DCH 549

2 vols
£81-1

VOL. 1 & 2
(#3)



WESTBURY

ELIZABETH DAVID

Fr. 70

WARBURG INST
1904658516

# LES DONS DE COMUS,

OU

## *L'ART DE LA CUISINE*,

RÉDUIT EN PRATIQUE;

NOUVELLE ÉDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.

*TOME PREMIER.*

D
C
H
349



A PARIS,

Chez L. CELLOT, Impr.-Lib., rue & vis-à-vis les Grands Augustins, la troisieme porte-cochere à gauche par le Quai.

M. DCC LXXV.

*Avec Approbation & Privilege du Roi.*

# *AVIS.*

CELLOT, Libraire-Imprimeur de la Chambre des Comptes ; Gendre & ſucceſſeur de Ch.-Ant. JOMBERT pere, Libraire du Roi pour *le Génie*, *l'Artillerie*, *l'Art Militaire*, *l'Architecture*, *les Mathématiques*, *le Deſſin*, &c. &c., tranſportera, *le premier Avril 1782*, ſon Imprimerie, & tout ſon Fonds de Commerce, *RUE ET VIS-A-VIS LES GRANDS AUGUSTINS*, *la troiſieme Porte cochere à gauche par le Quai*.

# AVIS

## Sur cette nouvelle édition.

*SI le mérite d'un Ouvrage ſe meſure à l'empreſſement avec lequel il ſe fait deſirer, le Livre intitulé* LES DONS DE COMUS, *redemandé depuis deux ans avec chaleur & de toutes parts, eſt certainement marqué au ſceau des bons Livres. Le prompt débit de la premiere Edition, n'eſt pas une preuve équivoque de l'eſtime qu'en font les gens du métier, & ceux dont la curioſité s'étend à toutes les matieres qui ſont traitées avec intelligence. On ne pouvoit donc plus différer à réimprimer* LES DONS DE COMUS, *& les nouveaux ſoins donnés par l'Auteur à cette ſeconde Edition, dédommageront bien de*

*l'attente. On n'a pas cru que quelques Ouvrages publiés sur la Cuisine depuis un an, dussent empêcher celui-ci de reparoître. Le public éclairé, en les comparant, leur a sans doute rendu justice, & plus d'un Lecteur aura remarqué dans* le Cuisinier Maître d'Hôtel, *le fruit qu'une étude assidue des* DONS DE COMUS, *a produit chez le nouvel Ecrivain. Une émulation si marquée, devenoit encore un motif pour remettre au jour un Ouvrage déjà regardé comme une source utile, & digne par conséquent d'enfanter plus d'un écrit dans le même genre.*

*Or, pour rendre cette nouvelle Edition aussi complette qu'elle pouvoit l'être,* 1°. *on a fondu dans la* Préface, *dont la nouveauté a réussi à l'Auteur,* l'Avertissement *qui a donné lieu à la* Lettre du Pâtissier Anglois, *& qui étoit à la tête du premier Ouvrage publié comme celui que nous redonnons, sous le Titre de* DONS DE COMUS; 2°. *on a fait dans toutes les parties du corps de la Cuisine,*

*des additions considérables. Mais excepté les augmentations, on n'a rien changé au plan de l'Ouvrage. Il est touiours diviſé en trois volumes : il commence par les bouillons & potages, & cette partie s'étend à toutes les ſortes de jus, conſommés, reſtaurans, coulis, blonds de veau, qui ſont la baſe de la Cuiſine. On traite du gras & du maigre ſéparément, parce que cette diviſion a paru commode. On a donné le premier rang au gras, & le maigre marche à la ſuite. On fait l'anatomie des groſſes viandes ou de la viande de boucherie, & dans cette eſpece d'analyſe, on indique les differens uſages que l'on en fait à la cuiſine, & leurs divers degrés de bonté. Ce détail comprend l'hiſtoire du bœuf, du veau, du mouton, du porc, de la volaille & du gibier. On fait voir ce qu'on en tire pour le rôt, les entrées, les hors-d'œuvres & autres mêts, avec la maniere de les apprêter. On paſſe enſuite à la Pâtiſſerie que ſuivent les Entremêts, les œufs, les légumes, & tout le maigre en général.*

*Le poiſſon de mer & celui d'eau douce ſont autant d'articles ſéparés. On n'a point négligé de mettre un petit traité de la diſſection des viandes, où on donne la façon de les couper & de les ſervir proprement, avec l'indication des meilleurs morceaux.*

*Quoique l'art de la Cuiſine ſoit d'une étendue qu'il eſt difficile d'embraſſer dans les bornes qu'on s'eſt preſcrites ; on ſe flatte de n'avoir rien omis d'eſſentiel, Braiſes graſſes & maigres, blancs, Sainte-Menehoult, pâtes à frire, eſſences, ſaumures, glaces & caramels, aſſaiſonnemens, boudinailles, gratins, ſalpicons cuits & crus, pâtes & pâtiſſeries de toutes eſpeces, hors-d'œuvres, tant en maigre qu'en gras, œufs, graines, légumes, toutes ſortes d'herbages, groſſes & moyennes entrées, graſſes & maigres, le poiſſon & ſes divers uſages, entremêts chauds & froids de toutes façons, &c. On trouve ici de quoi contenter les bouches les plus délicates, & les connoiſſeurs en bonne chere. On a mis à la fin de chaque volume une table des potages, hors-d'œuvres, entrées*

*& entremêts qui en ſont la matiere, diſpoſée de façon, que, par ſon moyen, on peut fixer d'un coup d'œil tout l'ordre d'un repas, & par conſéquent mettre plus de goût & de choix dans les ſervices.*

*On a tâché, autant qu'on a pu, de rendre cet Ouvrage utile à tout le monde. L'Officier de bouche y trouvera de quoi s'affermir & ſe perfectionner. Le Bourgeois, avec les mêts les plus ordinaires, & ſans preſque augmenter ſa dépenſe, pourra faire envier ſa table; & ceux qui par amuſement veulent ſavoir un peu de cuiſine, non-ſeulement trouveront de quoi s'occuper, mais pourront encore avec les principes, & les idées qu'on leur fournit, imaginer une infinité de ſauces & de ragoûts différens.*

*On pourra remarquer que tous ces principes conduiſent à ménager la ſanté, & qu'on eſt fidele à les ſuivre. L'Auteur recommande toujours que les ſauces ſoient douces & onctueuſes. Le ſang, par ce moyen, n'eſt jamais brûlé, & conſerve ſon baume, ſource de la vie. Le palais agréablement chatouillé,*

*fait trouver du goût dans tout ce qu'on mange, & l'on n'a pas besoin, pour le gratter, d'avoir recours à des caustiques & à des acides, comme on est obligé de faire pour piquer un palais usé.*



# PRÉFACE
## OU
## DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

LEs Italiens, qui peignent agréablement leurs idées, appellent une Préface *la ſauce d'un Livre.* Je ne ſais ſi cette définition caractériſe exactement ce genre d'ouvrage, & ſi *la Salſa del Libro* eſt toujours un ragoût bien propre à piquer les Lecteurs délicats. Mais je ne conſidere tout ce qu'on appelle *Préface*, *Avant-Propos*, *Avertiſſemens*, que comme de véritables Hors-d'œuvres, où l'on cherche moins à preſſentir le goût du public, qu'à donner un eſſai du ſien. Tous ceux qui en font cependant, ne manquent pas de ſe retrancher ſur la néceſſité du ſujet. Pour moi, j'avoue de bonne foi que je pouvois mieux que perſonne m'épargner les frais d'un *Préliminaire.* Mais pourquoi le diſſimulerois-je? S'il eſt permis à un Ecrivain de donner quelque choſe à l'Auteur avant de produire l'Ouvrier, ce droit m'eſt acquis à bon titre, puiſque la matiere que je traite,

bornée aux préceptes & au jargon de l'art, ne laiſſe du côté des ornemens aucune reſſource à l'imagination (1).

Il ſemble qu'un effet des plus marqués de l'intempérance du premier homme, & une ſuite funeſte de ſon crime, eſt la néceſſité où nous ſommes réduits d'uſer d'alimens, qui par leurs qualités ſont eſſentiellement le germe de toutes les maladies, & concourent avec l'apétit de l'homme à précipiter ſa deſtruction.

Nous ne mangeons que pour ſoutenir une frêle machine, que la nourriture mine peu-à-peu, & dont les reſſorts s'uſent par les moyens mêmes qui ſervent à leur entretien. Triſte condition de l'humanité, mais attachée à notre mécaniſme, & commune à tout ce qui reſpire.

L'avantage que les animaux ont ſur l'homme, eſt qu'ils trouvent, chacun dans leur eſpece la nourriture qui leur eſt propre, toute préparée, pour ainſi-dire, par les mains de la Providence. La nature ſeule a fait tous les frais de leur cuiſine & de leurs repas. Il eſt vrai que l'eau coule auſſi pour nous, & que la terre, même ſans culture, nous offre

(1) *Ornari res ipſa negat, contenta doceri* Manil.

par-tout des mêts innocens qui ne coûtent rien à notré induſtrie : voilà ce que nous avons de commun avec eux. Mais cette nourriture ſuffit-elle à l'homme ; & en ſuppoſant qu'elle ait été celle des premiers habitans du monde, leur expérience détruit-elle la nôtre ? En effet, ſi juſqu'au déluge, comme le prétend M. Boſſuet (1), « toute la nature » étoit plus forte & plus vigoureuſe : » par cette immenſe quantité d'eaux que » Dieu amena ſur la terre, & par le » long ſéjour qu'elles y firent, les ſucs » qu'elle enfermoit étant altérés, les » herbes & les fruits n'eurent plus leur » premiere force ; il fallut donner aux » hommes une nourriture plus ſubſtan- » cielle dans la chair des animaux. » Nous datons au moins du déluge pour l'uſage des alimens que nous fournit le regne animal. Mais l'Auteur de l'Ouvrage des ſix jours (2) prouve qu'il faut remonter bien plus haut, & juſqu'à la création du monde : enſorte que nul tems de la vie des hommes n'a été purement reſtreint aux mêts ſi vantés de l'âge d'or.

Ces principes poſés, figurons-nous l'homme placé au milieu du monde comme dans ſon domaine, mais preſſé

(1) Diſcours ſur l'Hiſtoire Univerſelle.
(2) *Ibid.* pag. 252 & ſuiv.

des beſoins naturels qui ſe font ſentir preſque en naiſſant, & environné de tout ce qui peut ſatisfaire la néceſſité & la convoitiſe. D'abord la néceſſité plus active lui fait chercher dans les fruits de la terre, & dans les animaux qu'il a ſous ſa main, un remede à la faim qui le pourſuit. Bien-tôt ſon induſtrie ſe réveille, ſon imagination s'éguiſe & lui ſuggere les moyens de préparer les alimens qui doivent paſſer dans ſa ſubſtance. Enſuite l'habitude enfante le dégoût, le dégoût fait naître la curioſité, la curioſité l'expérience, & l'expérience la ſenſualité. Il goûte, il eſſaie, il choiſit, & il parvient ainſi peu-à-peu à ſe faire un art de l'action la plus ſimple, & la plus naturelle. Voilà l'hiſtoire de la cuiſine, & à-peu-près celle de tous les arts.

Plutarque a fait un petit Traité, ou une eſpece de déclamation, dans laquelle il examine ſi l'on doit manger de la chair des animaux, & il eſſaie de prouver qu'elle n'eſt point l'aliment naturel de l'homme. Il s'étonne comment le premier mortel qui s'aviſa de manger de la viande, put approcher de ſes levres & porter à ſa bouche la chair d'une bête morte; comment il oſa faire mettre ſur

ſa table, & engloutir des cadavres qui peu de temps auparavant, béloient, mugiſſoient, étoient animés; comment ſes yeux purent ſoutenir la vue de ces animaux maſſacrés, & les voir écorcher preſque tout vivans; comment il put ſouffrir l'odeur qui s'exhaloit de ces cadavres, & comment ſon cœur ne ſe ſouleva point à l'idée ſeule de cet aliment.

