant froté & poudré de ſel, poivre & beurre; & on le mange à l'orange, & au beurre roux. On en fait encore un Poupeton; & on le met en Pâté-en-pot, le faiſant cuire, aprés en avoir haché la chair, dans un pot ou terrine, avec beurre roux & vin blanc, un morceau de citron verd, ſel, poivre, champignons ou marons, & capres: Garniſſez de pain frit, huîtres frites, & tranches de citron. Voïez les autres Pâtez de Thon, de même que des Poiſſons precedens, lettre P.

TORTÜES.

On peut les mettre en fricaſſée de Poulets; & pour cela, aprés avoir coupé la tête, les pieds & la queuë, faites-les boüillir dans une marmite juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, avec ſel, poivre, oignon, clous, thim & laurier. Etant cuites, coupez vos Tortuës par morceaux, & prenez garde à l'amer. Vous les paſſerez avec fines herbes, ciboules, ſel, poivre, champignons, cus d'artichaux, motilles, truffles & mouſſerons. Si vous la voulez rouſſe, moüil-

lez-là avec du jus d'oignon ; ou prenez de bon boüillon de Poisson, & un peu de farine frite : & pour les mettre en fricassée blanche, liez la sausse avec des jaunes d'œufs, verjus, & jus de citron en servant. Garnissez de laites, tranches de citron, & huîtres frites ou cruës, suivant vôtre fricassée.

Vous pouvez aussi faire un Poupeton de Tortuës, ou bien les mettre tremper quelque-tems dans du vinaigre, sel, poivre & ciboules : ensuite, vous les farinerez ; & les aïant frites, vous servirez avec persil frit, oranges & poivre blanc.

TOURTES.

Il se fait de deux sortes de Tourtes, comme de Pâtez, tant en gras qu'en maigre ; les unes pour Entrée, & les autres pour Entremets. On a déja parlé de quelques-unes de ce premier Service, comme des Tourtes de Poulets & Pigeons, pag. 372. & 441. Et pour ce qui est de l'Entremets, on a vû les Tourtes d'Amandes, de Crême, & de Marmelade de Fruits ; & de même de ce qui regarde le Poisson. Appliquons-nous maintenant aux plus considerables qui restent.

Tourte de Cailles.

Aïant bien nettoïé & trouſſé vos Cailles proprement, empâtez-les comme les premieres qu'on vient de ſpécifier, en pâte briſée, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, & un paquet : garniſſez la Tourte, de ris-de-veau, champignons & truffles par morceaux, lard pilé ou fondu au-deſſous de vos Cailles, & moëlle de Bœuf; puis couvrez-la, & la faites cuire deux heures : Mettez jus de citron, en ſervant chaudement pour Entrée.

Tourte à l'Eſpagnol pour Entrée.

Prenez de toute ſorte de Volailles, Cailles, Pigeons, Mauviettes, Ortolans; l'un ou l'autre, pourvû que ce ſoit de toutes petites Volailles & tendres. Si ce ſont des Pigeons, par exemple; aprés les avoir bien retrouſſé, il y faut faire une farce, compoſée d'un peu de moëlle, de champignons, de truffles, un petit morceau de lard blanchi, le tout bien aſſaiſonné d'épices & fines herbes de toutes ſortes. Fendez vos Pigeons ſur le dos ſeulement, pour y faire entrer cette farce; & au cas

qu'ils ſoient un peu durs, paſſez-les auparavant que de les farcir. Etant farcis, il faut avoir des ris-de-veau, des champignons, des crêtes, des cus d'artichaux coupez en quatre, le tout aſſaiſonné & paſſé à part. Tenez vos Pigeons prêts : faites cependant de la pâte avec de l'eau, de la farine, un jaune d'œuf, un peu de ſel & de beurre, & qu'elle ne ſoit pas trop dure. Laiſſez-la repoſer un peu ; enſuite battez-la avec le rouleau, & la ſeparez en huit morceaux ſelon la grandeur de vôtre tourtiere. De ces huit morceaux, prenez-en quatre pour les mettre deſſous : tirez chaque abaiſſe bien mince comme du papier : engraiſſez vôtre tourtiere de ſain-doux ou de lard ; & y aïant mis une abaiſſe, engraiſſez cette abaiſſe de même que la tourtiere, pour y mettre la ſeconde ; & ainſi des autres. Il faut aprés cela, ranger proprement vos Pigeons, ou autres petites Volailles, avec le ragoût, & les couvrir de bardes de lard. Prenez enſuite les quatre morceaux de pâte qui vous reſtent, & faites de même qu'on a fait aux abaiſſes de deſſous ; c'eſt à dire les engraiſſant avant que de les mettre les unes ſur les autres. Vôtre tourte étant ainſi couverte, il la

faut encore engraiſſer par-deſſus, & la faire cuire, prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur. Etant cuite avec adreſſe, dreſſez-la dans un plat ou aſſiette : levez proprement ſon couvert & les bardes, & y mettez quelque bon coulis blanc, ou de champignons, ſelon les Volailles que vous aurez priſes ; le tout ſervi chaudement.

Tourte de blanc de Chapon, pour Entremets.

Prenez du blanc de Chapon ou de Poulet, & pilez-le bien dans un mortier, avec un peu de citron râpé, un maſſepain, trois jaunes d'œufs, & de l'eau de fleur d'orange, avec un peu de canelle en poudre ; que le tout ſoit bien lié. Vous l'étendrez ſur une abaiſſe de pâte briſée ſans couvrir, & vous la ferez cuire doucement. Glacez-la avec du ſucre en poudre, & faites-bien chauffer un couvercle de tourtiere, que vous mettrez deſſus pour luy donner couleur étant prêt à ſervir ; un peu d'eau de ſenteur par-deſſus, & jus de citron.

Autre maniere.

Il faut hacher un blanc de Chapon

crud, avec autant de moëlle ou graiſſe de Bœuf. Vous en formerez enſuite vôtre Tourte en pâte briſée, & vous la garnirez de champignons, truffles, crêtes, ris-de-veau, un peu de lard pilé, ſel, poivre & muſcade : couvrez vôtre Tourte d'une abaiſſe de même pâte, dorez-la, & la faites cuire une heure & demie. Mettez piſtaches, & jus de citron & de mouton en ſervant, garni de Tartelettes, ou autre choſe.

Tourte de Foies gras.

Paſſez les Foies dans de l'eau chaude, & les rangez enſuite dans une tourtiere avec pâte fine : garniſſez de champignons hachez, fines herbes, ciboule, lard pilé ; & aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, & un morceau de citron verd. Couvrez-la de la même pâte ; & l'aïant doré, faites-la cuire une bonne heure. Prenez un des mêmes Foies que vous aurez gardé, & paſſez-le par la poële avec un peu de lard fondu & farine ; puis vous le pilerez, & le paſſerez par l'étamine avec jus de mouton & de citron, aïant froté le fond du plat d'une échalote ; & mettez le tout dans vôtre Tourte en ſervant.

Tourte de Jambon.

Vous pouvez couper un morceau de Jambon de Mayence cuit, par petites tranches, & les ranger dans vôtre tourtiere ſur une abaiſſe de pâte fine, avec fines herbes menuës, poivre, canelle, muſcade, bon beurre frais, & une feüille de laurier. On la couvre & dore comme les precedentes, & on ne la fait cuire que demi-heure. Etant cuite, mettez-y jus de citron & de mouton, & un peu d'échalote.

Si l'on veut, on peut hacher le Jambon, pour en faire une ſemblable Tourte, & y mettre du ſucre, de la canelle, poivre blanc, écorce de citron confite, & un peu de lard pilé. Etant dreſſée & cuite comme cy-deſſus, mettez-y jus de citron & ſucre en ſervant.

Tourte de Langue de Mouton.

Coupez-les par tranches, que vous rangerez dans vôtre tourtiere, avec écorce de citron confite, raiſins de Corinthe, datte, ſel, poivre, canelle, ſucre, deux mocarons pilez, du lard fondu, & un morceau de citron verd.

Couvrez vôtre Tourte & la dorez, & la faites cuire une heure ; & en ſervant, mettez-y jus de citron, ſucre, & eau de ſenteur.

Tourte de Langue de Bœuf.

Vous coupez une Langue de Bœuf ſalée, par tranches bien déliées, comme les precedentes : enſuite, vous les rangez ſur une abaiſſe dans une tourtiére, aſſaiſonnées de canelle, poivre, ſucre, & lard fondu. Vous la recouvrez de même pâte ; & étant à demi cuite, qui eſt environ demie-heure aprés que vous l'avez miſe au feu, vous y mettez un demi-verre de bon vin ; aprés quoi vous la laiſſez cuire tout-à-fait : & en ſervant, vous y mettez ſucre, jus de citron & grains de grenade.

Tourte de Ris-de-Veau.

Faites-les blanchir dans de l'eau bien chaude, & les mettez en pâte fine, garnis de petits champignons, truffles, ſel, poivre, muſcade, citron verd, & lard pilé. Couvrez vôtre Tourte d'une autre abaiſſe ſemblable ; dorez-la, & la faites cuire une heure ; & quand elle le

ſera,

ſera, mettez-y jus de Veau ou de Mouton ; & jus de citron & piſtaches en ſervant.

Tourte de Beatilles.

Vous les nettoïez bien dans de l'eau chaude ; aprés quoi vous les rangez dans vôtre tourtiere, avec champignons truffles, ris-de-veau, cus d'artichaux, & moëlle de Bœuf, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, un paquet, & lard pilé ou fondu. Couvrez & dorez-la comme les autres ; & l'ayant fait cuire environ deux heures à petit feu, vous y mettrez jus de citron & de mouton en ſervant.

Tourte de Roignons de Veau.

Vous la pouvez faire de deux façons : Pour l'une, hachez vos Roignons de Veau avec un peu de lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, canelle, ciboules, fines herbes, champignons & ris-de-veau : Faites-en vôtre Tourte en pâte briſée, & la couvrez & faites cuire comme ci-devant, pendant une bonne heure.

De l'autre maniere, vôtre Roignon de Veau étant cuit, hachez-le, & le met-

tez de même entre deux pâtes fines, avec ſucre, canelle, écorce de citron, dattes, un peu de beurre, deux macarons, & les autres aſſaiſonnemens. Trois quarts d'heure ſuffiſent pour cuire une ſemblable Tourte : en la ſervant, mettez-y jus de citron, ſucre & eau de fleur d'orange.

Tourte de Pêches grillées.

Prenez des Pêches qui ſoient mûres, & les pelez proprement ; ôtez-en le noïau, & les laiſſez par gros morceaux : aprés il faut avoir du ſucre, de l'écorce de citron confite hachée, le tout dans un plat. Formez une pâte fine, avec un peu de beurre, farine, ſel, eau, & un jaune d'œuf ; qu'elle ſoit un peu ferme, & point brûlée. Tirez-en une abaiſſe rondement, ſelon la grandeur de vôtre plat, & qu'elle ſoit bien mince. Dreſſez un petit bord de vôtre pâte, de la hauteur de deux doigts : Aprés il faut ranger toutes les Pêches dedans proprement, mettre la Tourte au four, & la faire cuire. Etant cuite, il faut, avec la pêle du feu bien chaude, lui faire prendre couleur, l'aïant poudré de ſucre. Cela s'appelle une *Tourte*

grillés. Servez chaudement.