« Nos tables, dit-il, ſont couvertes » de maſſacres; la chair, le ſang & la » graiſſe des animaux paſſent dans notre » corps, & nous traitons de bêtes fé- » roces les loups & les autres animaux » qui ſont obligés, par leur conſtitution, » de vivre aux dépens de l'eſpece ani- » male ». Il prétend qu'à conſidérer le mécaniſme de l'homme, la chair n'eſt point ſon aliment naturel, parce qu'il ne reſſemble à aucun des animaux à qui elle paroît réſervée. Il n'a ni bec, ni griffes, ni dents propres à ce genre de vie carnaſſiere, & il n'a point l'eſtomac aſſez chaud pour digérer comme les loups. Enſuite s'adreſſant à l'homme: « Si tu » veux ſoutenir, ajoute-t-il, que la » chair eſt ton aliment naturel, maſſacre » donc ces animaux dont tu fais ta nour- » riture: tue-les toi-même ſans outil,

» ſans fer, comme ſont les bêtes fé-
» roces, qui n'ont d'autres armes pour
» les déchirer que leurs dents & leurs
» ongles ; déchire comme elles à belles
» dents un liévre, un agneau, un
» bœuf, &c.

Cette viſion philoſophique étoit trop belle pour échapper à M. Hecquet, qui l'adopte après M. Cheyne, célebre Médecin Anglois (1).

Il eſt vrai que ſi l'on s'arrête à la ſtructure de nos organes, ſi différens de ceux des bêtes qui ſont deſtinées à vivre de proies, l'uſage de la chair paroîtra plus naturel aux animaux qu'à l'homme: mais les animaux qui doivent ſe nourrir de viandes crues, & ſe paſſer de cuiſiniers, ſont pourvus à cet effet des inſtrumens propres à préparer leurs alimens ſans tant d'appareil, & l'induſtrie eſt donnée à l'homme pour apprêter les mêmes alimens, & ſe les rendre plus homogenes par la cuiſſon. Au reſte, ſi notre corps plus délicat n'eſt pas fait pour être le tombeau de ces cadavres, on peut dire qu'ils ſe vengent bien de nous par les déſordres qu'ils y cauſent.

(1) Eſſai de la maniere de conſerver la ſanté, &c.

Mais renfermons-nous dans des idées plus particulieres, & moins problématiques. Il y a trois choſes à conſidérer dans l'uſage des alimens, leur multiplicité, leurs qualités, leur apprêt, trois objets qui brouillent ſans ceſſe le Cuiſinier avec le Médecin.

On compare ordinairement la vie des animaux avec la nôtre : on prétend que ſi elle eſt plus bornée, elle eſt auſſi ſujette à moins de maladies, & que l'uniformité des alimens qui compoſent leurs repas, leur épargne une partie des maux que la trop grande recherche produit chez nous. Il ſeroit aiſé de faire voir qu'en fait d'alimens, les animaux n'ont pas l'avantage de la ſimplicité. Pour ne nous arrêter qu'à ceux qui ſont tous les jours ſous nos yeux, parcourons ſeulement une prairie, ou une colline couverte de moutons. Quelle prodigieuſe diverſité d'herbes & de plantes j'y découvre, & dont ces animaux font leur nourriture ! L'œil peut-il diſcerner celles qu'ils choiſiſſent, & celles qu'ils rebutent ? Que de qualités différentes & ſouvent contraires, on y trouveroit par l'analyſe de leurs principes ! Mais ſans pouſſer plus loin la comparaiſon, ou ſi on veut le para-

doxe, pour peu que l'on creuſe ma réflexion, on ſera bien-tôt convaincu que ce n'eſt pas tant la variété que la qualité des alimens qui peut les rendre pernicieux. En effet je remarque que tous les docteurs qui ont écrit particuliérement ſur cette partie de la Médecine qui concerne les alimens, ne ſe ſont point tant attachés à condamner leur variété, qu'à démêler leurs qualités bonnes ou mauvaiſes pour en conſeiller, ou pour en défendre l'uſage. Ainſi le danger qu'il peut y avoir dans la multiplicité des alimens eſt purement relatif à leurs qualités, & par conſéquent la queſtion ſe réduit à voir juſqu'à quel point ils peuvent être nuiſibles.

On a tant écrit ſur cette matiere, & tous ceux qui en ont traité s'accordent ſi peu, qu'il eſt difficile d'en faire un ſyſtême qui ſoit exempt de contradiction. On peut néanmoins ſe fixer à quelques regles générales, & je les tirerai de M. Cheyne, que j'ai déja cité, ſans les garantir. Comme tout le mérite des alimens conſiſte dans une digeſtion facile, c'eſt ſur ce principe qu'il établit leurs divers degrés de bonté.

« 1°. Les Animaux & les Végétaux » qui viennent le plutôt en maturité,

» ſont plus faciles à digérer que ceux
» qui ſont plus long-tems à ſe former.

» 2°. Ceux qui ſont plus petits dans
» leur eſpece, le ſont auſſi plus que les
» grands.

» Ceux qui ſont d'une ſubſtance ſeche,
» charnue & *fibreuſe*, le ſont encore
» plus que ceux qui ſont huileux, gras,
» & viſqueux.

» 4°. Ceux qui ont une ſubſtance blan-
» che, plus que ceux qui ont une cou-
» leur vive.

» 5°. Ceux qui ſont d'un goût doux
» & *agréable*, plus que ceux qui ont un
» goût fort, piquant & aromatique.»

» 6°. Les animaux terreſtres plus que
» les poiſſons.

» 7°. Les animaux qui vivent de vé-
» gétaux & d'autres alimens légers, plus
» que ceux qui ſe nourriſſent de chair,
» ou d'alimens durs & peſans.

» 8°. Toute la volaille engraiſſée, le
» bétail nourri dans l'étable, & même
» les végetaux hâtifs ou venus artificiel-
» lement ſur couche, tendent plus à la
» putréfaction, & par conſéquent ſont
» moins propres à la nourriture de l'hom-
» me, que ceux qui ſont nourris & éle-
» vés d'une maniere naturelle».

Ce petit nombre d'Aphoriſmes à la

portée de tout le monde, ſuffit pour nous mener loin en fait de régime. Ils ont, comme on voit, leur application aux poiſſons & aux légumes. Mais pour ſavoir à quoi s'en tenir ſur cette partie des alimens dont M. Hecquet a dit tant de bien, il faut lire le curieux Ouvrage qu'il a fait ſur les diſpenſes du Carême, & le concilier avec M. Andry, qui a traité la même matiere. Ceux qui voudront une Hiſtoire des alimens plus approfondie ou plus détaillée, peuvent la chercher dans les ſources, dans Paul Eginette, Platina, Nonnius Cardan, l'Emery & les autres.

Quand on a lu ces différens Auteurs, & qu'on a combiné ce qu'ils ont écrit des propriétés des alimens, on voit qu'en général ils conviennent tous à l'homme, qu'ils ſont eſſentiellement aſſortis à nos diverſes conſtitutions, que même la nature nous a ménagé dans quelques-uns d'excellens remédes; que s'il y en a de plus ſains les uns que les autres, ceux qui paroiſſent l'être le moins, nous ſont homogenes par quelque endroit, & que leur différence ſpécifique ne va à en exclure aucuns, mais à préférer ceux qui nous ſont plus propres; qu'enfin, en ſuppoſant,

dans ceux qui en uſent, une bonne conformation & de la ſanté, on peut uſer de tous indiſtinctement, & porter la main à tous les mêts que la Providence nous offre avec profuſion.

Il ne reſte donc plus qu'à examiner ſi c'eſt l'apprêt des alimens qui peut les rendre nuiſibles. Car ſi l'homme gâte, corrompt, empoiſonne les dons innocens de la nature, & s'il en pervertit l'uſage, pourquoi s'en prendre à ce ſage Pourvoyeur ? C'eſt ici que la Médecine trioïmphe : c'eſt à l'art de la cuiſine toujours ſuſpect qu'elle en veut principalement ; c'eſt contre le Cuiſinier qu'elle tourne ſes batteries : on nous fait la guerre dans nos foyers, céderons-nous ſans rendre de combat ? Si la partie n'eſt pas égale, il y a du moins entre nos adverſaires & nous quelque choſe de commun. On nous fait le même honneur qu'aux Médecins ; on dit ſans ceſſe du mal de nous, tout le monde décrie la cuiſine, & l'on ne ſauroit s'en paſſer. Si nous travaillons pour le Médecin, le Médecin à ſon tour travaille pour nous, & les Prémices de la ſanté que ſon art a ſu rétablir, données au plaiſir de la table, font mieux ſentir le prix du nôtre. De plus, qui ne ſait que

le Cuiſinier eſt ſouvent appellé au conſeil du Médecin, & que la cuiſine enfin ſert la médecine (1) ?

On dit d'un autre côté que le Médecin n'eſt occupé qu'à contreminer le faiſeur de ſauces. A ſuppoſer le fait établi, ſeroit-il impoſſible de les réconcilier ? Eſt-ce en effet l'apprêt des alimens, ou l'abus & l'excès qu'on en fait, qui nous les rendent pernicieux ? En un mot, la vie des gens de bonne-chere eſt-elle néceſſairemeut plus courte que celle des autres hommes ? L'expérience eſt au moins pour & contre. Mais, dira-t-on, pour qui ſont reſervées ces maladies aiguës qui font payer ſi cher les plaiſirs de la table ? Pour qui la goutte, cette goutte indomptable qui punit ſi cruellement les ſenſuels, & qu'un Ancien (2) appelle ingénieuſement *la Reine des maladies* ?

C'eſt ainſi qu'on impute injuſtement à l'art innocent de la Cuiſine les effets de l'intempérance.

Mais écoutons deux grands Médecins

(1) Malgré l'air de paradoxe que cette idée préſente d'abord, elle ſert de fondement à un Livre également curieux & rare, & qui a pour titre. *Medicus ad Palatum.*

(2) Lucien.

s'expliquer ſur les cauſes des maladies. M. Hecquet a démontré, dans ſon traité de la digeſtion, qu'elles ne provenoient la plupart que des vices de la digeſtion. *La digeſtion*, dit-il, *eſt une ſorte d'elixation : c'eſt donc ſoulager le travail de l'eſtomac, que de lui donner des matieres bien apprêtées.* Or quel eſt l'objet du Cuiſinier, ſi ce n'eſt de faciliter la digeſtion par la cuiſſon & l'apprêt des viandes, d'aider les fonctions de l'eſtomac en excitant ou en fortifiant ſes facultés digeſtives, & de changer même ſouvent les alimens les plus ſolides en une ſorte de chyle artificiel tel que ſont les extraits & les reſtaurans ?

» Les ſources des maladies chroniques, » ſelon M. Cheyne, (j'affecte de citer » des Rigoriſtes) ſont :

» 1°. La viſcoſité des ſucs, ou la trop » grande étendue des particules qui les » compoſent, & qui n'étant pas ſuffiſam- » ment briſées par les facultés digeſtives, » arrêtent ou retardent la circulation.

» 2°. La trop grande abondance des » ſels pleins d'âpreté & d'acrimonie, » par le moyen deſquels les ſucs mêmes » deviennent ſi corroſifs, qu'ils cre- » vent les ſolides, & les uſent ».

*Suivant ces principes, je demande en-*

core quelle eſt la fonction du Cuiſinier, ſi ce n'eſt de dégager ces ſucs de leur viſcoſité naturelle, ou des particules qui les enveloppent, pour les faire paſſer dans le ſang avec moins d'embarras; ſi ce n'eſt de délaver les ſels qui rendent ces mêmes ſucs corroſifs, & de corriger leurs acides par des ingrédiens convenables?