On peut faire de ſemblables Tourtes de Pommes & autres Fruits ; & ſi vous y voulez prendre de la peine, vous pouvez faire une abaiſſe de pâte croquante, la bien découper, & la faire ſecher au four : & aprés qu'elle ſera ſeche, vous y pouvez faire une glace d'un blanc d'œuf, de ſucre fin en poudre, un peu de citron confit, le tout delaïé enſemble. Maſquez avec cela vôtre abaiſſe, & la faites glacer au four, qu'elle ſoit bien blanche : & un peu avant que de ſervir, vôtre Tourte étant dreſſée dans le plat, vous pouvez mettre l'abaiſſe deſſus, & garnir de meringues.

Tourte de Ceriſes, & autres Fruits.

Il faut avoir des ceriſes confites, & faire une pâte à demi feüilletée ; ſur-tout qu'elle ſoit bien faite. Il faut en tirer une abaiſſe bien mince ; la mettre ſur la tourtiere, & y ranger ſes Ceriſes confites. Faites de petites bandes de vôtre pâte ; on ne ſçauroit les faire trop petites. Vous pouvez bandeïer vôtre Tourte en étoile, en corbeille, en Banniere roïale, & en pluſieurs au-

tres manieres, ſelon le goût d'un chacun. Façonnez-la avec la pointe de vôtre coûteau ; faites-la cuire, & la glacez enſuite avec du ſucre fin, & y paſſez la pêle du feu rouge. Vous pouvez garnir de feüillantine, ou de petits fleurons de toute ſorte de fruits. Il s'en peut faire de même d'autres Fruits, & auſſi pour les Tourtes à la Crême. Dans la ſaiſon des Abricots, Verjus, &c. elles ſont naturelles : aux autres tems, on prend de la Marmelade. En l'un & en l'autre, elles en ſont toûjours meilleures, faiſant l'abaiſſe d'une pâte d'amande bien faite, ou d'une pâte croquante telle qu'on a vû ci-devant, page 361.

Tourtes de Beurre, de Lard, & de Moëlle.

Pour la Tourte de Beurre, prenez du beurre le plus frais, la quantité de huit onces, ſelon la grandeur de vôtre Tourte : mettez vôtre beurre rafiner, afin qu'il jette bien ſon écume. Si c'eſt un jour gras, hachez-y un peu de moëlle : pour les jours maigres, on n'y en met point. Vôtre beurre étant affiné, tirez-le hors du feu, & le laiſſez repoſer. Prenez trois œufs frais ; retirez-en les

blancs, & faites de la neige avec : aprés, mettez-y du ſucre fin, quatre jaunes d'œufs, des écorces de citron confites bien hachées, de l'écorce de citron verte râpée, & un peu d'eau de fleur d'orange, le tout battu à proportion. Egoutez enſuite le beurre dans la même farce, & foüettez-bien tout enſemble ; aprés laiſſez-le repoſer. Il faut avoir une pâte fine qui ſoit bien faite ; en tirer une abaiſſe bien mince, la mettre ſur vôtre tourtiere engraiſſée avec un peu de beurre, & façonner le bord de vôtre pâte avec la pointe de vôtre coûteau. Quand on eſt prêt de faire cuire la Tourte, on y verſe la farce : on la fait cuire, peu de feu deſſus, mais ſeulement au milieu de vôtre tourtiere, de-peur qu'elle ne prenne trop de couleur. Pour connoître quand vos Tourtes ſont cuites, il faut voir ſi elles ſe détachent bien des tourtieres. Etant prêt à ſervir, poudrez-les de ſucre fin, & les glacez avec la pêle rouge. Garniſſez de Riſſoles, de Beignets de pomme, ou autre choſe ſemblable.

La *Tourte de Lard* ſe fait de la même maniere : à la place du beurre, on y met ſeulement du lard affiné ; mais que le lard n'ait aucun mauvais goût, &

que les œufs ſoient toûjours bien frais. Si les Tourtes ſont grandes, il y faut d'avantage d'œufs.

Pour la *Tourte de Moëlle*, on la peut faire auſſi de la même maniere que celles ci-deſſus. Quand la moëlle eſt affinée & bien fonduë, l'on bat des œufs de la même façon ; & l'on y met les mêmes écorces de citron, & le reſte. D'autres pilent la moëlle, le ſucre & l'écorce de citron tout enſemble dans le mortier, avec un peu de farine, & de l'eau de fleur d'orange : on foüiette enſuite les blancs d'œufs, & trois ou quatre jaunes ; & l'on mêle cela avec le reſte dans le mortier. On fait une bonne pâte fine, comme pour les autres Tourtes precedentes. Chacun les travaille differemment ; mais pourvû que cela aille bien, n'importe.

Tourte ſucrée, pour Entremets.

Prenez cinq ou ſix biſcuits, maſſepains ou macarons, du ſucre, & quatre ou cinq jaunes d'œufs : pilez le tout enſemble dans un mortier, un peu d'eau de fleur d'orange ; & mettez tout vôtre appareil deſſus une abaiſſe feüilletée. Faites-la cuire ſur une braiſe

bien doucement, & glacez-la ; qu'elle ſoit de belle couleur.

Tourte d'aigre-doux.

Mettez un verre de verjus ou jus de citron, avec un quarteron de ſucre ; & quand il ſera boüilli à moitié, ajoûtez-y de la crême, avec ſix jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'orange, écorce de citron confite râpée, canelle pilée ; & mettez le tout en pâte fine, ſans le couvrir.

Tourtes d'Artichaux.

Vos cus d'Artichaux étant bien cuits & bien blancs, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menuës, poivre, muſcade, ſel & beurre : couvrez vôtre Tourte ; & en ſervant, mettez-y une ſauſſe blanche, avec un filet de vinaigre.

Ou bien, pilez vos cus d'Artichaux, & les paſſez par l'étamine, avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crême : ajoûtez-y deux jaunes d'œufs cruds, ſel & muſcade ; & mettez le tout en pâte bien mince & bien délicate. Etant cuit, ſervez, avec

jus de Mouton & de citron.

Vous pouvez auſſi mettre dans cette crême d'Artichaux, un macaron pilé, du ſucre, canelle, écorce de citron confite, un peu de crême & de ſel; & en faire vôtre Tourte ſans couvrir: mais la glacer quand vous voudrez ſervir, avec ſucre, & eau de fleur d'orange.

Autres Tourtes.

Il ſe peut faire de ſemblables crêmes ou marinades de Pommes, de Betteraves, de Melon, & autres; les faiſant cuire avec vin blanc, & les pilant enſuite avec ſucre, canelle, fleur d'orange & écorce de citron. Vous les paſſez enſuite par l'étamine, & les mettez en abaiſſe bien déliée, avec un peu de beurre; & ſervez avec ſucre muſqué, & fleur d'orange.

Tourtes d'Aſperges.

Coupez le tendre de vos Aſperges, & gardez le bout pour garnir: Faites-les blanchir en eau, & les dreſſez enſuite dans vôtre tourtiere, avec lard fondu, moëlle, ou beurre, fines herbes, ciboules, ſel, poivre, muſcade;

& couvrez vôtre Tourte. Etant cuite, mettez-y de la crême, ou jus de Mouton & un jaune d'œuf.

Tourte d'Epinars.

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites blanchir dans l'eau, ou amortir dans un pot de terre, avec demi-verre de vin blanc. Le vin étant conſommé, hâchez vos Epinars égoutez, bien menu; & les aïant aſſaiſonnez d'un peu de ſel, canelle, ſucre, écorce de citron, deux macarons, & de bon beurre, mettez-les en pâte fine, & la couvrez en bandes : mettez ſucre & fleur d'orange en ſervant.

Tourte de Truffles.

Coupez-les par tranches, les aïant bien pelées, & les rangez ſur une abaiſſe bien fine : paſſez du beurre par la poële avec un peu de farine, fines herbes menuës, une ciboule entiere ; & mettez le tout dans vôtre Tourte, aſſaiſonné de ſel, poivre & muſcade : ne la couvrez point, & ſervez avec jus de citron.

Tourte de Champignons, Mouſſerons & Morilles.

Mettez vos Champignons par morceaux, en abaiſſe de pâte fine, avec fines herbes, ciboules, ſel, muſcade, farine cuite, & beurre : couvrez vôtre Tourte d'une autre abaiſſe ; dorez-la : & étant cuite, ſervez avec jus de citron & de Mouton, aïant ôté les ciboules. On peut auſſi y ajoûter une liaiſon avec beurre roux.

Les Tourtes de Morilles & Mouſſerons ſe font de la même maniere.

Tourte d'Oeufs.

Prenez des jaunes d'Oeufs, un morceau de ſucre, de l'eau de fleur d'orange, & un peu de beurre : faites-en comme une crême, & la mettez en pâte fine bien déliée, & à petit bord : râpez de l'écorce de citron par-deſſus ; faites-la cuire, & la glacez en ſervant.

Tourte de jus d'Ozeille.

Pilez de l'Ozeille pour en tirer le jus ; & le mettez dans un plat avec ſu-

cre, canelle, macarons, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, écorce de citron confite râpée, & fleur d'orange : Faites cuire le tout en maniere de crême, & le dreſſez enſuite ſur vôtre tourtiere, dans une abaiſſe bien déliée : étant cuit, ſervez avec ſucre.

Tourte de Couleurs.

On peut faire une autre Tourte en maniere de Crême verte, mêlant avec des piſtaches & amandes du jus de poirée, quand on les paſſe par l'étamine : & pour les autres couleurs de toutes ſortes, voïez ce qui a été dit pour la Gelée & pour les Blancs-mangers, page 264.

Autres manieres de Tourtes.

Il ſe fait encore de beaucoup d'autres ſortes de Tourtes pour ſervir comme les precedentes en Entremets, tant en gras qu'en maigre. On fait entr'autres, des Tourtes de chair d'Oranges coupées par tranches, les mettant en pâte délié, avec ſucre, macaron pilé, canelle, & quelques piſtaches ; & de même des Citrons verds,

hors qu'au lieu de piſtaches, on y met de l'écorce de citron confite râpée; & on les ſert toutes deux avec ſucre muſqué.

On en fait d'autres de grains de Grenades, d'écorces de citron confite, de piſtaches coupées, de prunes, &c. Et pour celles d'amandes, voïez ce qui a été dit, tant pour les abaiſſes qui y ſont les plus convenables, que pour le reſte, page 98. & 102. comme auſſi les differentes ſortes de crêmes qu'on a marquées, page 216. & ſuivantes, & ſur tout page 219.

Voici encore quelques Tourtes de Poiſſon, que l'on ſert pour Entrées dans les jours maigres.

Tourte d'Ecrevices.

Faites cuire les Ecrevices avec un verre de vin blanc, aprés les avoir bien lavez. Prenez les pattes & les queuës, & pilez tout le reſte dans un mortier, pour le paſſer par l'étamine avec un peu de boüillon & de beurre chaud. Rangez enſuite le tout dans vôtre tourtiere, avec ſel, poivre, muſcade, ciboulettes, champignons par morceaux; & aïant mis l'autre abaiſſe par-deſſus, dorez-la

& la faites cuire, & ſervez avec jus de citron.

Vous pouvez auſſi hacher vos Ecrevices, & les empâter avec laites de Carpes, champignons, foies de Brochet, morilles, truffles, beurre, & autres aſſaiſonnemens; & ſervir de même, avec jus de citron ou d'orange.

Tourtes de laites & langues de Carpes.

On les range dans une abaiſſe de pâte fine, aſſaiſonnées de ſel, poivre & muſcade, fines herbes, ciboules, champignons, morilles, truffles, & bon beurre. Couvrez le tout d'une autre abaiſſe: faites cuire vôtre Tourte à petit feu, & ſervez avec jus de citron.

Tourtes de foies de Brochet.

Vous les aſſaiſonnez comme pour la Tourte ci-deſſus, hors qu'il faut le beurre roux; & on y met un anchois fondu avec capres, & jus de citron en ſervant.

Tourte de Saumon.

Vous le mettez par tranches ou filets, aprés l'avoir fait un peu cuire avec vin

clairet ; & vous les dreſſez pour vôtre Tourte, avec écorce de citron confite, dattes, ſucre, canelle, un peu de poivre, ſel & beurre. Etant à demi cuite, mettez-y le vin où le Saumon aura cuit: couvrez & glacez-la ; & ſervez avec jus de citron.

Ou bien, hachez vôtre Saumon avec champignons, fines herbes, ciboules, ſel, poivre, muſcade, & cus d'artichaux ; & ſervez de même.

Tourte d'Eperlans, Brochets, Soles, & autres.

Mettez-les par filets, avec champignons, morilles & truffles hachées, pour mettre au fond ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ciboules, & morceaux de champignons : Ou bien, deſoſſez vos Poiſſons, ôtant les arrêtes & les têtes, que vous ferez frire pour garnir ; & ſervez toûjours avec jus de citron ou d'orange.

Tourte d'Huîtres.

Elle ſe fait de même, hors qu'on y ajoûte un peu de chapelûre de pain, capres, & une tranche de citron verd ; & l'eau des huîtres, avant que de ſervir.

Tourte de Moules.

Vos Moules étant bien mondées & lavées, paſſez-les à la poële, & les tirez de leurs écailles : dreſſez-en vôtre Tourte, avec champignons par morceaux, morilles, ſel poivre, muſcade, thim & beurre. Etant à demi cuite, mettez-y de l'eau des Moules, avec chapelûre de pain, & jus de citron en ſervant.

Tourtes de Tanches farcies.

Vos Tanches étant limonnées, fendez-les par le dos; tirez-en la chair, & faites que la tête & la queuë tiennent à la peau. Hachez cette chair avec champignons, laites de Carpes, fines herbes, ſel, poivre, muſcade & clous pilez : & aïant farci avec cela vos Tanches ou arrêtes, dreſſez-en vôtre Tourte, avec huîtres, champignons, laites de Carpes, foies de Brochet, beurre; & un demi-verre de vin blanc quand elle ſera à moïtié cuite. Servez avec jus de citron.

Autres Tourtes.

On fait encore des Tourtes de Per-

ches, de Tortuës, & beaucoup d'autres, pour leſquelles il eſt aiſé de ſe regler ſur les precedentes, ou ſur ce qui a été marqué en ſon lieu, touchant la maniere d'accommoder ces Poiſſons : Comme auſſi des Tourtes de Beatilles, & manieres de Pigeons faits avec une bonne farce de Poiſſon, compoſée de chair d'Anguille, de Brochet, de Carpes, & laites pilées. On vuide le cu de ces Pigeons avec quelque choſe, & On y met un morceau de foie de Brochet ou autre. On les fait blanchir dans du beurre chaud, & on les empâte avec crêtes & ris-de-Veau formez de la même compoſition, & blanchis ſeparément dans une cueillere : aſſaiſonnez de ſel, muſcade, poivre, champignons, laites, morilles & bon beurre; un peu de vin blanc ſur la fin, & jus de citron en ſervant.

TRUFFLES.

La maniere de les ſervir qui eſt la plus en vogue, eſt au court-boüillon; les faiſant cuire avec vin blanc ou clairet, aſſaiſonnées de ſel, laurier & poivre.

On les peut auſſi mettre à la braiſe,

les ouvrant à moitié, pour y mettre un peu de ſel & poivre blanc ; & les aïant refermées, on les fait cuire envelopées d'un papier moüillé, en une braiſe qui ne ſoit pas trop ardente. Servez-les de la ſorte, ſur une ſerviette pliée.

Ou bien, aïant mondé vos Truffles, coupez-les par tranches, & les paſſez avec lard fondu ou beurre, & farine. Faites-les cuire avec fines herbes, ſel, muſcade, poivre, & un peu de boüillon, & aïant ainſi mitonné dans un plat, que la ſauſſe ſoit courte, ſervez avec jus de Mouton & de citron.

On fait d'ailleurs des Ragoûts de Truffles & foies gras, & des Tourtes, comme on a remarqué ci-devant : & pour le Repas en Racines, ou Collations en Carême, on les peut manger ſeches à l'huile ; le tout pour Entremets.

TRUITES.

Entrée de Truites grillées.

Vous les pouvez paner, ou non. Sur celles qui ne ſont pas panées, vous y jettez un ragoût de mouſſerons, truffles, laites, foies de Brochet paſſez au brun, avec un anchois, fines herbes, & un

peu de capres. Vous faites un peu mitonner vos Truites dedans, & vous servez ensuite, avec jus de citron.

Pour les autres que vous voulez piner, faites-les mariner dans une bonne marinade, les aïant découpées, afin qu'elles en prennent le goût : vous les y laissez une bonne heure, & les faites cuire ensuite à petit feu. Garnissez de petits Pâtez de Poissons, ou de marinade ; & jus de citron en servant.

Entremets de Truites en gras.

Aïez deux ou trois Truites d'une belle qualité : vuidez-les du côté de l'oreille proprement. Il les faut ratisser ; & les aïant bien essuïées, avoir la pêle du feu rougie, & que vos Truites soient bien étenduës sur la table : passez la pêle tout contre, & qu'elle n'y touche pas ; & réïterez de tems en tems. Quand elles se trouvent assez blanchies pour les pouvoir piquer, piquez-les à petit lard par rangées. Il faut avoir un vase ovale, une quantité de belles bardes de lard au fond ; y ranger ensuite vos Truites piquées, mettre un peu de feu dessous ; & avoir un couvercle & de la bonne braise dessus, pour leur faire prendre

couleur. De-peur qu'elles ne s'attachent au fond, remuez de tems en tems. Etant bien colorées, égoutez tout le lard, & arrouſez vos Truites de bon jus, un peu de bon vin de Champagne ; un oignon piqué de clous de girofle : faites cuire doucement dans la même caſſerole, bien aſſaiſonnée. Quand elle eſt preſque cuite, & qu'il n'y a pas trop de ſauſſe, il faut avoir un peu d'eſſence de jambon ; dans cette eſſence, y mettre des truffles, des champignons, & toute ſorte de garniture ſelon la ſaiſon, en ſorte que ce ſoit un bon ragoût, & un peu lié. Dreſſez vos Truites dans un grand plat, ovale ou rond ; verſez vôtre ragoût autour, le tout bien dégraiſſé. Vous pouvez garnir, ſi vous voulez, de cus d'artichaux, andoüillettes, ou petits fricandeaux de Truite bien piquez, & faits comme ceux de Sole.

Pour les gros Poiſſons de Mer, on les larde à gros lard ; & quand ils ſont bien ficelez, on y fait un bon court-boüillon gras qui ſoit bien aſſaiſonné, & nourri de toutes ſortes de bonnes choſes : qu'il y entre du vin de Champagne. Aprés qu'il eſt bien cuit, dreſſez vos gros Poiſſons dans des plats ovales ; le ragoût

par-deſſus, compoſé de toute ſorte de garnitures. On y met auſſi des huîtres fraîches avec leur eau ; ou bien on y fait des ſauſſes à la Carpe, & de bonne eſſence de Jambon : le tout ſervi chaudement, & bien dégraiſſé.

TURBOT.

Entrée de Turbot au Court-boüillon.

Vous faites un bon Court-boüillon bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, thim, oignons, vinaigre, verjus, citron, vin blanc & laurier : vous y mettez auſſi un peu d'eau ; & pour le rendre bien blanc, vous y ajoûtez du lait ſur la fin. Il le faut faire cuire doucement & à petit feu ; & garnir de perſil, tailladins de citron par-deſſus, & violettes dans la ſaiſon.

Turbot en gras, pour Entremets.

Aïant écaillé & lavé vôtre Turbot, mettez-le dans un baſſin avec des bardes de lard ; aſſaiſonnez de lard fondu, vin blanc, verjus, un paquet, ſel, poivre, clous entiers, feüilles de laurier, citron verd & muſcade : couvrez-le d'autres

bardes de lard, & le mettez cuire à la braiſe, ou au four. Pour le ſervir, ôtez les bardes, dreſſez-le dans ſon plat, & par-deſſus un bon ragoût de champignons fait avec la ſauſſe de Turbot & tranches de citron pour garnir.

V.

VEAU.

ON a pû voir en pluſieurs endroits de ce Livre, comment on peut tirer du Veau dequoi faire un grand nombre d'apprêts & de plats, pour chaque Service. Il y a des Tranches de Veau pour Entrées, des Cotelettes de Veau, de Ris-de-Veau, des Pâtez de Roüelle de Veau, des Langues & des Oreilles de Veau farcies; ſans parler d'une infinité d'autres choſes qui ſe font avec du Veau, ou du moins où il y en entre. Il nous reſte à parler de quelques autres manieres d'accommoder du Veau ſeul, & premierement du Veau à l'Italienne.

Entrée de Veau à l'Italienne.

Il faut prendre des tranches de

Roüelles de Veau qui ſoient bien tendres, & coupées comme ſi c'étoit pour faire des fricandeaux : battez-les un peu avec le coûteau. Prenez une caſſerole ; rangez au fond de bonnes bardes de lard ; aprés vous y mettrez les tranches de Veau bien arrangées, & bien aſſaiſonnées. Il faut qu'il y en ait ſuivant la grandeur de vôtre plat ou aſſiette. On les couvre par-deſſus, d'autres bardes de lard, on les met à la braiſe. Etant cuites, tirez toutes les bardes, & la viande à part : égoutez la graiſſe, & en laiſſez ſeulement pour pouvoir faire un roux d'une pincée de farine, que vous ferez rouſſir dans la même caſſerole ; mais qu'elle ne le ſoit pas trop. Moüillez enſuite avec de bon jus ; remettez-y vos tranches de Veau ; achevez-les de faire cuire dans la même caſſerole : mettez-y des ris-de-Veau, des truffles en tranches, des champignons, quelques crêtes de Coq cuites, deux tranches de citron, un filet de verjus, un bouquet de fines herbes, un brin d'échalote, un peu de coulis de pain pour lier la ſauſſe ; le tout bien dégraiſſé, & ſervi chaudement.

Pour faire du Veau à la Bourgeoiſe.

Coupez des tranches de Veau qui ſoient un peu épaiſſes, & les lardez avec une petite lardoire de bois : les lardons ſeront aſſaiſonnez d'un peu de perſil & de ciboules, avec de fines épices, ſel & poivre. Etant bien lardées, il faut avoir une caſſerole ; mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien ranger vos tranches par-deſſus. Le feu doit être tres-moderé dans le commencement, afin que la viande ſuë : Aprés qu'elle a ſué, il lui faut faire prendre couleur des deux coſtez, y mettre un peu de farine, & aïant pris couleur, moüiller de bon boüillon clair, & le faire cuire doucement. Etant cuit, il faut lier un peu la ſauſſe, & la dégraiſſer ; y mettre un filet de vinaigre ou de verjus ; le tout dreſſé dans ſon plat, & ſervi chaudement.

Longe de Veau en ragoût.

Vous la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre & muſcade ; & étant preſque cuite à la broche, mettez-la dans une caſſerole couverte, avec boüil-

lon, un verre de vin blanc, un paquet, champignons, & le degout de la longe, farine frite, & un morceau de citron verd. Servez à courte ſauſſe, aïant un peu dégraiſſé; & garniſſez de ris-de-Veau piquez, cotelettes, ou autre choſe.

Autres manieres.

Pour le Quartier & Longe de Veau.