Combien la propriété ſeule de la Cuiſine ne doit-elle pas contribuer encore à la ſalubrité de nos alimens? Rien ne ſort des mains d'un bon Cuiſinier qui n'ait paſſé par la coupelle d'un œil attentif & d'un palais ſain. Les viandes les plus groſſieres dépoſent par l'action du feu toute leur terreſtréité. Quelquefois même par le mélange de ſucs, ou plus actifs, ou plus doux, elles perdent preſque entierement leur goût & leurs qualités naturelles, pour prendre un goût tout oppoſé, & des qualités tout-à-fait contraires. Ces idées plus développées m'engageroient dans un trop grand détail. Il ſuffira de remarquer, comme un monument glorieux pour l'Art dont j'ai entrepris la défenſe, qu'un des plus grands Médecins du monde ne l'a pas jugé indigne de ſon attention. On trouvera dans mon ouvrage la façon d'une

ſauce à la mode, appellée *ſauce à la Chirac*, & dont l'invention eſt due en partie à ce célebre Médecin.

On diſtingue aujourd'hui parmi nous la Cuiſine ancienne & la Cuiſine moderne. Ce qu'on entend par la Cuiſine ancienne, eſt celle que les François avoient miſe en vogue par toute l'Europe, & qu'on ſuivoit preſque généralement il n'y a pas trente ans. La Cuiſine moderne établie ſur les fondemens de l'ancienne avec moins d'appareil & moins d'embarras, quoiqu'avec autant de variété, eſt plus ſimple, plus propre, plus délicate, & peut-être encore plus ſavante. L'ancienne Cuiſine étoit fort compliquée & d'un détail infini : la cuiſine moderne eſt un eſpece de Chimie. La ſcience du Cuiſinier conſiſte à décompoſer, à faire digérer, & à quinteſſencier les viandes ; à tirer des ſucs nourriſſans, & pourtant legers ; à les mêler & les confondre enſemble, de façon que rien ne domine & que tout ſe faſſe ſentir. Enfin, à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre ſi homogenes, que de leurs diverſes ſaveurs il ne réſulte qu'un goût fin & piquant, &, ſi j'oſe le dire, une harmonie de tous les goûts

réunis enſemble. Voilà tout le fin du métier, & le grand œuvre en fait de cuiſine. On ne s'eſt peut-être jamais aviſé de chercher du rapport entre deux objets auſſi éloignés que paroiſſent l'être l'art de la Peinture & de la Cuiſine. Mais, ſauf la hardieſſe de la comparaiſon, & à l'irrévérence près, je n'ai point trouvé d'image plus propre à rendre mes idées ſenſibles. L'union & la rupture des couleurs qui font la beauté du coloris, repréſentent aſſez bien, ce me ſemble, ce mélange de ſucs & d'ingrédiens dont le Cuiſinier compoſe ſes ragoûts. Il faut que ces ingrédiens & ces ſucs ſoient noyés & fondus de la même maniere que le Peintre fond ſes couleurs, & que la même harmonie, qui, dans un tableau frappe les yeux des connoiſſeurs, ſe faſſe ſentir aux palais fins dans le goût d'une ſauce.

Je ne déciderai point ſi la Cuiſine moderne eſt préférable pour la ſanté à l'ancienne; je ſuis entre les ſenſuels & les Médecins. Je ne veux point d'affaire avec les derniers, & je dois reſpecter l'opinion des autres.

Mais voici l'idée que je me ſuis faite d'un bon Cuiſinier. Il faut qu'il connoiſſe exactement les propriétés de tout ce

ce qu'il emploie, pour pouvoir corriger ou perfectionner les alimens que la nature nous préſente tout bruts : qu'il ait avec cela la tête ſaine, le goût ſûr, & le palais délicat, pour combiner habilement & les ingrédiens & les doſes. L'aſſaiſonnement eſt l'écueil des médiocres ouvriers, & la partie de notre travail qui demande le plus d'attention. Le ſel, le poivre, & les autres épices, ingrédiens plus précieux que l'or, quand on les emploie à propos, mais vrais poiſons, quand on les prodigue, doivent être ménagés comme l'or même, & diſpenſés par une main légere que l'intelligence conduiſe. Sans cela plus d'onction dans ce que vous faites ; vous ruinez tout le fruit d'un long travail ; & à la place des ſels groſſiers que vous avez ſéparés par l'élixation, vous ſubſtituez dans les alimens de purs corroſifs.

Ajoutons aux qualités d'un bon Cuiſinier l'adreſſe de la main pour opérer proprement, &, ce qu'un Ancien recommande, une étude aſſidue du goût de ſon Maître, *dont le palais doit devenir le ſien.* (1)

(1) *Namque cocus domini debet habere gulam.* Martial.

La cuiſine n'eſt donc plus un art meurtrier quand les principes en ſont bien connus, & quand elle eſt maniée par un bon Artiſte. *Vous ne devez point être ſurpris*, dit Séneque le Philoſophe & le pédant, *des maladies qui regnent en ſi grand nombre; comptez combien d'Ouvriers, pour la bouche..... Que d'hommes occupés pour un ſeul ventre* (1) ! Et moi je dis à tous les gourmands qui rejettent leurs infirmités ſur nous : » interrogez-» vous plutôt vous-mêmes, & n'accu-» ſez que votre intempérance. La ſenſualité délicate, & la fineſſe du goût, au lieu d'exclure la ſobriété, la ſuppoſent néceſſairement, & cette volupté peu durable, qui échappe au milieu de la jouiſſance, n'eſt jamais plus piquante & plus pure que dans l'uſage modéré des plaiſirs de la table. Si l'on ne reprochoit à la cuiſine que d'irriter l'appétit & le goût, & d'exciter la cupidité, ſource de toutes les maladies, le reproche pourroit être juſte : l'art de la cuiſine, il faut l'avouer, eſt du moins par cet endroit coupable en partie des excès de l'intempérance. Mais de quoi la cupidité n'abuſe-t-elle pas ? C'eſt un malheur attaché à notre condition,

(1) Ep. 95.

de ne pouvoir nous contenir dans les bornes de la néceſſité. Que ceux ſur qui la raiſon n'a aucun pouvoir, qui donnent tout au tempérament, & qui ne peuvent concilier avec les plaiſirs de la table, cette utile modération qui en fait le prix, & qui peut-être n'eſt elle-même qu'un rafinement de volupté, craignent avec raiſon l'art de la cuiſine: c'eſt un art funeſte pour eux. Qu'ils réforment au plutôt leur table, ou, pour le plus ſûr, nouveaux Pandarées (1), qu'ils ſe réduiſent à la vie groſſiere des premiers âges.

*Maſſialot n'eſt pas du ſiécle d'or.*

Mais pour ces ſages voluptueux, qui en ſatisfaiſant la nature, ſavent écouter la raiſon, & ſe ménager dans les plaiſirs mêmes les moyens de les rendre durables, en évitant la ſatiété, ils peuvent goûter ſans crainte les délices de la table.

*Un auſtere diſcours des herbes de la Trape;*
*Servira de diete une ou deux fois le mois* (3).

La délicateſſe des mêts, en ſoutenant

(1) Pandarée célebre mangeur à qui Cérès accorda le don de manger inpunément ſans avoir jamais d'indigeſtion. *Anton. Liberal. fab. II.*
(2) Volt. le mondain.
(3) Saint-Evremond.

leur appétit, & en invitant encore leur goût, ſoit par la vue, ſoit par l'odorat, ne peut que leur préparer une coction louable. Le palais averti par les ſens extérieurs, ſaiſit agréablement ce qu'on lui préſente, & l'eſtomac qu'on appelle *le pere de famille* (1), prévenu par le ſentiment du palais, en eſt ſans doute mieux diſpoſé à recevoir ces mêmes alimens: par conſéquent il les digere mieux, & il doit s'en former un meilleur chyle.

Oſerai-je haſarder ici un Paradoxe Métaphiſique que j'abandonne aux idées de ceux qui voudront en faire quelque uſage (2)? Comme le goût corporel & le goût ſpirituel dépendent également de la conformation des organes deſtinés à opérer leurs diverſes ſenſations, la fineſſe de ces deux ſortes de goûts prouve aſſurément la fineſſe des organes qui leur ſont propres. Or, ne pourroit-on pas remonter du goût corporel à un principe très-délicat qui lui ſeroit commun en quelque façon avec le goût purement ſpirituel?

On pourroit ſans doute ajouter bien

(1) Macrob. Saturnal. Lib. VII.

(2) On eſt entré dans la plaiſanterie, & elle a fait naître *la Lettre du Pâtiſſier Anglois*; écrit ingénieux dans le goût du Docteur *Swift*.

d'autres moyens, à ceux que je viens d'employer pour la défenſe de la Cuiſine : mais, ſi les exemples ſont pour les hommes une ſorte de démonſtration plus forte que tous les raiſonnemens, une Hiſtoire abregée de cet Art achevera ſon apologie.

LA CUISINE, comme tous les autres Arts inventés pour le beſoin ou pour le plaiſir, s'eſt perfectionnée avec le génie des peuples, & elle eſt devenue plus délicate, à meſure qu'ils ſe ſont polis. Je ne m'arrêterai point à ſes commencemens qu'il ſeroit difficile de démêler. La vie des premiers hommes a dû reſſembler à celle des peuples de l'Amérique, qui, bornés au ſimple néceſſaire, ne penſent point encore au ſuperflu, & chez qui l'on n'apperçoit gueres que l'inſtinct des beſoins naturels. Les progrès de la cuiſine ſont plus marqués chez ceux que nous appellons les *Anciens*. Le luxe & la délicateſſe de la table, ont pris naiſſance dans l'Aſie chez les Aſſiriens & les Perſes, & la qualité du climat n'a pas peu contribué, ſans doute, à rendre ces peuples ſi voluptueux. Quoique des Hiſtorien nous

vantent la vie frugale des derniers (1), ils ne se bornoient pas toujours à leur cresson, & on sait jusqu'où ils porterent les délices & les plaisirs de la bouche. Les Grecs d'un génie si propre à perfectionner tous les arts, & à rafiner sur tous les plaisirs, n'avoient garde de négliger ceux de la table, & leurs Cuisiniers sont fameux dans l'Histoire.

Les Syracusains étoient les plus fins gourmets, ou les plus délicats gourmands de la Grece. Leur friandise étoit passée en proverbe; & pour marquer une bonne table, on disoit *une table de Syracusain.*

Tous les autres Grecs généralement, n'étoient point ennemis de la bonne chere. J'excepte les Lacédémoniens, ce peuple austere dont la vie dure ressembloit à celle des Cyniques. Lycurgue avoit ordonné de faire comparoître tous les mois les enfans devant les Ephores, pour juger de leur embonpoint. On leur présentoit les enfans tout nuds; & si ces Magistrats les trouvoient trop gras, ils les condamnoient au jeûne & à l'abstinence (2).

(1) Xénophon Cyropédie.
(2) Alex. ab Alexand. Genial. Dier.

La délicateſſe & la ſuperfluité étoient ſévérement bannies de ces repas de Communauté établis par leur Légiſlateur : Les ſeuls aſſaiſonnemens qu'ils connuſſent étoient l'exercice & l'appétit. Nous avons pourtant conſervé un ragoût célebre chez eux, & c'eſt la ſauce noire (1), qu'ils faiſoient avec les entrailles du Liévre. Mais peut-être après tout, leur auſtérité conſiſtoit-elle moins dans la vileté des alimens, que dans la ſimplicité de leur apprêt. Car un Lacédémonien voulant faire accommoder un poiſſon qu'il venoit d'acheter, le Cabaretier dit qu'il lui falloit du fromage, du vinaigre & de l'huile : *Fort bien*, répondit le Spartiate, *Eh ! mon ami, ſi j'avois eu la ſauce, je n'aurois point acheté le poiſſon.*

La politeſſe des Athéniens, avoit influé dans leurs repas. Ils aimoient tellement la table, que la profeſſion de Paraſite étoit excellente chez eux, & par conſéquent très-commune. On mangeoit beaucoup de poiſſon à Athenes, & les Magiſtrats attentifs à tous les intérêts de la bouche, avoient établi que le poiſſon étant arrivé dans le marché,

(1) *Jus nigrum.*

on appelleroit ſur le champ les acheteurs au ſon d'une cloche, ou par la voix d'un Crieur public, afin qu'on eût le poiſſon tout frais ; & pour obliger les Marchands à s'en défaire plus vîte, il leur étoit défendu de s'aſſeoir.