On le peut piquer de petit lard, à la reſerve du gros bout, que l'on pane bien; qu'il ſoit de bon goût. On le garnit de riſſoles de blanc de Chapon, & jus de Veau par-deſſus en ſervant.

Vous pouvez auſſi le faire mariner dans une caſſerole ovale, bien aſſaiſonné: & étant cuit à la broche, vous prenez le roignon pour en faire des rôties farcies, dont vous garnirez vôtre Quartier de Veau; ou bien une omelette: & vous garnirez de marinades, ſoit Cotelettes ou Poulets, ou de Cotelettes farcies & perſil frit.

On fait une autre moïenne Entrée, d'une demi Longe de Veau cuite dans un bon court-boüillon bien aſſaiſonné & bien nourri, l'envelopant dans une ſerviette, de-peur qu'elle ne ſe rompe. Vous garniſſez

garniſſez de pain frit, perſil, citron en tailladins.

Grande Entrée, de Quartier ou Croupe de Veau gras, farci ſur la Cuiſſe.

Voïez en l'article du Salpicon, où l'on marque la maniere du ragoût dont on le peut farcir: ou bien, faites un hachis de la chair que vous en tirez, qui ſoit bien aſſaiſonné; & recouvrez bien proprement, de la peau que vous avez levée: panez de mie de pain ce qui n'eſt pas lardé; & garniſſez de Cotelettes farcies ou non farcies, ou de riſſoles & croûtons de pain frit; le tout de belle couleur. On peut auſſi le piquer de Hattelettes.

Poitrine de Veau.

Vous pouvez faire une Entrée de Poitrine de Veau farcie, & garni de Poupiettes en façon de Cailles, cuites à la broche, & un bon ragoût par-deſſus. Vous la paſſez au roux, & la faites cuire dans une marmite. Vous y mettez un morceau de tranche de Bœuf en cuiſant, pour lui donner nourriture; & une liaiſon rouſſe & jus en ſervant. Pour la farce, vous la compoſez d'autre chair de

Veau, graiſſe ou moëlle de Bœuf, lard, fines herbes, champignons, ris-de-Veau; & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade. On peut auſſi faire cuire la Poitrine de Veau dans une terrine ou caſſerole, avec boüillon & un verre de vin blanc: & étant cuite, on paſſe des champignons par la poële, avec le même lard où on l'a paſſé, & un peu de farine; & on met le tout enſemble.

On fait une autre Entrée de Poitrine de Veau en Tourte, avec bon godiveau & bonnes garnitures, comme à une autre Tourte; & une bonne liaiſon en ſervant, avec jus de citron. Et une autre, d'une Poitrine de Veau farcie, ou non, cuite à la broche & miſe en ragoût, avec jus de citron en ſervant; garni de ris-de-Veau, crêtes & champignons frits: Ou bien, étant à demi cuite dans le pot, mettez-la mariner avec vinaigre, ſel, poivre & laurier: farinez-la, & la faites frire en bonne friture; & ſervez avec perſil frit, & le reſte de la ſauſſe.

VIVES.

Vous les pouvez mettre en ragoût, aprés les avoir fait frire: le ragoût compoſé de champignons, morilles,

mouſſerons & cus d'artichaux ; garni de ce que vous voudrez.

On peut auſſi ne les pas frire ; mais les faire griller, avec une ſauſſe de capres & anchois.

Pour les Vives en filets aux concombres & mouſſerons ; faites-les cuire au court-boüillon, & les coupez comme les Perches ou les Soles qu'on accommode ainſi, page 463.

Voïez auſſi page 363. pour les Vives en filets au blanc, qui eſt encore le même que pour les Perches.

On met encore des filets de Vives aux capres : on met les Vives en fricaſſée de Poulets ; & l'on en fait un hachis, avec anchois hachez & capres entieres, le tout de bon goût ; garni de croûtons de pain frit, & jus de citron en ſervant.

FIN.

TABLE

DES METS

dont la maniere eſt contenuë dans ce Livre.

A.

Abbatis. Potage d'Abbatis d'Oiſons. *page* 46. & 89
Abbatis, Tourte. 90
Abricots verds, maniere de les confire. 104
Agneau, quartier d'Agneau rôti. 3. 90. & 453.
Agneau, quartier pour Entrée. 316
Agneau, Potage de têtes d'Agneau. 91
Agneau, autres Potages. 92. & 93
Agneau, Entrée des têtes. 92
Agneau, pieds farcis. 93
Agneau en ragoût. *La-même.*
Aigre-doux, ſauſſe. 220
Aigre-doux, Tourte. 485
Ail. Poulets à l'Ail. 436
Ail, Gigot de Mouton. 44

Ail, Eſſence. 181
Aloïau à la Godard. 94
Aloïau à l'Angloiſe. *là-même.*
Aloïau au Concombre. 95
Aloïau farci. *là-même.*
Aloïau avec le Filet dans ſon jus. 45
Aloze rôtie ou grillée. 96
Aloze au Court-boüillon. *là-même.*
Alloüettes, Pâté. 96. 97. & 346.
Alloüettes, Tourte. 97
Alloüettes en ragoût. *là-même.*
Alloüettes, Potage. 12. & 55
Alloüettes tôties. 451
Amandes, Pâtes d'Amandes de pluſieurs façons. 98. & 99
Amandes, lait d'Amandes. 99
Amandes, Potage de lait d'Amandes. 100
Amandes, Tourtes. 102. & 217
Amandes, Crême. 216
Amandes vertes, maniere de les faire cuire & confire. 103
Amandes à la Prâline. 101
Anchois. 104
Anchois, ſauſſe. 165. 244
Andoüilles de Cochon. 105
Andoüilles de Veau. 107
Andoüilles, Potage aux Pois. *là-même*, & 377.
Andoüillettes de Veau. 108

An loüillettes de Poiſſon. 109. 250
Anguille farcie. 110
Anguille au blanc. *là-même.*
Auguille à la ſauſſe brune. 111
Anguille frite. *là-même.*
Anguille grillée. 112
Anguille à la Daube. *là-même.*
Anguille, Potage. 112. & 113
Anguille, Pâté. 113
Anguille, Tourte. *là-même.*
Artichaux. 113
Artichaux à la ſauſſe blanche. 114
Artichaux au beurre blanc. 114
Artichaux frits. *là-même.*
Artichaux empâtez & frits. 114
Artichaux à la crême. 115. *Voïez* 118. & 334.
Artichaux à la Saingaraz. 115. *V.* 292
Artichaux à la ſauſſe au jambon. 115 *Voïez* 278.
Artichaux à l'eſtoufade. *Voïez* 265
Artichaux glacez. 115
Artichaux, Omelette à la crême. 334
Artichaux, Potage. 412
Artichaux, Tourtes. 485
Artichaux, manieres de les conſerver. 115
Aſperges au blanc. 118
Aſperges à la crême. 117. 334
Aſperges au jus. 118

Aſperges en Salade. 70. & 117
Aſperges en petits Pois. 118
Aſperges, Omelette. 334
Aſperges, Potage. 406
Aſperges, Tourte. 486
Aſperges, maniere de les conſerver. 119
Aſſaiſonnemens. 137

B.

Barbottes en ragoût. 120
Barbottes en Caſſerole. *là-même.*
Barbottes, Paté. 121
Barbottes, Potage. *là-même.*
Barbuë marinée. 121
Barbuë au Court-boüillon. 122
Barbuë en Salade. 70. & 122
Barbuë au blanc. 122
Barbuë, filets ſauſſe à l'Anchois. *là-même.*
Barbuë, Pâté. 122. *Voïez* 354
Baſilic, Pigeons au Baſilic. 367
Becaſſes en ſur-tout *Voïez* 372
Becaſſes au vin. 122
Becaſſes en Salmi. 123
Becaſſes aux Olives. *Voïez* 338
Becaſſes, Pâtez. 124. 344. & 361
Becaſſe, ſauſſe. 439
Becaſſes & Becaſſines rôties. 450

Becassines en ragoût. 124
Becasses, Rôties de Becasses. 448
Becfigues rôtis. 452
Beignets à l'eau. 125
Beignets de pomme. 128
Beignets au lait. 127
Beignets de blanc-manger. 126
Beignets d'autres sortes. 128
Biberot de Perdrix. 365
Biche, maniere de l'apprêter. 128
Biche, Civet. 195
Biche rôtie. 453
Biche, Pâté. 358
Biscuits de Savoie. 129
Biscuits d'autres manieres. 130. & 131
Bizets rôtis. 450
Bisque de Pigeons. 131
Bisque de Cailles. 133
Bisque de Chapon, & autres. 134
Bisque de Poisson. *là-même.*
Blanc. Liaisons & Ragouts au Blanc. 110. 363. *&c. Voïez* Fricassée, Coulis, *&c.*
Blanc de Chapon. *Voïez* Tourte, Rissoles, Boüillans.
Blanc-manger pour Entremets. 134
Blanc-manger de corne de Cerf. 135
Blanc-manger de diverses couleurs. 264.
Blanc-manger, Potage. 398

Bœuf, Aloïau. *Voïez lettre* A. 94
Bœuf, groſſe Entrée de Culotte de Bœuf. 137
Bœuf à la Roïale. 138
Bœuf, autres Entrées de pieces de Bœuf. 138. & 139
Bœuf, tranches roulées. 140
Bœuf, tranche de Pâté. 147. 359
Bœuf, filets au Concombre, & autres. 141. & 142
Bœuf, Langues. 142. *& ſuiv.*
Bœuf au jus. 146
Bœuf à la mode. 147
Bœuf, Coulis. 209
Bœuf, Vinaigrette. 146
Bœuf de poitrine. *là-même.*
Bœuf, autres Services pour Entrées, 145. *& ſuiv.*
Boucons. 147
Boudin blanc. 148
Boudin noir. 149
Boudins de Foies gras. 150
Boudins de Foies de Veau. 151
Boüillons de blanc de Chapon. 152
Boüillons gras. 152
Boüillon pour les Potages blancs. 153
Boüillon pour les Potages bruns, & Entrées. 153. & 154
Boüillon pour le Déjeûné. 154
Boüillons, Conſommez. 155

Boüillons de Poiſſon. 156
Boüillon aux Herbes & Racines. 158
Bouton : Entrée d'un petit Bouton. 159
Braiſes : tranches de Bœuf, ou de Veau, 140. Langues, 142. Boucons, 148. Bruſolles, 168. Cailles, 169. Galantine, 198. Eclanche, 238. Filets mignons, 250. Foies gras, 256. Poupeton, 267. Mirotons, 305. Perdrix, 366. Pigeons, 368. 372. Poulets, 438. Poupetons, 442
Brochet aux Huîtres. 160
Brochet de quatre façons. 161
Brochet, ſauſſe d'Allemagne. *là-même.*
Brochet en filets, marinez & frits. 162.
Brochet en filet, à la ſauſſe blanche. 162
Brochet en filets aux Concombres. *Voïez* C.
Brochet, Patez. 163
Brochet, Haricot aux Navets. 163
Brochet au Court-boüillon. 164
Brochet farci. *là-même.*
Brochet en Caſſerole. 165
Brochet à la ſauſſe d'Anchois. 165
Brochet rôti. 166
Brochet en gras, pour Entremets. *là-même.*
Brochet, Potages. 167
Brochet, Tourte. 492

Brochet : ſauſſe ou liaiſon de Brochet. 440
Bruſolles à la braiſe. 168

C.

Cailles, Biſque. 133
Cailles ; Potages de pluſieurs manieres. 170. & 171. & 383. 385. 398. *Voïez* Potages.
Cailles à la braiſe. 169
Cailles, Pâté chaud. 344. & 346
Cailles, Poupeton. 267. 268. & 442
Cailles en ragoût. 170
Cailles au baſilic. *Voïez* Pigeons.
Cailles & Cailleteaux, rôtis. 449
Canards aux Huîtres. 172
Canards en ragoût. *là-même.*
Canards en filets. 172
Canard aux Navets. 173
Canard, Coulis. 211
Canard, Potages, *V. lettre P.*
Canards, Pâtez. 347. 361
Canards rôtis. 450. & 451
Carbonnade de Mouton. 317
Cardons & Cardes, pour Entremets. 173. & 174.
Cardes, Potages. 389. 405. & 411
Carpes aux Mouſſerons. 175
Carpe à la Daube. *là-même.*

Carpe farcie ſur l'arrête. 176
Carpe lardée d'Anguille. *là-même.*
Carpes farcies. 177
Carpe en filets au Concombre. *V.* 141
Carpes au Court-boüillon. 178
Carpes au demi-Court-boüillon. 178
Carpe ſur le gril. *là-même.*
Carpes, Potages. 179
Carpes, Pâtez. 354
Carpes, Hachis. 272
Carpes, Sauſſe & Coulis. 247
Carré de Mouton. 208. 306
Caſſerole pour Entrée. 179
Caſſerole au Parmeſan. 180
Caſſerole au Ris. 181
Caſſerole: Poiſſons en Caſſerole. 120. 165. 244. 312.
Cerf, manieres de l'accommoder. 182. & 183.
Cerf en Civet. 195
Cerf en ragoût. 183
Cerf, Pâtez. 358
Cerf, Potage. 379
Cerf, Rôti. 453
Cerf, Menus-droits. 302
Champignons frits. 184
Champignons en ragoût. *là-même.*
Champignons à la crême. 185. & 334
Champignons panez, mis au four. 185
Champignons farcis. *là-même.*

Champignons, Potages. 185. & 186
Champignons, Tourte. 488
Champignons : maniere d'en tirer le jus. 186
Champignons : maniere de les conſerver. 187
Chapons, Biſque. 134
Chapons, Daube. 231
Chapon, Pâté. 347
Chapon, Rôti. 10. & 451
Chapon, Coulis. 210
Chevreau, pour Entrées & Potages. 188
Chevreau, Rôti. 453
Chevreüil de diverſes manieres. 185 & 189.
Chevreüil, Pâté. 358
Chevreüil, Rôti. 453
Chicorée, Eclanche. 240
Chicorée, Potage. 400
Chocolat, Crême. 223
Chocolat, Ragoût. 295
Choux, Potages. 167. 190. 379. 409. & 411.
Chou farci. 190
Chou farci en maigre. 191. & 250
Choux : pour faire des petits Choux, 99. & 192.
Chous-fleurs. 192. 193.
Ciboulette ; Pâté, 351. Potage, 410
Ciboulette, Oeufs. 330

Ciboulette; Poulets & autres Volailles. 435
Citron : maniere d'en tirer l'écorce au ſec. 193
Citron, Tourte. 490
Citroüille, Potage. 410
Civet de Poulets. 194
Civet de Liévre. 195
Civet de Biche & autre Venaiſon. *là-même.*
Cochon de lait farci. 196
Cochon de lait à l'Allemande. *là-même.*
Cochon de lait en Galantine. 197
Cochon de lait rôti. 453
Cochon de lait au Pere-Doüillet. 199
Cochon, Pieds à la Sainte-Menehout *là-même,*
Cochon, Pieds & Oreilles. *Voïez* Souſce.
Cochon, Langues fourrées. 201
Compote de Pigeons. 11. & 369
Concombres : Filets de Bœuf aux Concombres. 141
Concombres, Filets de Poiſſon. 463
Concombre, Eclanche. 240
Concombres farcis. 203. & 205
Concombre à la Matelotte. 205
Concombres, Potages. 390. & 406
Concombres, Salade. 206

Concombres ; maniere d'en conſerver. 205
Conſommez. 155
Cotelettes farcies à la crême. 206. & 207
Cotelettes piquées. 208
Cotelettes en Haricot. *là-même.*
Cotelettes panées grillées. *là-même.*
Cotelettes marinées. 209
Coulis. 8
Coulis blanc. 91. 157. 315. 385. 388. 402. 404.
Coulis verd. 91. 316. & 407
Coulis de foies d'Agneau. 92
Coulis de Perdrix. 364
Coulis de Nantilles. 214. & 381
Coulis à la Reine. 383
Coulis de Bœuf. 209. 391. 396
Coulis de Jambon. 210
Coulis de Chapon. *là-même.*
Coulis de Perdrix. *là-même.*
Coulis de Canard. 211
Coulis de gros Pigeons. 211
Coulis de blanc de Poularde. 212
Coulis blanc en maigre. 213
Coulis d'autre maniere, pour les Potages maigres. *là-même.*
Coulis de racines. 213
Coulis de Champignons. 187. 434
Coulis de Carpe. 247
Coulis d'Ecrevices. 242. 243

Coulis brun. 186
Coulis de Pois. 376
Coulis de jaunes d'œufs. 385
Coulis de Veau. 393. 419
Court-boüillon, Aloze. 96
Court-boüillon, Brochet. 164
Court-boüillon, Carpes. 178
Court-boüillon, Eperlans. 244
Court-boüillon, Macreuſe. 295
Court-boüillon, Turbot. 498
Crême: Sauſſes & Ragoûts à la Crême, 8. 117. 252.
Crême à Piſtaches, pour Entremets. 216.
Crême d'Amandes. *là-même.*
Crême à l'Italienne. 217
Crême pâticiere. 218
Crême brûlée. 219
Crême brûlée à l'orange. 220
Crême croquante. 220. & 221
Crême Vierge. 222
Crême à frire. *là-même.*
Crême de Chocolat. 223
Crême douce. 224
Crême blanche legere. *là-même.*
Crême de Canelle. 225
Crême, Farce à la Crême. 207 & 236.
Crême, Fricaſſées à la Crême. 427
Crême, Filets. 252

Crêpines. 225
Crêpine, Farce. 459
Crêpines, Foies-gras. 253
Crêtes de Coq farcies en ragoût. 226
Crêtes, maniere d'en conſerver. 227
Croquets de deux façons. 7. & 227
Croquets en maigre. 250
Croupe de Veau. 503
Croûtes farcies. 390. 391. 420
Culotte de Bœuf, groſſe Entrée. 137

D.

Daim, manieres de l'accommoder. 229
Daim rôti. 454
Daubes, Anguille. 112
Daube, Carpe. 175
Daube, Gigot de Veau. 230
Daube d'Oiſons, & autres. 231
Daubes, Huîtres. 275
Daube, Macreuſe. 294
Dindons farcis aux fines herbes. 232
Dindons à l'eſſence d'Oignons. *là-même.*
Dindons à la ſauſſe au Jambon. *V.* 430
Dindons en Salmi. *Voïez* 123
Dindons en filets au Concombre 233
Dindons d'autres manieres. *là-même.*
Dindons, Pâté. 346. 361

Dindons rôtis. 450
Dindons, Potages. 377. 390. & 400

E.

Eau de Veau. 155
Eau de Poulet. 156
Eau de Chapon. *là-même.*
Eau d'Herbes fortes. 197
Echaudez glacez. 234
Eclanches farcies. 235
Eclanche farcie à la crême. 236
Eclanche farcie dans ſa peau. 237
Eclanche à la Roïale. *là-même.*
Eclanche lardée, à la braiſe. 239
Eclanche à la Chicorée, & aux Concombres. 240
Eclanche à la ſauſſe-Robert. *là-même.*
Eclanche rôtie, panée. 10. & 11
Eclanche, Pâté. 359
Ecrevices en ragoût. 241
Ecrevices à la ſauſſe blanche. 242
Ecrevices, Hachis. *là-même.*
Ecrevices, Tourte. 490
Ecrevices, Salade. 70. & 242
Ecrevices : Volailles ou autres pieces aux Ecrevices. 432
Ecrevices, Potage. 242
Ecrevices, Coulis. *là-même.*
Entremets ; pieces d'Entremets. 57

Epaules de Mouton. 241. 261
Epaule en Potage. 379
Eperlans au Court-boüillon. 244
Eperlans frits, ſauſſe à l'Anchois. *là-même.*
Eparlans en Caſſerole. *là-même.*
Eperlans, Potage. 244
Eperlans, Filets en Salade. 70
Epinars à la crême. *Voïez* 117. & 335
Epinars, Omelette. *là-même.*
Epinars, Potage. 408
Epinars, Tourte. 487
Eſſence d'ail. 181
Eſſence de Jambon. 278. & 497
Eſſence d'Oignons. 231
Eſtoufade. Voïez Artichaux, Gigot.
Eſturgeon à la Sainte-Menehout. 245
Eſturgeon en Fricandeaux. *là-même.*
Eſturgeon en Haricot aux Navets. 246
Eſturgeon au Court-boüillon. *là-même.*

F.

Faizans, ſauſſe à la Carpe. 247
Faizans, Pâté chaud. 248
Faizans, Potage. 395
Faizans & Faizandeaux rôtis. 449
Fan, maniere de l'accommoder. 229
Fan rôti. 454
Farces. 249

Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons, &c. 7. 140
Farce aux fines herbes. 231
Farce aux Huîtres. *Voïez* 431
Farce à la crême. 207. 236. 427
Farce à la Crêpine. 459
Farce de Poiſſon. 249
Fenoüil, Pigeons. 368
Féves vertes à la crême. 334
Féves vertes, Omelette. *là-même.*
Filets mignons. 250
Filets de Bœuf & autres, aux Concombres. 141
Filets de Poiſſon de même. 463
Filets de Bœuf & de Mouton, aux truffles. 142
Filets de Brochet. 162. 163.
Filets de Carpes. 177
Filets d'Eperlans. 70
Filets de Merlans. *là-même.*
Filets en Salade. 70
Filets de Poiſſon, Pâtez. 353
Filets, Tourtes. 492
Filets de Perche, de pluſieurs façons. 363
Filets de Soles. 415. 416. 463. 465
Filets de Poulets. 439
Filets de Poularde à la crême. 252
Filets de Poularde marinez, frits. 401
Filets de Poularde, avec une ra-

molade. 428
Filets au blanc. 253. & 363
Filets aux Huîtres. 253
Filets au Jambon. *là-même.*
Filets, Oeufs. 327
Foies gras à la crêpine. 253
Foies gras & Champignons. 254
Foies gras au jus. 255. 256
Foies gras au Jambon. 256
Foies gras à la braiſe. *là-même.*
Foies gras, Boudin. 150
Foies gras, Rôties. 448
Foies gras, Tourte. 476
Foies de Brochet. 491
Fricandeaux farcis. 169. & 257
Fricandeaux piquez. *là-même.*
Fricandeaux d'Eſturgeon. 245
Fricaſſées de Pigeons. 369
Fricaſſées de Poulets au roux. 436
Fricaſſée au blanc. 437
Fricaſſées à la crême. *là-même.*
Fricaſſées de Poulets au Brochet. 29
Fricaſſée de Tanches. 468
Fricaſſée de Tortuës. 471
Fricaſſée garnie, à la braiſe. 49
Fruits; Pâtes ou marmelades de toutes ſortes de Fruits. 258
Fruits en gelée. 260

G.