C'eſt, ſi je ne me trompe, d'un friand d'Athenes, que nous tenons cet Aphoriſme connu dans la Cuiſine moderne : *Que la viande la plus délicate, eſt celle qui eſt le moins viande, & le poiſſon le plus exquis, celui qui eſt le moins poiſſon.*

On vante fort la frugalité des premiers Romains. Pline entr'autres fait un tableau de leur vie qui reſſemble à celle des Patriarches. On prétend qu'ils furent près de ſix cents ans ſans ſavoir apprêter le pain, & qu'ils uſoient à ſon défaut de *pulment*, qui eſt une ſorte de gruau. Quoi qu'il en ſoit, l'Age d'Or de Rome eſt, ſelon toutes les apparences, celui de ſa groſſiéreté & de ſa foibleſſe. Polie par la conquête de la Grece, enrichie des dépouilles du monde entier, quelle ſomptuoſité, quel luxe elle étale! « Les délices introduits à Rome par » les vaincus, les vengerent bien de » leurs vainqueurs, dit un Satyri- » que (1). Les Cuiſiniers Grecs y étoient

(1) Juvenal.

fort à la mode. Les Villes Grecques fondées en Italie, Naples, Tarente, Sibaris étoient célebres pour la bonne chere, & c'eſt de-là vraiſemblablement que ce goût vif pour les plaiſirs de la table fut porté à Rome. Le génie inventeur des Grecs fit briller l'opulence Romaine, & les Romains nés pour outrer tout, ſurpaſſerent bientôt leurs Maîtres. Rien n'approche en effet de l'idée que les Hiſtoriens & les Poëtes nous donnent de leur ſomptuoſité. On vit le luxe de la table, engloutir à Rome les plus riches patrimoines, & d'illuſtres diſſipateurs, un Fabius ſurnommé le *Gouffre* (1), un Apicius, un Milon, s'immortaliſer par les excès, & les rafinemens de la bouche. Ce qu'on lit de la magnificence & de la ſenſualité de Lucullus, eſt preſque incroyable : le ſeul entretien de ſa table étoit d'une dépenſe prodigieuſe, ſoutenue par des richeſſes immenſes. Il avoit auprès de Naples, ſur le bord de la Mer, une maiſon délicieuſe, où l'on trouvoit en tout tems & en abondance tout ce que l'Europe, l'Aſie, l'Afrique, pouvoient fournir de plus rare, ſoit en viandes, ſoit en poiſſons. De vingt traits ſurprenans qui peignent ſon luxe, je

(1) *Gurges.*

n'en rapporterai qu'un, d'après Plutarque. Pompée étant malade, les Médecins lui ordonnerent de manger une grive. Comme on étoit alors dans l'Eté, on lui dit qu'il n'en pouvoit trouver que chez Lucullus qui en faisoit nourrir toute l'année ; il ne voulut pas lui en faire demander ; & s'adressant à ses Médecins : *Eh quoi !* dit-il, *si Lucullus n'étoit pas aussi voluptueux qu'il est, il faudroit donc que Pompée mourût ?*

Mais pour se figurer l'excès où les délices & la profusion furent portées à Rome, il ne faut que considérer le grand nombre de Lois somptuaires faites en divers tems pour le réprimer (1). Les unes taxerent la dépense de bouche à une certaine somme par jour. Antoine lui-même, le sensuel Antoine, en publia une de cette nature avant le Triumvirat (2). Les autres réglerent aussi par jour la consommation des viandes, & des autres alimens à une certaine quantité (3). D'autres fixerent le prix des vivres devenu si excessif, qu'à Rome un poisson se vendoit plus cher qu'un

(1) La Loi Fannia.
(2) La Loi Orchia.
(3) La Loi Cornelia.

bœuf (1), & qu'un certain Asinius Celer acheta un barbeau sept mille écus. Enfin il y eut des Lois (2) qui réglent jusqu'au nombre des convives; & une entr'autres, qui rendit les peines portées par la loi *Fannia* contre ceux qui excéderoient une certaine dépense, commune à celui qui donnoit à manger & aux conviés. Il paroît qu'il y en eut aussi qui défendirent certaines denrées dont le prix étoit devenu exorbitant: de-là vint l'usage d'employer, au défaut des mêts interdits, les champignons, les *truses*, les herbes fines, & autres ingrédiens de ce genre (3), & peut-être est-ce à cet usage qu'il faut rapporter l'origine des ragoûts. Quoi qu'il en soit, il est certain que ces ingrédiens qu'on tira dans la suite à grands frais des Pays étrangers, comme nous en tirons les épices, contribuerent à augmenter le luxe; & le langage qu'un mauvais riche tient dans un ancien satirique, peint très-vivement la fureur qu'on eut à Rome pour ces denrées (4). *Lybiens*, dit ce voluptueux, *laissez là*

(1) Macrob. l 3. c. 17.
(2) La Loi Orchia.
(3) Cic. ep. l. 7. 26.
(4) Juvenal, sat. 5.

*le labour, ou gardez pour vous votre froment, pourvu que vous nous envoyiez des champignons.* Au reſte ces Lois ſomptuaires étoient renouvelées trop ſouvent, pour ne pas faire préſumer que le mal étoit ſans remede. Un fait ſingulier nous apprend le cas qu'en faiſoient les Gourmands de Rome. On venoit de publier une de ces lois : un Tribun du peuple, homme de bonne chere, entreprit de la faire abroger ; & montant à la Tribune aux harangues, il débuta de cette maniere : « On veut » vous donner, Peuple Romain, un » frein que vous ne devez pas ſouffrir : » c'eſt vous traiter en eſclaves que de » vous lier les mains. Quoi de plus » étrange qu'une loi qui veut vous obli- » ger d'être ſobre, malgré vous, & qui » vous ordonne la tempérance ? Laiſſez » donc abolir entiérement ce prétendu » pouvoir dont vous vous targuez, & » qui ſe preſcrit de jour en jour. A quoi » vous ſert cette liberté dont vous pa- » roiſſez ſi jaloux, s'il n'eſt pas permis » à chacun de ſe ruiner comme il l'en- » tend, & de périr à ſa fantaiſie » ? Le Cenſeur Lucius Flaccus fit chaſſer du Sénat ce bon Citoyen.

Le luxe de la table des Romains fe-

roït la matiere d'un ample volume. Leur dépenſe en poiſſon étoit exceſſive: ils avoient de magnifiques viviers dont le ſeul entretien ruinoit des familles, ce qui fit donner le nom d'*Antropophages* à certains poiſſons, dont le prix étoit devenu ruineux. On avoit trouvé le ſecret de conſerver le poiſſon ſous la neige, & de l'y attendrir (1). De plus il y avoit des Coureurs qu'on en chargeoit au ſortir de l'eau, & qui l'apportoient toujours courant au lieu marqué. On ſait l'eſtime particuliere que les Romains faiſoient des huitres, & la prodigieuſe conſommation qui s'en faiſoit dans leurs repas. Etalerai-je ici la magnificence & le luxe des repas des Pontifes? Parlerai-je des excès de Caprée, des profuſions épouventables de Néron & de Caligula? Le frere de l'Empereur Othon lui donna un ſouper, où l'on ſervit 2000 ſortes de poiſſons, & 7000 eſpeces d'oiſeaux. Othon, pour renchérir ſur lui, fit faire un plat d'une grandeur énorme, qu'il appelloit le *Bouclier de Minerve*, & qu'il fit remplir de foies d'Eſquilles, de cervelles de Paons & de Faiſans, de langues de Phenicopteres, &

(1) Galen. de cib. 15.

de laites de Lamproyes. L'Empereur Geta fit un repas qui dura trois jours, pendant leſquels on lui ſervit par ordre alphabétique un nombre incroyable de mêts différens.

Mais la ſenſualité d'Apicius, qui n'étoit qu'un ſimple particulier, eſt encore plus ſurprenante. Il faut obſerver qu'il y eut à Rome trois fameux Gourmands de ce nom. Le premier vivoit quelque temps avant la dictature de Jules Céſar. Le ſecond qui ſe nommoit M. Gabius, vivoit ſous Auguſte & ſous Tibere, & le troiſieme ſous Trajan. Le ſecond eſt le plus célebre des trois. Séneque qui l'avoit vu, nous apprend qu'il tenoit à Rome une eſpece d'école de gourmandiſe & de ſenſualité. Il y avoit des gâteaux qui portoient ſon nom, & Pline fait mention de pluſieurs ragoûts dont il étoit l'inventeur. C'étoit d'après lui, ſelon Lampride, qu'Heliogabale mangeoit ſi ſouvent des langues de Paon & de Roſſignol. Les ragoûts d'Apicius furent long-tems à la mode, & il s'étoit formé une ſecte de *Cuiſiniers Apiciens* qui ſubſiſtoit encore à Rome du tems de Tertullien (1).

Athenée rapporte un trait curieux de

(1) Tertul. Apologet.

ce fameux Gourmand (1). Il mangeoit à Minturne dans la Campanie, une ſorte de ſauterelles d'eau qui ſurpaſſoient en groſſeur celles d'Alexandrie. Il apprit qu'on en trouvoit en Afrique d'une grandeur extraordinaire : il s'y tranſporta ſur-le-champ à grands frais. Les Pêcheurs avertis de ſon arrivée, allerent au-devant de lui, & lui apporterent les plus groſſes ſauterelles qu'ils euſſent pêchées : mais dès qu'il vit qu'elles n'excédoient point la groſſeur des ſiennes, ſans vouloir ſeulement prendre terre, il donna ordre qu'on le ramenât à Minturne. Ce même Apicius après avoir dépenſé pour ſa table deux millions & demi, & ſe voyant fort endetté, ſongea à examiner l'état de ſon bien. Il trouva qu'il ne lui reſtoit plus, ſes dettes payées, que deux cent cinquante mille livres, & s'empoiſonna, comme s'il avoit craint de mourir de faim avec une telle ſomme (2)

Le troiſieme Apicius avoit un ſecret admirable pour conſerver les huitres, & il en envoya à Trajan dans le pays des Parthes (1).

(1) L. 1.
(2) Senec. Conſolat. ad Helv.
(3) Athenée, l. 1.

Nous avons un Ouvrage Latin en dix *Livres*, concernant l'art de la cuiſine, ſous le nom de *Cælius Apicius*. On ignore duquel des trois il peut être. Un critique (1) dont Bayle ne s'éloigne pas, après avoir remarqué que l'ouvrage en général eſt de très-mauvais goût, prétend encore qu'il eſt ſuppoſé, & que l'Auteur eſt quelque Ecrivain des ſiecles barbares, qui ſous le nom d'Apicius a voulu en impoſer à ceux qui n'avoient pas le palais plus fin que lui. Lyſter, Médecin de la feue Reine Anne d'Angleterre, qui en a donné une Edition avec des notes (2), croit que les deſcriptions qu'on y trouve, ſont plutôt des formules de médecine que des recettes à l'uſage des friands. Enfin, Fabricius (3) remarque que dans ce même Ouvrage où il eſt parlé du Phenicoptere, (ſorte d'oiſeau rare & précieux), l'Auteur ne dit pas un mot de ſa langue, quoique ce fût, ſelon Pline, un des plus délicats morceaux au goût du véritable Apicius.

L'ordre des repas chez les Romains a pu nous ſervir de modele. Ils étoient du moins partagés, comme les nôtres, en pluſieurs ſervices. J'y trouve Entrées,

(1) Latinus Latinius
(2) Lond. 1705, in-8°.
(3) Biblioth. Latin.

Hors-d'œuvres, Entremêts (1), & ſi j'oſe haſarder dans une matiere grave, une expreſſion de Rabelais, *toute notre artillerie de gueule.* Leurs entrées étoient compoſées de ſalades, de légumes, d'œufs, d'olives, d'huitres, &c. Ils faiſoient ſurtout grand uſage de la laitue, aſſaiſonnée avec la ſaumure de Maquereau. Cette ſaumure ſi renommée ſous le nom de *Garum*, faiſoit les délices des meilleures tables, & repréſentoit preſque par-tout, à peu-près comme autrefois chez nous, l'extrait de jambon ou le coulis d'écreviſſes.

Les Romains eurent des goûts bizarres : la chair d'ânon, & celle de chien furent ſucceſſivement à la mode, & ils avoient trouvé le ſecret d'engraiſſer juſqu'à des eſcargots (2). A l'égard des Paons, dont l'uſage n'eſt plus gueres commun aujourd'hui, ce fut l'Orateur Hortenſius qui s'aviſa le premier d'en ſervir dans un repas qu'il donnoit aux Augures.

Quoique le feſtin de Trimalcion ſi

(1) On n'obſerve plus aujourd'hui ſi ſcrupuleuſement cette diſtinction ; & pour me ſervir de l'expreſſion de Plutarque, *on a tranſporté chez nous les mêts de la queue à la tête de l'armée.*

(2) Macrobe, Liv. VII.

bien déraillé dans Pétrone ſoit viſiblement chargé, on peut y prendre une idée du goût, & de la façon de manger des Romains. Le ridicule ſouper de Naſidienus, décrit ſi agréablement par Horace, eſt un autre monument de leur cuiſine. Mais un ſeul morceau de Macrobe qui repréſente l'ordre de leurs repas, peut tenir lieu de bien des recherches. C'eſt la deſcription d'un ſouper donné par le Pontife Lentulus, le jour même de ſa réception (1). « On ſervit » pour entrées, ou premier ſervice, des » hériſſons de mer, des huitres crues à » diſcrétion, & toutes ſortes de coquil- » lages avec des aſperges (2). Il y avoit » pour deuxieme ſervice, une poular- » de fine engraiſſée, encore un plat » d'huitres & de coquillages, des dattes » de pluſieurs eſpeces, encore des poiſ- » ſons à coquilles, & des huitres d'eſ- » peces différentes, des orties de mer » (ſorte de poiſſon), des becfigues, des » rables de chevreuil & de ſanglier, » des volailles incruſtées de pâte, un » autre plat de becfigues & des pourpres, » poiſſon à coquille fort précieux (3). » Le troiſieme ſervice étoit compoſé de

(1) Ante cænam.
(2) Subtùs.
(1) In cœnâ.

» menus droits, d'une hure de ſanglier, » d'un plat de poiſſon, d'un autre plat » de menus droits, de canards, d'oi- » ſeaux de riviere en compote, de lé- » vreaux & de volailles rôties avec des » pains ou gâteaux de la marche d'An- » cone (1).

Je laiſſe aux connoiſſeurs à décider ſi cette deſcription remplit bien l'idée que Paul Emile s'étoit faite de l'élégance des Romains, quand il comparoit l'office d'un bon Cuiſinier, par rapport à l'ordonnance des repas, à celui d'un bon Capitaine (2).

Ces pains ou gâteaux de la Marche d'Ancone, me rappellent un trait de Plutarque qui fait voir que les Romains n'avoient pas négligé la pâtiſſerie (3). Scipion pendant ſa Cenſure, apprit qu'un Chevalier Romain avoit fait faire un grand pâté qui repréſentoit la Ville de Carthage, & qu'on en avoit fait le ſiége en forme à ſa table. Il prit fort mal cette plaiſanterie ; & caſſant le Chevalier quelques jours après, il lui dit que *c'etoit pour avoir oſé détruire Carthage avant lui.*

(1) Panes Picintes.
(2) Plutarque dans ſa vie.
(3) Id. in Scipion.

Les Gaulois à qui nous avons ſuccédé, nourris dans les armes, ne ſe piquoient pas d'une grande délicateſſe dans leurs repas : leur vie au contraire étoit fort frugale. On dit même qu'ils obligeoient leurs enfans à porter une ceinture au-de-là de laquelle il ne leur étoit pas permis de groſſir, à peine d'être châtiés.

Je ne ſais ſi les Goths qui nous ont laiſſé dans tous les arts des traces de leur goût, étoient gens de bonne chere. S'il eſt vrai, comme on le prétend, que ce ſoient eux qui aient introduit l'uſage de faire réguliérement deux repas par jour, ils étoient au moins gens de bon appétit.

Tout l'art de la cuiſine, & la bonne chere, ont conſiſté long-tems en France dans une profuſion mal entendue, que pluſieurs de nos Rois ont eſſayé de réprimer par des Edits. Dès le tems des guerres d'Italie, ſous Charles VIII, Louis XI, & Louis XII, les Italiens avoient porté les délices de la table aſſez loin : on le voit par quelques ouvrages publiés dans le quinzieme & le ſeizieme ſiecles. Ils firent connoître la bonne chere aux François; & la conquête du Royaume de Naples, époque d'une maladie funeſte, eſt auſſi pour nous celle

d'un art qui alors ne l'étoit peut-être guere moins.

On dit que le génie du François eſt moins propre à inventer par lui-même, qu'à perfectionner les inventions des autres : ainſi on peut juger des progrès que fit la cuiſine pendant deux ſiecles.

Le regne du feu Roi, ſi glorieux pour les Arts, fut celui du bon goût en tous genres : la magnificence du Souverain le faiſoit briller à ſa table. On n'oubliera jamais le ſouper de Vaux, ni la collation de Chantilly, quoique le zele inſenſé du pauvre *Vatel*, Contrôleur de M. le Prince, ait marqué triſtement cette derniere fête (1). Nous avons eu plus d'un Apicius, & ſans doute nous en avons encore. On ſait qu'un friand du Bourbonnois (2), fit la dépenſe de deux ou trois mille carpes pour en avoir les langues, & ſe donner le plaiſir de s'en raſſaſier. Un Auteur aſſez célebre au Théâtre (3), ſe donnoit de tems en tems de pareilles fêtes. Un jour il fit un repas où il y avoit un grand potage

(1) Il ſe poignarda, parce que le ſervice avoit manqué à quelques tables. *Lettre de Madame de Sévigné.*

(2) Il ſe nommoit Verdelet.

(3) *Dufreſny.*

fait avec cette eſpece de lait que donnent les œufs frais cuits dans leur coque, & un plat compoſé ſeulement de noix d'épaules de veau, dont il avoit fallu acheter, & ſacrifier un grand nombre. Des friands de ce caractere auroient fait paroli à tous ceux de Rome.

Comme on aime aujourd'hui les paralleles, ſans doute un morceau de ce genre ſur la cuiſine des Anciens & la nôtre, ne paroîtroit point déplacé: mais ce ſeroit me parer d'une érudition dont perſonne ne me tiendroit compte. Je craindrois d'ailleurs que le Cuiſinier ne fît pas beaucoup d'honneur au Savant, & que le Savant à ſon tour ne décréditât le faiſeur de ſauces: ſemblable à ce Cuiſinier Grec appellé *Corebe*, dont l'Hiſtoire a parlé une fois pour nous apprendre qu'il couroit bien, & dont perſonne n'a vanté les ragoûts. Je laiſſe donc à des Ecrivains plus autoriſés que moi cette diſcuſſion; mais au moins, juſqu'à ce qu'on l'ait faite, je ſoutiendrai que nous l'emportons, en fait d'art & de goût ſur les Anciens. Si on m'en demande la preuve, c'eſt que nous ſommes venus après eux, & que la cuiſine étant un art, dont la pratique & les ex-

(3) Pauſan. Eliaq.

périences ſe renouvellent chaque jour avec nos beſoins, elle doit ſe perfectionner tous les jours. Je remarque au ſurplus qu'aujourd'hui on retranche à la profuſion pour ajouter à la délicateſſe; qu'on applique la maxime des Sages, par rapport au nombre des Convives, à celui des mêts, qu'on aime mieux manger que compter : que l'intérêt de la ſanté n'eſt plus ſéparé du bon goût qui a proſcrit ces jus ardens & tous ces ragoûts cauſtiques de l'ancienne cuiſine; qu'enfin celle qui regne à préſent, avec un travail plus fini, mais au fond plus ſimple, ne roule que ſur ces deux principes, la variété & la propreté.

La cuiſine eſt une matiere trop intéreſſante pour n'avoir pas eu ſes Ecrivains comme les autres arts. Nous en avons de Grecs & de Latins qu'il eſt inutile d'indiquer, parce qu'il y a bien de l'apparence qu'ils ſeront peu lus par mes confreres, & qu'ils en tireroient peu de fruit. Le plus ancien Livre de cuiſine en langue vulgaire que je connoiſſe, eſt un Ouvrage Eſpagnol imprimé en Gothique, & intitulé, *Libro de Gozina, compueſto por Ruberto de Nola.*

Les Italiens nous ont donné pluſieurs ouvrages ſur cette matiere. Mais les

ſeuls Ecrivains François ſont aſſurément les trois quarts de la *Bibliotheque des Cuiſiniers*.

Suivant l'uſage de tous ceux qui entreprennent de ſe faire lire, je devrois faire ici la critique des Ouvrages qui ont précédé le mien : mais c'eſt un droit que j'abandonne aux Ecrivains de profeſſion, qui croient ne pouvoir s'établir que ſur les ruines des Auteurs qu'ils rencontrent dans leur chemin. Je n'ai point prétendu d'ailleurs ramener tout le monde à ma méthode. La Cuiſine eſt un art fort libre & qui n'a proprement d'autres regles que le goût, dont les idées & les impreſſions ſont variées à l'infini. Quant à moi, j'ai fait de mon mieux : ceux qui ne goûteront pas ma maniere, doivent au moins m'être obligés de l'intention. Après tout il faut regarder le public comme une aſſemblée de Convives aſſez difficiles, & qui ont chacun un goût différent. Qui peut ſe flatter de les contenter tous ?

*Tres mihi convivæ propè diſſentire videntur ;*
*Poſcentes vario multùm diverſa palato.*
*Quid dem ? Quid non dem ?* Horat.

FIN.

LES



# LES DONS DE COMUS,

## OU

## L'ART DE LA CUISINE

*RÉDUIT EN PRATIQUE.*

## PREMIERE PARTIE.

*CONTENANT les Bouillons & Jus, Sauces, Potages & Braiſes en gras, la viande de Boucherie ou groſſe viande.*

### CHAPITRE PREMIER.

*Du Bouillon.*

LE premier bouillon, ou ſi l'on veut *le bouillon général* qui eſt à proprement parler l'ame de la cuiſine, ſe fait avec le bœuf, comme poitrine, paleron, charbonnée, bas

d'aloyau, culotte ou tendron. On doit le tenir fort doux & n'y mettre pour tous ingrédiens que quelques racines ou des oignons. Le ſurplus eſt inutile, attendu que ce bouillon ſert à mouiller le mitonnage, à faire le jus de bœuf, à mouiller de groſſes braiſes, & même à faire la ſoupe pour toute une maiſon, en y ajoutant les légumes, herbes ou racines que l'on juge à propos. Ce bouillon doit être bien écumé, dégraiſſé, fort clair & paſſé proprement.