Galantine, pour Entremets. 197. 261.
Galimafrée. 261
Gâteau de Soles. 80. & 466
Gelée pour le Blanc-manger. 134
Gelée pour Entremets. 262
Gelée de diverſes couleurs. 264
Gelée de corne de Cerf. 135
Gelée de Fruits. 260
Gigot de Veau, Daube. 230
Gigot de Veau farci. 265
Gigot de Veau à l'eſtoufade. *là-même.*
Gigot de Mouton à l'ail. 44
Voïez Eclanches. 235
Glacis pour differentes choſes. 481
Godiveau d'un Poupeton. 267
Godiveau, Pâté. 348
Godiveau en maigre. 335
Grenade. 268
Grenadin. 269
Grenoüilles. 422
Grillade. 266. 320
Grives, Pâté chaud. 344. & 346
Grives en ragoût. 256
Grives, Potages. *là-même.*
Grives rôties. 451
Gruot. 271

H.

Hachis de Perdrix. 271
Hachis de Carpes. 272
Hachis d'Ecrevices. 241
Hachis de Tanches. 469
Hachis de Jambon. 139. & 335
Hachis de Poulets & autre viande. 179
Hachis de Vives. 505
Haricot de Brochet. 163
Haricot, Canards. 173
Haricot de Cotelettes. 208
Haricot d'Eſturgeon. 246
Haricot de Macreuſe. 296
Haricots Legumes, maniere de les conſerver & accommoder. 272
Hattelettes, pour Entremets. 24. & 273.
Huîtres. 274
Huîtres, Poiſſons aux Huîtres. 160
Huîtres, Oiſeaux de Riviere. 172
Huîtres à la Daube. 275
Huîtres farcies. *là-même.*
Huîtres marinées & frites. *là-même.*
Huîtres, Potage. 167. 403. 424
Huitres, Tourte. 492
Huîtres, Farce aux Huîtres. 431
Hures de Poiſſons. 276
Hures de Brochet. 161

Hure de Saumon. 276
Hure de Sanglier. *là-même.*

I.

Jambon, Essence. 278
Jambon, Pain. *là-même.*
Jambon, Pâtez. 219. 280
Jambon en ragoût. 281
Jambon, Hachis. 139. 335
Jambon, Omelettes. 335
Jambon, Tourte. 477
Jambon en tranches. 6
Jambon, Coulis. 210. 281
Jambon de Poisson. 282
Jambon, fausse. 278. 430
Jarret de Cerf & de Sanglier. 379
Jarret de Veau. 387
Julienne, Potage. 16. 38. 282. & 283
Jus de Champignons. 186
Jus de Bœuf. 133. & 284
Jus de Veau. 284
Jus de Mouton. *là-même.*
Jus de Perdrix & Chapon. *là-même.*
Jus de Poisson. 285

L.

Lait d'Amandes, Entremets. 99
Lait d'Amandes, Potage. 98

Laituës farcies, à la Dame Simonne. 285
Lamproies, Entrées. 286. 287
Lamproies, Potage. 287
Lamproies, Pâté. 255
Langouſtes. 287
Langues de Bœuf à la braiſe. 142
Langues de Bœuf parfumées 144
Langues de Bœuf en ragoût. *à-même.*
Langues de Bœuf d'autres manieres. 145.
Langues de Cochon fourrées. 201
Langues de Mouton de même. 203
Langues de Mouton d'autres manieres. 283
Langues de Veau farcies en ragoût, 289.
Langues de Veau d'autres manieres, 143. & 290
Lapins, Pâté chaud. 290
Lapins & Lapreaux, Pâté froid. 361
Lapins & Lapreaux en Caſſerole. 290
Lapreaux à la ſauſſe blanche & brune. 291
Lapins & Lapreaux en Tourte, & autrement. *là-même.*
Lapreaux à la ſauſſe au Jambon. 292 & 272.
Lapreaux à la Saingaraz. 292
Lapins & Lapreaux rôtis. 452
Levreaux piquez. 293

Levreaux à la Suisse. 293
Levreau, Potage à l'Italienne. *là-même.*
Levreaux, Patez. 360
Levreaux & *Liévres* rôtis. 452
Liévre, Civet. 195
Liévre, Pâté. 360
Limandes. 294
Longe-de-Veau moitié piquée, un Salpicon dessus. 33
Longe-de-Veau piquée de Hattelettes & garnie de marinade. 51
Longe-de-Veau en ragoût. 501
Longe-de-Veau au court-boüillon. 502
Longe-de-Veau rôtie. 10. 11
Loup de mer, Etuvée. 294

M.

Macreuse, Daube. 294
Macreuse au Concombre. *là-même.*
Macreuse au Court-boüillon. 295
Macreuse en ragoût au Chocolat. *là-même.*
Macreuse en Haricot. 296
Macreuse au Pot-pourri. *là-même.*
Macreuse rôtie. *là-même.*
Macreuse en Pâté. 297
Macreuse, Potage. 298

Maquereaux. 298
Marcaſſin rôti. 453
Marinade. 137
Marinade de Poulets. 299
Marinade de Pigeons. 300
Marinade de Perdrix. 301
Marinade de Filets de Poularde. 401
Marinade de Veau. 301
Marinade, Cotelettes. 208
Marinade, Poiſſons. 301
Marinade, Huîtres. 275
Marinade, Sauſſe. 301
Marmelades. 258
Marmelade, Tourtes. 362
Mauviettes farcies à la moutarde. 49. & 302.
Mauviettes, Potage. 302
Mauviettes rôties. 452
Menus-droits de palais de Bœuf. 302
Menus-droits de Cerf. *là-même.*
Menus-droits à la moutarde. 467
Meringues, pour garnir. 302
Meringues, Piſtaches. 304
Merlans en Caſſerole. *là-même.*
Merlans farcis. 308
Merlans, Filets en Salade. *là-même.*
Mirotons de pluſieurs manieres. 305. & *ſuiv.*
Miroton en maigre. 308
Morilles en ragoût. 310

Morilles à la crême. *Voïez* 185. & 334.
Morilles frites. 311
Morilles farcies. 24
Morilles, Potage. 404
Morilles, Tourte. 488
Morilles & Mouſſerons, Omelette, 334.
Mouſſerons en ragoût. 311
Mouſſerons, Potage. 404
Mouſſerons; maniere d'en conſerver. 187.
Moruë. 311. & 312
Moules en ragoût. 313
Moules, Potage. 314
Moules, Tourte. 493
Mouton, Eclanches. *Voïez lettre* E.
Mouton, Langues. 203. & 288
Mouton, Cotelettes. 206. *& ſuiv.*
Mouton, Filet aux Truffles. 253
Mouton, Carré & Bout-ſaigneux, 306. & 317.
Mouton, Ros-de-bif. 316
Mouton, Quartier farci. 16. 317
Mouton en Carbonnade. *là-même.*
Mouton, Queuë à la Sainte-Menehoût, & autrement. 319. *& ſuiv.*
Mouton; Pieds farcis, & à la ſauſſe blanche. 318. & 319
Muges grillez & frits, en ragoût. 321

Muges, Tourtes & Pâtez. *là-même.*

N.

Antilles, Coulis. 214. & 381
Nantilles, Potage. 381. & 382
Nantilles à l'huile. 382
Nantilles en ragoût aux fines herbes. *là-même.*
Navets, Potage. 167. 378
Navets, Haricot. 163. 246. 296

O.

Eufs à l'Orange. 322
Oeufs farcis. *là-même.*
Oeufs à la Tripe. 323
Oeuf à l'Allemande. 324
Oeufs à la Bourguignonne. *là-même.*
Oeufs fricaſſez en Oreille de Cochon. 325
Oeufs au Pain. *là-même.*
Oeufs à la Suiſſe. 326
Oeufs à la Huguenotte. 326. & 10
Oeufs à la Portugaiſe. 326
Oeufs aux Piſtaches. 327
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange. *là-même.*
Oeufs en filets. *là-même.*
Oeufs à l'Italienne. 318

Oeufs à l'eau-roſe. 328
Oeufs au jus d'ozeille. 329
Oeufs au verjus. *là-même.*
Oeufs à la crême. 323. & 329
Oeufs en Salade. 329
Oeufs à la ciboulette. 330
Oeufs de pluſieurs autres manieres. *là-même*, & 488.
Oeufs falſifiez, ou artificiels. 330
Oies rôties. 451
Oil, Potage gras. 336. *& ſuiv.* & 401
Oil maigre. 338
Oil, Potage de Ramereaux. 382
Oiſeaux de Riviere, rôtis. 451
Oiſeaux de Riviere farcis, aux Huîtres. *Voïez* 172
Oiſons, Daube. 231
Oiſons farcis. 402
Oiſons rôtis. 451
Oiſons, Pâtez. 361
Olives. Poulardes & autres Volailles aux Olives. 338
Omelettes à la crême, de pluſieurs ſortes. 334
Omelette ſucrée. 333
Omelette de jambon. 335
Omelettes farcies. *là-même.*
Oreilles de Porc à la ſauſſe-Robert. 340
Oreilles de Porc, Souſce. 466
Oreilles de Veau farcies. 339

Ortolans rôtis. 452
Ortolans, Tourte. 473
Ozeille à la crême. *V.* 117. & 335.

P.

Pain au Jambon. 278
Pains de Perdrix. 341
Pain de Veau. *là-même.*
Pain d'Eſpagne. 343
Pain de Soles. 466
Pain farci pour Entrées. 179. & 343
Pain farci, en Potage. 243. 384. 387. 391. 400.
Palais de Bœuf en Menus-droits. 302
Pâtes d'Amandes. 98
Pâtes de Fruits. 258
Pâte ſeringuée. 99. & 362
Pâte croquante. 361
Pâtez chauds pour Entrées. 344
Pâtez froids, pour Entremets 357
Pâtez à l'Allemande. 348
Pâté d'Alloüettes. 97. & 346
Pâté à l'Angloiſe. 352
Pâté d'Anguille. 113
Pâté d'Aſſiette. 349
Pâté de Barbotte. 121
Pâté de Barbuë. 122. *V.* 354. 361
Pâté de Becaſſe. 124. 344
Pâté de Biche. 358

Pâté de Brochet. 163
Pâté de Cailles. 346
Pâté de Canard. 347. 361
Pâté de Carpes. 354
Pâté de Cerf. 358
Pâté de Chapon desossé. 347
Pâté à la Ciboulette. 351
Pâté de Dindons. 346. 361
Pâté d'Eclanche. 359
Pâté à l'Espagnol. *Voïez* Tourte.
Pâté de Faizans. 248. 361
Pâté de Grives. 354
Pâté de Godiveau. 348
Pâté de Godiveau de Poisson. 353
Pâtez de Jambon.. 279. *& suiv.*
Pâtez de Lapins. 290. 361
Pâté de Lapreaux. 361
Pâté de Liévre & Levreau. 352. 360
Pâté de Lamproies. 356
Pâté de Macreuse. 297
Pâté de Muges. *V.* 353. *& suiv.*
Pâté d'Oisons 361
Pâté de Perdrix. 344. 361
Pâté de Pigeons. *là-même.* & 346
Pâté de Poularde. 360
Pâté de Poulets. 344. & 347
Pâtez de Roüelle de Veau. 349. 359
Pâtez de Rougets. 355
Pâté de Sang. 349
Pâté de Sanglier. 358