*Bouillon ordinaire ou mitonnage pour la baſe des potages & des ſauces.*

Ce bouillon doit être fait avec toute l'attention poſſible. On prend la quantité de viande néceſſaire. La meilleure eſt la tranche, le gîte & le trumeau. On y ajoute une poule ou jarret de veau. Quand il eſt bien écumé vous le ſalez légérement & y mettez les racines convenables, comme navets, carottes, panais, oignons, éleri & poireaux, avec un clou de girofle & une racine de perſil. Ce

bouillon ou mitonnage ſert à faire cuire tout ce qui ſe met ſur les potages, comme volailles, gibier, groſſe viande, &c. & toutes les garnitures ou légumes, excepté les choux, radis, gros navets & quelques autres légumes dont on fait le potage à part. Une partie de la bonté de tous les bouillons dépend de l'attention & du ſoin que l'on prend.

*Bouillon cordial qui ſert pour les potages clairs, le jus de veau & la quinteſſence.*

Mettez ſuer dans une caſſerole un morceau de tranche de quatre ou cinq livres avec la moitié d'un gigot de mouton bien dégraiſſé, une vieille perdrix & une poule. Il faut qu'en un quart d'heure le tout ait ſué & ſoit même un peu attaché. Avant que d'y mettre les racines & les légumes vous mouillez avec le bouillon du mitonnage. Enſuite vous le verſez dans une marmite propre que vous achevez de remplir avec de l'eau bouillante. Il faut moitié l'un & moi-

tié l'autre. A moitié de cuiſſon vous mettez vos racines avec deux livres de rouelle de veau que vous faites ſuer, & mouillez comme ci-deſſus. Ce bouillon doit être ſix heures au feu, après quoi on le paſſe au clair pour s'en ſervir au beſoin. Il peut auſſi ſe faire au bain-marie. Il faut y mettre peu de ſel.

*Bouillon tôt fait.*

Prenez une demi-livre de tranche & un morceau de rouelle de veau avec des carottes & panais; coupez le tout par zeſtes. Faites ſuer à grand feu dans une caſſerole avec un peu d'eau & un petit morceau de lard & oignon piqué d'un clou. Quand cela commence à s'attacher, vous mouillez avec de l'eau bouillante, & mettez ſel, navets, pieds de céleri blanchi. Faites bouillir pendant trois quarts d'heure & paſſez au clair.

*Quinteſſence.*

Mettez dans une caſſerole tranches d'oignon avec trois ou quatre livres de rouelle de veau ſelon la

quantité de bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon coupé par petites tranches, zeſtes de carottes & panais, oignon piqué d'un clou de girofle, & un poulet coupé en quatre. Ajoutez-y un peu de bouillon, couvrez la caſſerole & la faites ſuer d'abord ſur un feu un peu vif, & enſuite ſur des cendres chaudes. Mettez-y du feu de tems en tems. Quand le tout eſt prêt de s'attacher, vous le mouillez avec du bouillon cordial, & le faites mijotter juſqu'à la parfaite cuiſſon de veau. Il faut que le tout ſoit moëlleux & ait beaucoup de corps ſans être ſalé. On peut ſe paſſer de poulet, ſi on veut, & y ajouter quelques champignons, gouſſes d'ail ou autres ingrédiens.

*Conſommé.*

Faites ſuer dans une caſſerole avec quelques tranches d'oignon au fond, deux livres de tranches de bœuf, deux livres de rouelle de veau, deux perdrix, une poule, deux tranches de jambon, ou ſi l'on veut s'en paſſer,

une livre de veau de plus. Passez le tout d'abord à grand feu, & y ajoutez un peu de bouillon, & faites attacher légérement. Mouillez ensuite avec d'excellent bouillon qui doit être bien clair. Empotez le tout dans une petite marmite. Mettez-y une carotte, un panais, deux navets & trois oignons, le tout blanchi, un bouquet avec deux clous de girofle, deux gousses d'ail, & gros comme une noix de sucre. Laissez mijotter pendant quatre heures & plus, si faire se peut.

Ce consommé demande une grande attention. Il doit être jaune comme de l'or, doux, onctueux & cordial. Il sert à donner du corps à certains potages clairs, & à faire de petites sauces légeres, tant au gibier qu'à la viande blanche.

*Jus de Bœuf.*

Mettez dans une casserole épaisse des tranches d'oignon avec de la tranche de bœuf, & de la noix tendre, si cela se peut. On peut en met-

tre depuis un quarteron juſqu'à vingt livres. Ajoutez-y carottes, panais, oignons entiers & un peu de bouillon non dégraiſſé. Faites ſuer le tout pendant un quart d'heure doucement, enſuite vous mettez ſur un fourneau plus vif, pour éviter que le jus ne ſe caillebotte & ne ſe durciſſe. Ayez ſoin qu'il y ait toujours un peu de graiſſe au fond. Quand votre jus a la couleur convenable, ôtez la caſſerole de deſſus le feu; un quart d'heure après vous mouillez avec le bouillon général ou tel autre que vous aurez, & le ferez bouillir long-tems. Enſuite vous y mettez un clou de girofle & quelques champignons. Goûtez, paſſez, & vous en ſervez au beſoin. Il faut qu'il bouille trois quarts d'heure.

La bonté de ce jus dépend de l'attention; car pour peu que l'on ſe néglige, ou qu'on abandonne la caſſerole, on riſque de manquer le jus, & on eſt obligé de recommencer l'opération, ſi on veut que le jus ſoit dans ſa perfection.

*Jus de Veau.*

Mettez dans une caſſerole une demi-barde de lard, tranches d'oignon & de veau, quelques zeſtes de jambon, des carottes, panais & quelques oignons avec un peu de bouillon. Faites ſuer le tout comme le jus de bœuf, & le faites attacher légérement. Mouillez du mitonnage & le laiſſez mijotter ſur un petit feu, juſqu'à ce que la viande ſoit cuite. Paſſez votre jus bien clair, & vous en ſervez au beſoin.

On peut faire du jus avec toutes ſortes de viandes de boucherie. On peut même en faire avec de la volaille ou toutes autres choſes. Il faut ſavoir tirer parti de tout.

*Coulis ou blond de Veau.*

Mettez dans le fond d'une caſſerole deux pains de beurre ou du lard fondu, des tranches de veau, de la cuiſſe, quelques petites tranches de jambon, une carotte, un panais, un gros oignon piqué d'un clou & un peu de bouillon. Faites ſuer le tout

avec la même attention que le jus ci-deſſus. Quand il eſt réduit & qu'il a formé ſon caramel, vous ôtez la viande & les ingrédiens & les jettez dans une autre caſſerole. Alors vous remettrez votre caramel ſur le feu avec de la farine & du beurre ou lard fondu. Remuez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit un peu coloré, ſans pourtant ſentir le roux. Mouillez-le enſuite avec le bouillon cordial ou tel autre que vous jugerez à propos. Ajoutez-y un peu de jus. Ce mêlange doit ſe faire de façon qu'il en réſulte un beau blond de la conſiſtance de la crême demi-double. Quand la viande eſt cuite, dégraiſſez & paſſez ce blond par le tamis ſans expreſſion.

*Autre blond de Veau.*

Mettez comme ci-deſſus la viande dans la caſſerole. Quand le tout a bien ſué, laiſſez attacher légérement, comme pour tirer un léger jus de veau. Mettez enſuite dans une caſſerole du lard fondu & de la fari-

ne. Formez un demi-roux & le mouillez avec du bouillon & un peu de jus. Finiſſez comme ci-deſſus. De telle façon que l'on s'y prenne pour tirer ces différentes ſortes de coulis, on eſt toujours ſûr de réuſſir, quand on emploie de bonnes choſes & qu'on y a attention.

*Eſſence de Jambon.*

Mettez dans une caſſerole un peu de lard fondu ou bon beurre fin. Mettez-y cinq ou ſix tranches de jambon, & par deſſus quelques petits morceaux de rouelle de veau coupés minces, zeſtes de carottes & panais & quelques oignons. Faites ſuer à petit feu, juſqu'à ce que cela ait rendu ſon jus. Enſuite vous le faites aller plus vîte pour le mettre au point du caramel. Dès que cela commence à s'attacher, levez proprement tout ce qui eſt dans la caſſerole & le mettez dans une autre à part. Vous mettez enſuite dans votre caramel un peu de bon beurre, ou lard fondu, & un peu de farine. Après avoir fait

détacher doucement sur des cendres chaudes, vous mouillez de bon bouillon doux & léger, après avoir ôté la casserole de dessus le feu. Quand cela est bien délayé vous y remettez du bouillon ou du jus, s'il en est besoin. On peut même y mettre du blond de veau. Ensuite vous y remettez tout le jambon & le veau en le changeant de casserole. Joignez-y une demi-bouteille de vin de Champagne ou deux verres d'essence d'ail, un bouquet & quelques champignons. Faites bouillir à petit feu pendant une heure. Dégraissez avec attention. Quand l'essence est finie, douce & moëlleuse, passez-la à l'étamine sans expression.

*Coulis simple.*

Faites fondre dans une casserole un peu de bon beurre, ou lard fondu. Mettez-y de la farine & la faites cuire doucement sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit au point d'un roux. Otez votre casserole de dessus le feu; mettez-y du bouillon, du jus,

ou de l'eau. Délayez bien le tout; faites bouillir doucement & y mettez un bouquet de perſil & ciboule, ſel, & quelques champignons coupés. On peut y mettre quelque fond de braiſe & du vin blanc, ſi on veut. Dégraiſſez & paſſez à l'étamine. Faites enſorte qu'il ſoit bien doux.

On peut y mettre des croûtes de pain bien chapelées, mais il faut moins de farine : & vous le paſſez à l'étamine à force de bras.

*La vieille Cuiſine n'eſt pas tellement proſcrite qu'on n'en retrouve* encore des traces dans quelques maiſons, où la délicateſſe s'introduit difficilement ſous le nom de nouveauté. Comme j'écris pour tout le monde, en voici un échantillon qu'on peut regarder comme la baſe de l'ancienne Cuiſine Gauloiſe.

*Jus de Bœuf & de Mouton.*

Faites cuire votre viande un peu plus qu'à moitié ; piquez-la avec un couteau, & la preſſez pour en exprimer le jus. Le jus tiré, prenez une

cuillerée de bon bouillon dont vous arroſerez votre viande, & tirez-en encore du jus. Mettez-le dans un pot avec un peu de ſel, & avant que de vous en ſervir, mettez-y un peu de citron. Le jus de veau, de chapon & d'autres viandes ſe fait de même.

*Jus de Champignons.*

Prenez deux bonnes poignées de champignons, lavez les-bien & faites-les bouillir dans une petite marmite avec de bon bouillon. Mettez-y un bouquet, & quelques morceaux de viande aſſaiſonnée d'un peu de ſel. Quand le tout a bouilli le tems convenable, paſſez-le à l'étamine & mettez-le dans un pot. Cela ſert pour les potages & entrées.

*Liaiſons d'amandes.*

Pilez des amandes douces, & les mettez dans du bouillon, avec mie de pain, jaunes d'œuf, jus de citron, oignons, ſel, clou de girofle, & quelques champignons. Faites bouillir le tout, paſſez à l'étamine, &

mettez dans un pot pour ſervir au beſoin.

*Liaiſon de Champignons.*

Prenez des queues de champignons & des amandes battues, avec oignon, perſil, mie de pain, jaunes d'œuf & un peu de capres. Aſſaiſonnez le tout, & faites bouillir avec de bon bouillon : enſuite paſſez à l'étamine.

*Liaiſon de farine ou Coulis.*

Faites fondre du lard, ôtez les crêtons ; mettez de la farine dans le lard fondu, faites-la bien cuire, & prenez garde qu'elle ne s'attache à la poële : mettez-y de l'oignon, mouillez de bouillon, ajoutez un peu de champignons, de vinaigre & de ſel. Quand le tout eſt cuit, paſſez à l'étamine : empottez-le enſuite, & tenez-le ſur les cendres chaudes tout prêt à lier vos ſauces. C'eſt ainſi qu'on faiſoit des liaiſons de truffes.

*Conſommé.*

Mettez dans une bouteille dont le goulot ſoit fort large, du veau & de la volaille, coupés par petits mor-

ceaux. Après l'avoir remplie, bouchez-la bien avec de la pâte & du parchemin. Faites-la bouillir trois heures dans un chaudron d'eau. Enfuite débouchez la bouteille, tirez-en le jus & l'empottez.

Pour le maigre, on ne ſe ſervoit que de bouillon de pois avec quelques déſoſſemens de poiſſons.

## Façon de faire toutes ſortes de Sauces en gras.

### *Sauce à la Carpe.*

Faites fuer le veau à l'ordinaire. Mettez-y trois ou quatre tronçons de carpes qui ne ſentent point la bourbe. Quand cela commence à s'attacher, mouillez de blond de veau. Joignez-y deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir avec deux gouſſes d'ail, un clou, une feuille de laurier. Faites mitonner & dégraiſſez bien. Enſuite paſſez dans le tamis de ſoie claire. Que la ſauce ſoit légere & un peu plus foncée que le blond de veau.

Comme je n'ai donné dans le premier Volume des Dons de Comus qu'une liſte générale des potages, hors-d'œuvres, entrées, rôtis & entremets, tant en gras qu'en maigre; j'ai ſenti que le ſervice que j'ai cru rendre au public ſeroit imparfait, ſi je ne lui en donnois la compoſition & la maniere d'en faire uſage ſelon ſon goût. J'entrerai même dans un détail utile à pluſieurs, qui apprendront à connoître la qualité de tous les différens mets & tout ce qui s'emploie à la Cuiſine.

*Sauce à l'Eſpagnole.*

Faites fuer un morceau de veau & zeſtes de jambon avec quelques racines. Faites un peu attacher & mouillez avec du jus de veau, deux verres d'eſſence d'ail, deux cuillerées à pot de blond de veau, un verre de bonne huile, une pincée de coriandre, deux clous de girofle, trois ou quatre champignons entiers. Faites mitonner à petit feu & dégraiſſez l'huile. Quand la viande eſt

cuite, paſſez la ſauce au tamis. Il faut qu'elle ait de la conſiſtance & du parfum. Quand elle eſt paſſée, mettez-y quelques tranches de citron. On s'en ſert à bien des choſes.

*Sauce au Brochet en gras.*

Faites ſuer un morceau de veau & zeſtes de jambon, trois ou quatre tronçons de brochet qui ne ſente point la bourbe. Quand cela s'attache, mouillez de jus de veau & blond de veau. Si vous n'aviez pas de blond de veau, il faudroit faire un demi-roux avec de très-excellent beurre. Mettez-y un verre de vin de Champagne, une eſſence d'ail, un bouquet de perſil & ciboule, deux clous, une branche de baſilic, une demi-feuille de laurier. Faites-bien cuire le tout, dégraiſſez, paſſez à l'étamine & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce à l'Eſturgeon.*

Elle ſe fait de même. On peut la faire plus piquante, ſi on veut.

*Sauce à l'Anguille.*

Elle se fait de même ; mais un peu plus relevée.

*Sauce au Lapin.*

Foncez une casserole de même que ci-devant. Mettez-y un ou deux lapins de bon fumet. Faites-les fuer & attacher de même. Mouillez avec du jus & blond de veau & vin de Champagne. Mettez dans le bouquet un peu de sarriette. Laissez bien cuire & mijotter long-tems. Passez à l'étamine & vous en servez à ce que vous voudrez. Il faut que cette sauce soit un peu consistante & douce.

La sauce aux perdrix & aux faisans se fait de même. Il en est de même des autres sauces à qui on donne le nom de la viande avec laquelle elles se font.

Si vous voulez toutes les sauces dans le goût moderne, vous les faites comme la quintessence au blanc; mais cela ne marque pas assez.

*Sauce à l'Italienne blonde.*

Passez dans une casserole des cham-

pignons hachés avec deux pains de beurre, de la ciboule & de l'échalotte hachée. Singez un peu & mouillez avec de la quinteſſence du blond de veau, deux verres de vin de Champagne ou eſſence d'ail, un verre d'huile, un bouquet. Faites bouillir & dégraiſſez à meſure. Quand elle eſt faite, changez-la de caſſerole & y mettez quelques tranches de citron, & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce piquante.*

Mettez dans une caſſerole cinq ou ſix tranches d'oignon, un bouquet fait de trois clous de girofle, une branche de baſilic, perſil & ciboule, quelques champignons, zeſtes de carottes & panais. Mettez-y du blond de veau & un demi-verre de vinaigre. Faites bouillir à petit feu, écumez, s'il en eſt beſoin, & paſſez la ſauce pour vous en ſervir au beſoin.

*Sauce à l'Italienne légere.*

Paſſez dans une caſſerole quelques

champignons hachés très-menus avec quelques échalottes, un ou deux pains de beurre; singez & mouillez avec de la quinteſſence, du vin de Champagne, un demi-verre d'huile. Laiſſez mijotter le tout. Mettez-y un bouquet avec deux gouſſes d'ail. Dégraiſſez & changez de caſſerole. Cette ſauce doit être perlée & légere.

*Sauce hachée.*

Paſſez dans une caſſerole un poignée de champignons hachés bien menus avec de l'échalotte, un bouquet de perſil & ciboule, deux pains de beurre ou lard fondu, enſuite ſingez & mouillez avec du jus & blond de veau. Faites bouillir long-tems à petit feu. Dégraiſſez bien, ſelon les choſes à quoi vous voulez employer votre ſauce. Vous pouvez y mettre en finiſſant, une pointe de vinaigre ou citron, ou quelques anchois bien deſſalés, lavés, nettoyés & hachés bien menus avec une pincée de capres & une gouſſe d'ail.

# Pluſieurs ſortes de coulis pour les potages, terrines, hors-d'œuvres, entrées & autres.

## *Coulis à la Reine.*

Faites ſuer un morceau de veau, avec quelques tranches d'oignon, zeſtes de jambon, carottes & panais, un peu de bouillon gras. Quand il veut s'attacher, mouillez-le avec de bon bouillon, que cela ſoit blanc. Laiſſez mijotter juſqu'à ce que le veau ſoit cuit. Otez tout ce qui eſt dans la caſſerole avec une écumoire. Mettez-y la mie d'un pain mollet, & refaites mitonner. Prenez des blancs de volaille rôtie ou bouillie. Hachez-les & les pilez avec quatre jaunes d'œuf durs, quelques amandes douces, & un peu de coriandre, le tout pilé & délayé avec de bon bouillon, & le mettez dans votre caſſerole un inſtant. Il ne faut pas que cela bouille. Si cela eſt trop épais, il faut y met-

tre un peu de bonne crême, que vous aurez fait bouillir auparavant. Paſſez le tout dans une étamine bien blanche & propre, & vous en ſervez au beſoin.

Le coulis vierge ſe fait de même. Vous n'y mettez point de coriandre ni d'amandes.

*Coulis d'Ecréviſſes.*

Faites ſuer dans une caſſerole des tranches de veau, tranches de jambon, oignons deſſous, zeſtes de carottes & panais deſſus. Vous mettrez plus ou moins de viande ſelon la quantité de ſauce dont vous aurez beſoin. Mettez-y un peu de bouillon gras, pour aider à ſuer ; il faut que cela ſoit attaché comme pour un jus de veau léger. Mouillez d'excellent bouillon, laiſſez cuire le veau, ôtez tout ce qui eſt dans la caſſerole. Faites cuire des écréviſſes de Seine dans de l'eau & du ſel. Epluchez les coquilles & les petites pattes. Lavez-les bien, & les faites ſécher, & les pilez. Plus elles ſont pilées, & plus

le coulis eſt beau. Mettez-les dans une caſſerole bien délayées, & les paſſez deux fois.

On peut y mettre des croûtons de pain chapelé pour lui donner plus de conſiſtance.

Une autre fois mouillez-le avec de la ſauce de carpe, ou du blond de veau.

*Coulis de Navets.*

Faites ſuer un petit morceau de veau & zeſtes de jambon, carottes, panais & un oignon piqué d'un clou. Pendant ce tems-là vous ferez cuire dans une marmite cinq ou ſix navets, coupés en deux ou trois, que vous aurez paſſés auparavant dans un peu de friture ou lard fondu, pour leur faire prendre une couleur d'or. Mouillez-les de bon bouillon. Quand votre veau a ſué & eſt attaché, mouillez-le avec votre bouillon de navets, que vous aurez paſſé auparavant. Vous y joindrez une cuillerée à pot de blond de veau, & laiſſez cuire. S'il n'eſt pas aſſez conſiſ-

tant, quand vous aurez ôté la viande, mettez-y quelques croûtons de pain chapelé, que vous ferez mitonner, & le paſſerez à l'étamine.

Ce coulis ſert pour les potages, terrines & autres.

La purée de navets ſe fait comme ci-deſſus. Vous coupez des navets tendres en dez, & vous les paſſez avec du lard fondu, juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit. Prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur. Mouillez-les enſuite d'un peu de bon bouillon; vous les pilez & les mettez dans votre ſauce ci-deſſus, & paſſez à l'étamine.

*Coulis de pois, ou purée.*

Faites cuire dans une marmite un ou deux litrons de pois ſecs avec de bon bouillon, une carotte, un panais, un bouquet dans lequel vous mettez deux clous, une branche de ſarriette. Quand ils ſont cuits, pilez & paſſez la purée dans une paſſoire. Faites enſorte qu'elle ſoit épaiſſe.

Si c'eſt dans le tems des pois nouveaux,

veaux, vous aurez de gros pois que vous mettrez dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, une poignée de perſil & vert de ciboule concaſſée. Paſſez le tout ſur le feu juſqu'à ce que les pois ſoient preſque cuits. Pilez-les enſuite, & vous en ſervez à ce qui ſuit.

Faites ſuer comme ci-devant un peu de veau, jambon, carottes & panais, & quelques oignons. Mouillez auparavant, & que cela ſoit tout à fait attaché avec de bon bouillon. Laiſſez mijotter juſqu'à la parfaite cuiſſon de veau. Otez tout de la caſſerole, mettez-y votre purée de pois ſecs avec un peu de ſarriette. Laiſſez encore bouillir un peu ; ayez un peu d'épinars ou poirée blanchie, hachée & pilée, que vous mettez dedans pour lui donner un peu de couleur verte. Enſuite paſſez à l'étamine, & lui donnez telle conſiſtance que vous voudrez.

Pour *les pois nouveaux, il faut les mettre dans le bouillon de bonne*

heure & les faire bouillir à petit feu, mettez-y un peu de ſarriette & de mie de pain, & paſſez à l'étamine.

*Coulis ou purée de lentilles.*

Faites cuire des lentilles à la reine, ou autres, après les avoir épluchées & trempées dans l'eau tiede. Vous les mettez dans une petite marmite avec du bouillon ; ou bien vous faites ſuer une livre de tranche, & attacher comme pour du jus. Mouillez avec de l'eau ou bouillon. Mettez dans vos lentilles avec une carotte, un panais & un bouquet comme aux pois. Quand elles ſont cuites, vous les pilez & gardez votre bouillon pour mettre dans votre coulis. Vous faites ſuer un petit morceau de veau comme ci-devant, & le faites attacher comme du jus. Mouillez avec du bouillon & jus de veau. Laiſſez bouillir, enſuite ôtez la viande & mettez vos lentilles. Laiſſez mijotter & paſſez à l'étamine.

On peut garder, ſi on veut, quelques lentilles entieres, pour mettre

dans le coulis, après qu'il eſt paſſé.