Pâté de Sarcelles. 361
Pâté de Soles. 356
Pâté de Thon. *là-même.*
Pâté de tranches de Bœuf. 147. & 359
Pâté de Truite. 355
Pâté de Turbot. 354
Petits Pâtez à l'Eſpagnole. 357
Petits Pâtez de Poiſſon. *là-même.*
Petits Pois à la crême. 118. & 334
Petits Pois, Miroton. 306
Petits Pois, Potage. 376
Petits Pois, Poupeton. 442
Perches aux Mouſſerons, à la crême. 363
Perches en filets au concombre. *là-m.*
Perches à la ſauſſe verte. 363
Perches en filets, au blanc. *là-même.*
Perches, Potages. 420. 421
Perdrix, ſauſſe à l'Eſpagnol. 364
Perdrix, Biberot. 365
Perdrix, Daube. 231
Perdrix, Hachis. 271
Perdrix, Pâtez. 344. 361
Perdrix en marinade. 300
Perdrix en filets, au jambon. 366
Perdrix aux olives. *Voïez* 338
Perdrix à la braiſe. 366
Perdrix, Grenadin. 269
Perdrix en ſur-tout. *Voïez p.* 371
Perdrix, ſauſſe de Becaſſe. 366
Perdrix, ſauſſe de Brochet. *là-même.*

Perdrix, Potages à la Reine, & autres. 379. 381. 383. 384
Perdrix & Perdreaux rôtis. 450
Pieces de Bœuf. 138. 139. *V. lettre* B.
Pieds d'Agneau farcis & frits. 93
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout. 199
Pieds de Cochon, Souſce. 466
Pieds de Mouton farcis. 318
Pigeons, Biſque. 131
Pigeons, Poupeton. 267. & 442
Pigeons, Pâtez. 344. & 346
Pigeons au baſilic. 367
Pigeons au fenoüil. 368
Pigeons à la braiſe. *là-même.*
Pigeons en compote, & en fricaſſée. 369
Pigeons au jambon. *là-même*, & 430
Pigeons aux truffles. 370
Pigeons à la Sainte-Menehout. 370
Pigeons en ſur-tout. 371
Pigeons au court-boüillon. *là-même.*
Pigeons, Tourte. 372
Pigeons au Pere-Doüillet. 374
Pigeons au jus. *là-même.*
Pigeons en marinade. 300
Pigeons, Grenadin. 269
Pigeons, Coulis. 211
Pigeons, Potages. *Voïez ci-aprés.*
Pigeons rôtis. 450

Pigeons de Poiſſon. 250. 282. & 494
Piſtaches, Crême. 216
Piſtaches, Tourte. 490
Plies de Loire en Caſſerole. 374 & 375
Plies frites. 375
Pluviers rôtis. 450
Poiſſons de Mer en gras. 497
Poitrine de Veau. 400. 503
Potage d'abbatis d'Oiſons. 46. 89
Potage d'Agneau. 91. 92. & 93
Potage d'Andoüillettes. 108. & 109
Potage d'Andoüilles aux pois. 107. 377
Potage d'Allebrans, de même. 28
Potage d'Alloüettes. 12. & 55
Potage d'Anguilles. 112
Potage d'Artichaux. 412
Potage d'Aſperges. 406
Potage de Barbottes. 121
Potage blanc. 384. & 402
Potage de Brochet. 167
Potage de Brocolis. 406
Potage de Bourgerons. 409
Potage de Cailles au blanc-manger. 398.
Potage de Cailles au baſilic. 367. & 386.
Potage de Cailles farcies de blanc de Chapon. 385
Potage de Cailles farcies aux truffles. 395.

Potage de Cailles en Biſque. 133
Potage de Cailles, maniere d'Oil. 383
Potage de Cailles à la Reine. *là-même.*
Potage de Cailles aux Racines. 381
Potage de Canard aux Pois. 173. & 376
Potage de Canard, coulis de Nantilles. 173. & 381
Potage de Canard aux Navets. 173. & 378.
Potages de Cancres farcis. 425
Potage de Cardes. 389. 405. & 411
Potage de Carpes. 179
Potage de Cercelottes au baſilic. 51
Potage de Champignons. 185. & 394
Potage de Chapon deſoſſé, aux Huîtres. 403
Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau. 9
Potage de Chapon, aux Concombres farcis. 390
Potage de Chapon au Ris. 394
Potage de Chapon, aux Racines. 380
Potage de Cheruis. 405
Potage de Chevreau. 183
Potage à la Chicorée. 400
Potage aux Choux. 167. 190. 379. 409. & 411.
Potage de Ciboulette au lait. 411
Potage de Citroüilles au lait. 410
Potage aux Concombres. 390. & 406

Potage aux Croûtes farcies de blanc de Perdrix. 390
Potage aux Croûtes farcies de Nantilles. 391
Potage aux Croûtes farcies de Jambon. *là-même.*
Potage aux Croûtes farcies de Brochet & autres Poiſſons. 420. 421
Potage de Dindons à la Chicorée. 21. & 400. aux Pois. 307. aux Concombres. 390
Potage d'Ecrevices. 242
Potage d'Epinars. 408
Potage d'Eſturgeon. 412
Potage de Faizandeaux aux truffles, 395.
Potage au Fenoüil. 408
Potage de Grenoüilles. 422
Potage aux Huîtres. 167. 403. 424
Potage de Jarret de Cerf & de Sanglier. 379
Potage à l'Italienne. 293. & 401
Potage de lait d'Amandes. 100. & 101
Potage au lait, aux jaunes d'œufs, 306.
Potage de Laituës farcies. 407
Potage de Levreaux. 293
Potage de Macreuſe. 298
Potage de Maquereaux. 299
Potage Marbré. 408

Potage de Mauviettes. 302
Potage de Melon. 410
Potage aux Moules. 314
Potage de Morilles & Mouſſerons à la crême. 404
Potage au Muſcat. 411
Potage aux Nantilles. 381
Potage aux Navets. 167. & 378
Potage aux Oignons. 388. 404. & 405
Potage d'Oiſons. 21. 26. 377. & 402
Potage d'Oublons. 405
Potage de Parmeſan. 180. & 397
Potages de Perches. 420. 421
Potage de Perdrix, coulis à la Reine. & autrement. 383. 384. 385. au boüillon brun, 399. aux Nantilles, 381. aux Choux. 379
Potage aux petits Pois. 376. 409
Potage de Poitrine de Veau. 400
Potage de Pigeons au blanc. 389. 397 au roux, 396. aux Raves, *là-même*, aux Choux, 379. aux Oignons ou Cardes, 389. aux Nantilles. 381
Potage de Poularde aux Racines, 381. à la Chicorée, 400. au Ris, 394. au brun. 401
Potage de Poulets farcis à la crême, & autrement. 388. 389
Potage de Poulets à la Purée verte, 26. 376. 389. 390. aux aſperges, 17.

406. aux Laituës, 19. 21. 407. aux Oignons, 388. aux Navets, 378. aux Concombres, 390. à la Chicorée, 400.
Potage de Pourpier. 405
Potage de Profitrolle. 392. 393
Potage de Profitrolle en maigre, 422. & 423.
Potage aux Racines, pour toutes sortes de Volailles. 380
Potage de Ramereaux aux Navets & Racines. 381. 406
Potage de Ramereaux, Oil. 382
Potage aux Raves. 396. 406
Potage à la Reine. 383. 384
Potage à la Roïale. 423
Potage au Ris. 181. & 394
Potage de Salsifix. 405
Potage sans beurre. 404
Potage sans eau. 386
Potages de Santé. 387. & 403
Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons, 394. aux Navets, 378
Potage de Saumon. 413
Potage de Soles farcies. 414
Potage de Soles en gras. 416
Potage de Tanches farcies. 376. & 424
Potage de Têtes d'Agneaux. 91. & 92
Potages de Tortuës, gras & maigre, 418. & 419.

Potage aux Truffles. 395
Potage de Turbot. 413
Potage de Vermicelli. 394
Potage de Vives. 420
Voïez d'ailleurs les Biſques, Caſſeroles, Juliennes, & l'Oil.
Pot-pourri. 299. & 425
Poularde aux Olives. 338
Poularde à l'Angloiſe. 426
Poularde à la braiſe. 26. *Voïez* 438
Poularde farcie à la Crême. 427
Poularde au Jambon. 430
Poularde en ragoût aux Truffles, *Voïez* 370.
Poularde à la Saingaraz. *Voïez* 292
Poularde à la Sainte-Menehout. 428
Poularde d'autres manieres. *là-même.*
Poularde accompagnée. 429
Poularde en filets aux Concombres, *Voïez* 141.
Poularde, coulis aux Ecrevices. 432
Poulets au Jambon. 430
Poulets farcis aux Huîtres. 431
Poulets à la Mazarine. 432
Poulets à la Sainte-Menehout. *là-même.*
Poulets, coulis d'Ecrevices. *là-même.*
Poulets à la brochette. 433
Poulets farcis, coulis de Champignons. 434

Poulets à la Civette. 435
Poulets à l'Ail. 436
Poulets en Fricaſſées. 436
Poulets à la Gibelotte. 437
Poulets d'autre maniere. *là-même.* & 440.
Poulets à la braiſe. 438
Poulets deſoſſez. *là-même.*
Poulets en filets. 439
Poulets, ſauſſe de Becaſſe. *là-même.*
Poulets au jus. *là-même.*
Poulets, ſauſſe de Brochet. 440
Poulets mignons. *là-même.*
Poulets à la Saingaraz. *Voïez* 292
Poulets gras aux Truffles, & autrement. 370. & 440
Poulets de Poiſſon. 282
Poulets d'Inde, Daube, 231. rôtis, 450.
Poupéton. 267. & 442
Poupeton en maigre. *là-même.*
Poupiettes rôties & panées. 443. & 444.

Q.

Quartier d'Agneau. 90. 316
Quartier de Mouton. 16. 317
Quartier de Veau. 19. 502. & 503
Queuë de Moruë en Caſſerole, &

autrement. 312. & 313
Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout, & autrement. 319. & 320
Queuë de Saumon farcie. 461

R.

Racines, Repas en Racines. 81
Ramequins. 444
Ramereaux & Ramiers rôtis. 450
Ramolade, ſauſſe. 70. 319. 370. 429
Reſtaurant. *Voïez* 386
Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine, 445. & 446.
Ris-de-Veau d'autres manieres. 447
Riſſoles de blanc de Chapon. *là-même*.
Ros-de-Bif, grande Entrée. 316
Rôties de Becaſſe. 448
Rôties de Foies gras. *là-même*.
Rôties de Roignons de Veau. 448. & 502.
Rôti pour chaque ſaiſon. 14. 37. 48. 56. maniere de l'apprêter & ſervir. 449
Rougets marinez. 455
Rougets en Ragoût, de pluſieurs façons. 455
Roulades de Veau. 456

S.

Saingaraz, pieces de cette façon; 292.
Sainte-Menehout, Pieds de Cochon, 199
Queuë de Mouton, 319. Pigeons, Poulets, & autres Volailles. 370 428. & 432.
Salades de Poiſſon. 70
Salades en Racines. 86
Salpicon. 457
Sanglier, Hure, pour Entremets. 276
Sanglier rôti. 453
Sarcelles rôties, 450. en Pâté, 361. en Potage. 394
Sauciſſes de Porc. 458
Sauciſſes de Veau. 459
Sauciſſon Roïal. *là-même.*
Saumon frais en gras. 461
Saumon en Caſſerole. *là-même.*
Saumon à la ſauſſe douce, & autrement. 462
Sauſſe à l'Eſpagnol. 364
Sauſſe blanche. 110. 111, 162. 437
Sauſſe brune. 111. 436
Sauſſe de Becaſſe. 439
Sauſſe de Brochet. 440
Sauſſe d'Allemagne. 161
Sauſſe à l'Anchois. 165. & 244.

Sauſſe à la Carpe. 247
Sauſſe au Jambon. 278. & 430
Sauſſe-Robert. 340
Sauſſes pour Viandes froides en grillade. 319. 370.
Sauſſe douce. 183
Sauſſe, Ramolade. 319
Sauſſes qui ſe peuvent ſervir au Rôti. 454
Soles à l'Eſpagnol. 463
Soles frites. *là-même*, & 466
Soles en filets aux Concombres. *là-même.*
Soles farcies de pluſieurs façons. 414. 416. & 464.
Soles en filets, coulis de Nantilles. 465.
Soles en filets, coulis de Capres. 466
Soles en filets aux Truffles. *V.* 142
Soles en filets à la ſauſſe-Robert. 466
Soles au Baſilic. *là-même.*
Soles en filets aux Ecrevices. *V.* 432
Soles en marinade. 301
Souſce pour Entremets 466
Sur-tout, Pigeons & autres pieces en Sur-tout. 371

T.

Talmouſes. 468
Tanches en Fricaſſée. *là-même.*
Tanches Hachis. 469
Tanches en Caſſerole. *là-même.*
Tanches farcies. 424
Tanches en ragoût d'autre maniere. 469.
Tanches frites. *là-même.*
Terrine, Entrée. 306. 307. & 470
Têtes d'Agneaux, Potages & Entrées. 91. 92. & 93.
Thon en Filets. 470
Thon en Salade. *là-même* & 70
Thon en Marinade. 301
Thon grillé, & autrement. 471. 442 & 356.
Tortuës en Fricaſſée, & autrement. 471. 472.
Tourtes d'Abbatis d'Oiſons. 90
Tourte d'Aigre-doux. 485
Tourte d'Alloüettes. 96. & 97
Tourte d'Amandes. 102. 217
Tourte d'Anguille. 113
Tourte d'Artichaux de pluſieurs façons. 485
Tourte d'Aſperges. 486
Tourte de Beatilles. 479

Tourte de Beurre. 482
Tourte de Betteraves. 486
Tourte de blanc de Chapon. 475
Tourte de Brochet. 492
Tourte de Cailles. 473
Tourte de Cerises, & autres fruits. 481.
Tourte de Champignons. 488
Tourte de Crême. 218
Tourte Croquante. 361
Tourte Colorée. 489
Tourte d'Ecorce de Citron. 489
Tourte d'Ecrevices. 490
Tourte d'Eperlans. 492
Tourte d'Epinars. 487
Tourte à l'Espagnol. 473
Tourte de Foies gras. 476
Tourte de Foies de Brochet. 491
Tourte de Grenade. 489
Tourte Grillée. 480
Tourte d'Huîtres. 492
Tourte de Jambon. 477
Tourte de Laites & Langues de Carpes. 491
Tourte de Langues de Mouton & de Bœuf. 477. 478
Tourte de Lapins & Lapreaux. 291
Tourte de Lard. 482
Tourte de Marmelade. 362. & 481
Tourte de Mauviettes. 473

Tourte de Melon. 486
Tourte de Moëlle. 482
Tourte de Moules. 493
Tourte de Mouſſerons & Morilles. 488.
Tourte de Muges. 321
Tourte d'Oeufs. 488
Tourte d'Orange. 489
Tourte d'Ortolans. 473
Tourte de jus d'Ozeille. 488
Tourte à la Pariſienne. 443
Tourtes de Pâte croquante. 361. & 362
Tourte de Perches. 493
Tourte de Pêches grillées, & autres Fruits. 480
Tourte de Pigeons. 372
Tourte de Pigeons & beatilles de Poiſſon. 494
Tourte de Piſtaches. 490
Tourtes de Pommes. 480. & 486
Tourte de Poulets. 441
Tourte de Prunes. 490. *ou* 481
Tourte de Ris-de-Veau. 478
Tourte de Roignons de Veau. 479
Tourte de Saumon. 491
Tourte de Soles. 492
Tourte Sucrée. 484
Tourte de Tanches farcies. 493
Tourte de Tortuës. *là-même.*
Tourte de Truffles. 488

Tourterelles rôties. 450
Tranches de Bœuf ou de Veau roulées. 140.
Truffles au court-boüillon. 494
Truffles à la braiſe. 495
Truffles au jus de Mouton, & autrement. *là-même.*
Truffles à la crême, en Omelette. 334
Truffles, Filets, & autre Ragoût aux Truffles. 142. 370
Truites grillées. 495
Truite en gras. 496
Turbot au court-boüillon. 498
Turbot en gras. *là-même.*

V.

Veau à l'Italienne. 499
Veau à la Bourgeoiſe. 501
Veau à l'Eſcalope. 258
Veau, Cotelettes. 206. *& ſuiv.*
Veau en Tranches roulées. 140
Veau, Langues. 143. & 289
Veau, Longe. 501. 502
Veau, Oreilles. 339
Veau, Quartier. 502. & 503
Veau, Croupe de Veau de Riviere. 503.
Veau, Poitrine en ragoût. 504
Veau, Marinade. 301

Vinaigrette de Bœuf. 146
Vives en ragoût. 504
Vives en Filets aux concombres. 505
ou 454.
Vives en Filets au blanc, & aux capres. *là-même.*
Vives en Hachis. *là-même.*

Fin de la Table des Mets, &c.

PRIVILEGE du Roy.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE : A nos amez & feaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & tous autres nos Officiers & Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien amé CHARLES DE SERCY Marchand Libraire & Imprimeur à Paris, nous a fait remontrer, que ſous nôtre Permiſſion il deſireroit faire imprimer & donner au Public, un Livre intitulé, *Le Cuiſinier Roïal & Bourgeois, qui apprend à ordonner toute ſorte de Repas ; & une Inſtruction pour les Maîtres d'Hôtels, Sommeliers & Confituriers*, lequel il a recouvré avec beaucoup de dépenſe. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons

permis & accordé, permettons & accordons par ces Preſentes, d'imprimer ou faire imprimer ledit Livre, conjointement ou ſeparément, en un ou pluſieurs Volumes, par tel Libraire ou Imprimeur, en tel volume, marges, caracteres, & autant de fois que bon lui ſemblera, pendant le tems de dix années conſecutives, à commencer du jour que ledit Livre ſera achevé d'imprimer; icelui vendre & diſtribuer partout nôtre Roïaume. Faiſons défenſes tres-expreſſes à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre ni diſtribuer ledit Livre, ſous quelque pretexte que ce ſoit, même d'impreſſion Etrangere ou autrement, ſans le conſentement dudit Expoſant, ou de ſes aïans cauſe, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, trois mille livres d'amende, & de tous dépens, dommages & interêts: à condition qu'il en ſera mis deux Exemplaires dans nôtre Biblioteque publique, un en celle de nôtre Cabinet des Livres de nôtre Château du Louvre, & un en celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France le Sieur Boucherat; comme auſſi, de faire imprimer ledit Livre ſur de bon papier & en beaux

caracteres, ſuivant les Reglemens de la Librairie & Imprimerie, des années 1618. & 1686. que l'impreſſion s'en fera dans nôtre Roïaume, & non ailleurs; & de faire enregiſtrer ces Preſentes ſur le Regiſtre de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de Paris; le tout à peine de nullité des Preſentes : Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons faire joüir & uſer ledit Expoſant & ſes aïans cauſe, pleinement & paiſiblement, ceſſant & faiſant ceſſer tous troubles & empêchemens contraires. Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'Extrait des Preſentes, elles ſoient tenuës pour dûëment ſignifiées; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conſeillers Secretaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'Original. Mandons au premier nôtre Huiſſier ou Sergent, faire pour l'execution des Preſentes, tous Exploits, Significations, & autres Actes de Juſtice requis & neceſſaires; de ce faire te donnons pouvoir, ſans demander autre Permiſſion; CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Paris, le neuviéme jour d'Avril l'an de Grace mil ſix cens quatre-vingt-onze, & de nôtre Regne le

quarante-huitiéme. Signé, Par le Roi en ſon Conſeil, BOUCHER, avec paraphe, & ſcellé du grand Sceau de cire jaune.

Regiſtré ſur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-deuxiéme Mai 1691. *Signé*, P. AUBOÜIN, *Syndic.*

Achevé d'imprimer pour la premiere fois, le vingt-huitiéme Juin 1691.

CONTINUATION
de Privilege de Sa Majeſté.

LOUIS par la grace de Dieu Roy de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Grand Conſeil, Maiſtres des Requeſtes ordinaires de nôtre Hôtel, Baillifs, Sénéchaux, Prevôts, Juges, leurs Lieutenans, & tous autres nos Officiers & Juſticiers qu'il appartiendra, Salut. Nôtre bien-amé CHARLES DE SERCY Marchand Libraire de nôtre bonne Ville de Paris, Nous a fait remontrer, qu'il a ci-devant fait imprimer, en vertu d'un

Privilege que Nous lui avons accordé, un Livre intitulé, *Le Cuiſinier Roïal & Bourgeois, qui apprend à ordonner toutes ſortes de Repas: & une Inſtruction pour les Maîtres d'Hôtels, Sommeliers & Confituriers*, lequel il auroit fait corriger & augmenter avec des Figures qu'il a fait graver, pour apprendre à ſervir ſur Table; il voudroit le faire réimprimer. Mais comme ce Livre lui coûte beaucoup de dépenſe, & qu'il craint que quelque Libraire ne le voulût imprimer aprés l'expiration dudit Privilege; il Nous a tres-humblement fait ſupplier de lui vouloir accorder une continuation de Privilege. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & accordé, permettons & accordons par ces Preſentes, une continuation de Privilege d'imprimer ou faire imprimer ledit Livre avec ſes augmentations, conjointement ou ſeparement, en un ou pluſieurs Volumes, en tel Volume, & par tel Imprimeur que bon lui ſemblera, pendant le tems de huit années conſecutives, à commencer du jour de l'expiration du premier Privilege; icelui vendre & diſtribuer par tout nôtre Roïaume. Faiſons défenſes tres-ex-

preſſes à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de l'imprimer ou faire imprimer, vendre ni diſtribuer ledit Livre, ſous quelque pretexte que ce ſoit, même d'impreſſion étrangere, ou autrement, ſans le conſentement dudit Expoſant, ou de ſes aïans cauſe; à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, trois mille livres d'amende, & de tous dépens, dommages & intereſts: à la charge d'en mettre deux Exemplaires en nôtre Biblioteque publique, un en celle du Cabinet de Livres de nôtre Château du Louvre, & un en celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier le Sieur Boucherat Chancelier de France; d'en faire l'impreſſion dans nôtre Roïaume, & non ailleurs, en beau caractere & papier, conformément à nos Reglemens des années 1618. & 1686. & de faire regiſtrer les Preſentes és Regiſtres de la Communauté des Marchands Libraires de nôtre bonne Ville de Paris, à peine de nullité des Preſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons faire joüir & uſer ledit Expoſant & ſes aïans cauſe, pleinement & paiſiblement; ceſſant & faiſant ceſſer tous troubles & empêchemens contraires. Voulons qu'en mettant au commence-

ment ou à la fin dudit Livre l'Extrait des Preſentes, elles ſoient tenuës pour dûëment ſignifiées ; & qu'aux copies collationnées par un de nos amez & feaux Conſeillers Secretaires, foi ſoit ajoûtée comme au preſent Original. Commandons au premier nôtre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, faire pour l'execution des Preſentes, tous Exploits, Significations, & autres Actes de Juſtice neceſſaires, ſans demander autre permiſſion ; CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Paris, le vingt-cinquiéme jour du mois de Septembre, l'an de Grace mil ſix cens quatre-vingt-dix-ſept, & de nôtre Regne le cinquante-cinquiéme. Signé, Par le Roi en ſon Conſeil, DUGONO, avec paraphe; & ſeellé du grand Seau de cire jaune.

Regiſtré ſur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le trente Septembre 1697. Signé, P. AUBOÜIN *Syndic.*

Bedroom 1. 6.