*Coulis de marrons.*

Faites cuire des marrons au four, épluchez-les & ôtez les deux peaux. Faites-les cuire avec du jus de veau, un bouquet, une tranche de jambon. Quand ils ſont cuits, pilez-les, faites ſuer & attacher comme ci-devant; mouillez de jus & blond de veau. Quand la viande eſt cuite, ôtez-la & y mettez vos marrons pilés; laiſſez mijotter un peu & paſſez à l'étamine. On peut en faire de la purée.

*Coulis de haricots.*

Ayez des haricots ſecs ou autres de bonne qualité. Faites-les tremper à l'eau tiede & cuire comme les lentilles. Il faut donner à ce coulis beaucoup de corps & l'œil blond, & que le bouillon avec lequel on le fera ſoit foncé comme du jus. Quand ils ſont cuits, pilez-les, faites ſuer & attacher un petit morceau de bœuf, veau & jambon, & le mouillez avec du jus foncé & du blond de veau léger. Laiſſez mijotter & mettez vo-

tre purée de haricots, enſuite paſſez à l'étamine & vous en ſervez pour des potages.

*Coulis de groſſes féves de marais.*

Ecalottez de groſſes féves de marais. Faites-les blanchir & cuire dans d'excellent bouillon, avec un bouquet dans lequel vous mettrez beaucoup de ſarriette, & deux clous de girofle. Quand elles ſont cuites, écraſez-les & faites ſuer un petit morceau de veau & jambon, oignon, carottes & panais. Mouillez de bon bouillon ſans être attaché. Quand la viande eſt cuite, ôtez-la & y mettez quelques croûtons de pain & vos féves écraſées, un petit morceau de ſucre, & un peu d'ache concaſſée que vous aurez fait blanchir ; paſſez à l'étamine, & vous en ſervez.

Il faut que ce coulis ſoit léger & d'un vert pâle.

En général l'on fait des coulis de tout ce que l'on veut.

*Coulis à la Reine, ſimple & ſans viande.*

Mettez dans une caſſerole environ une pinte de bon bouillon avec la mie d'un pain mollet d'une livre. Faites mitonner doucement; en finiſſant mettez deux ou trois amandes ameres échaudées & pilées, avec cinq ou ſix coriandres, une liaiſon de quatre jaunes d'œuf faite avec de bon bouillon. Mettez bien le tout juſqu'à ce que cela ſoit lié, & paſſez à l'étamine. Si cela ſe trouvoit trop épais, vous y mettrez un peu de bon bouillon en le paſſant.

## Sauces particulieres.

*Sauce Robert.*

Hachez de l'oignon en tranches bien menues, ou en rouelles, ou en dés. Paſſez-le avec du beurre ou lard fondu à petit feu. Quand il eſt preſque cuit & qu'il commence à prendre couleur, ſingez-le un peu & le mouillez avec du jus & blond de veau, ſi vous en avez; aſſaiſonnez

de ſel & poivre, un oignon piqué de deux clous. Laiſſez mijotter. En finiſſant un peu de moutarde, une pointe de vinaigre. Si l'on n'aime pas l'oignon, on peut paſſer la ſauce.

*Sauce Robert à la Bourgeoiſe.*

Hachez bien mince une bonne quantité d'oignons, paſſez-le dans une poële ou caſſerole avec un morceau de beurre ou autre graiſſe. Il faut le tenir long-tems ſur le feu & remuer ſouvent, de peur qu'il ne brûle. Quand il eſt cuit, aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, en finiſſant de la moutarde & du vinaigre. Il n'eſt pas néceſſaire de la mouiller, parce que l'oignon rend aſſez de jus pour le cuire.

*Sauce au vert pré.*

Faites ſuer dans une caſſerole des tranches d'oignon, quelques petites tranches de veau, un peu de jambon, zeſtes de carottes & panais. Quand cela a rendu ſon jus & commence à s'attacher, mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin de

Champagne, un demi-verre d'huile. Mettez-y deux gouſſes d'ail piquées d'un clou. Laiſſez cuire la ſauce. Paſſez-la au tamis de ſoie pour la dégraiſſer. Mettez dans une caſſerole un demi-pain de beurre de Vanvre avec un peu de farine. Mettez-y du bouillon ſuivant la ſauce dont vous avez beſoin. Tournez-la ſur le feu pour lui donner conſiſtance. Mettez-y une bonne pincée de perſil, haché & blanchi, & haché encore après pour qu'il forme le vert pré. En ſervant, jus de citron.

Cette ſauce peut ſe ſervir froide.

*Sauce à la Mancelle.*

Hachez & mettez daus une caſſerole avec la viande que vous voulez ſervir à cette ſauce, une truffe, une pincée d'échalottes, un peu d'huile, un verre de vin de Champagne & deux cuillerées de blond de veau, ſel & poivre. Faites bouillir ſur le feu; en ſervant, jus de citron.

*Si c'eſt pour du gibier qui ait du fumet, on peut y écraſer les foies.*

*Sauce au breſolle.*

Coupez en dés une demi-livre de moëlle de veau. Faites blanchir avec deux petites tranches de jambon, dans du bouillon; mettez-les dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, perſil, ciboule, échalottes, quelques champignons, le tout haché bien menu. Faites aller doucement ſur un petit feu, enſuite ſingez & mouillez avec de la quinteſſence ou conſommé, un demi-verre de vin blanc, une gouſſe d'ail piquée d'un clou. Laiſſez cuire la ſauce, ôtez le veau & jambon. Dégraiſſez & vous en ſervez. Il faut un peu de citron.

*Sauce à la Béchamel paſſée.*

Paſſez dans une caſſerole avec un morceau d'excellent beurre, du perſil, de la ciboule, échalottes, le tout haché bien menu. Singez & mouillez avec d'excellente crême. Aſſaiſonnez de ſel, & poivre. Laiſſez bouillir un peu pour lui faire prendre goût, paſſez-la au tamis, & y

mettez encore un pain de beurre & un peu de muſcade, & ſervez chaud. Quand elle eſt priſe, il faut y mettre un peu de perſil haché & blanchi.

*Sauce à la Béchamel.*

Mettez dans une caſſerole trois ou quatre pains de beurre avec un peu de perſil, ciboule, échalottes hachées, du ſel, du poivre concaſſé, un peu de muſcade, de la farine pour lier la ſauce. Mouillez de bonne crême. Tournez ſur le feu pour lui faire prendre goût & de la conſiſtance, & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce à l'ivoire.*

Cette ſauce n'eſt autre choſe qu'une petite braiſe blanche bien foncée qui ſe fait avec la viande qu'on veut ſervir, poulet, poularde, cuiſſes, aîlerons ou autres. Foncez votre caſſerole avec quelques tranches d'oignons, tranches de veau, petites tranches de jambon, quelques bardes de lard bien légeres; mettez votre viande deſſus & la re-

couvrez avec les mêmes choſes, un bouquet de fines herbes, deux ou trois gouſſes d'ail ; aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites ſuer ſur des cendres chaudes, & mouillez avec du vin de Champagne & du conſommé. Achevez de faire cuire à très-petit feu, & bien couvert. Paſſez la ſauce, dégraiſſez, & ſervez avec votre viande, jus de citron.

Ces ſortes de ſauces demandent un bon corps & un goût bien moëlleux, car la mine ne prévient point.

*Sauce à la Chirac.*

Elle ſe fait dans le même goût. On la peut changer ſi on le juge à propos, pourvu qu'on ne lui ôte pas l'air de ſimplicité.

*Sauce à l'extrait de céleri.*

Ayez une livre de rouelle de veau que vous faites blanchir dans du bouillon ; piquez-le de céleri. Vous piquez de même la moitié d'un poulet, la moitié d'une perdrix. Foncez une caſſerole de tranches d'oignon, vous y arrangez toute la

viande ci-deſſus. Mettez-y un peu de jambon, zeſtes de carottes & panais, un morceau de petit lard piqué d'un clou. Faites ſuer le tout un quart d'heure. Quand cela veut s'attacher, & commence à former un petit caramel, mouillez-le avec du conſommé bien doux. Enſuite mettez le tout dans une boule au bain-marie pendant deux heures. Vous y mettez gros comme une féve de ſucre. Paſſez le tout dans une ſerviette, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

*Sauce à l'extrait de fenouil.*

Elle ſe fait de même, mais il faut être modeſte ſur le fenouil, car le parfum eſt un peu fort.

*Sauce à l'extrait de perſil.*

Elle ſe fait auſſi de même.

*Sauce à la Ducheſſe.*

Ayez un verre de bon bouillon, un peu d'échalottes hachées, la moitié d'un pain de beurre, un peu de bonne huile, de la chapelure de pain, un peu de ſel, poivre & un grand jus d'orange.

*Sauce au reſtaurant.*

Arrangez dans une petite marmite quelques tranches d'oignon, & de la tranche de bœuf, une barde de lard, zeſtes de carottes, panais, navets, & un demi-pied de céleri, enſuite la moitié d'un poulet & d'une vieille perdrix. Achevez d'emplir avec quelques tranches de veau & zeſtes de jambon, deux clous de girofle, une branche de baſilic, & une barde de lard. Mettez-y un peu de bon bouillon bien doux. Couvrez bien votre marmite, entourez-la de pâte, pour que la fumée n'en ſorte point. Faites mijotter pendant quatre heures ſur des cendres chaudes, paſſez au tamis de ſoie & dégraiſſez bien; ſervez-vous-en à faire de petites ſauces légeres.

On peut la faire à moins de frais, mais il faut toujours beaucoup d'attention.

Pour cette ſauce on peut prendre le fond de quelque braiſe bien foncée & douce.

*Sauce à la crême.*

Paſſez dans une caſſerole avec un pain de beurre trois ou quatre champignons, une tranche de jambon, un morceau de veau blanchi, un bouquet; ſingez & mouillez avec de bon bouillon. Laiſſez mijotter. Quand cela eſt preſque fini, mettez-y une chopine de bonne crême. Otez tout ce qui eſt dedans, & faites bouillir à petit feu. Remuez toujours de peur que cela ne s'attache. Quand elle a aſſez bouilli & qu'elle a pris le goût & la conſiſtance convenable, paſſez-la, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

*Sauce au ſuprême.*

Faites ſuer dans une caſſerole un peu de veau & jambon, tranches d'oignon deſſous, zeſtes de carottes & panais. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec du conſommé. Mettez-y enſuite deux champignons, une gouſſe d'ail & un verre de vin de Champagne. Quand la ſauce eſt preſque cuite,

paſſez-la & y mettez du perſil, de la ciboule hachée. Faites réduire au point d'une ſauce, ôtez-la de deſſus le feu. Faites-y infuſer trois feuilles d'eſtragon & une feuille de baume, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide. Avant que de ſervir, preſſez-y un jus de citron. Otez l'eſtragon & le baume, ſi vous voulez.

*Sauce au jus d'ozeille.*

Ayez de l'ozeille lavée, hachée & pilée. Tirez-en environ un demi-ſeptier de jus. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, un jaune d'œuf, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine. Délayez avec votre jus d'ozeille & un peu de quinteſſence ou conſommé. Tournez la ſauce; ſi elle n'eſt pas aſſez relevée, mettez-y un peu de citron.

*Sauce à la poulette.*

Paſſez dans une caſſerole avec un pain de beurre ou lard fondu, quatre champignons coupés en deux, un quarteron de rouelle de veau coupé en morceaux, un bouquet,

un petit morceau de jambon, ſi vous en avez. Quand cela a été paſſé doucement, vous ſingez un peu & mouillez de bon bouillon ; mettez-y un peu de ſel & de poivre. Laiſſez cuire doucement, enſuite paſſez dans une caſſerole au travers d'un tamis, mettez une liaiſon d'un ou deux jaunes d'œuf délayés avec de bon bouillon, un peu de perſil haché bien menu, un pain de beurre, un peu de muſcade, le jus d'un citron, un peu de verjus, le tout bien ménagé. Prenez garde qu'elle ne ſoit pas trop liée.

*Sauce au fumet.*

Faites ſuer un petit morceau de veau, zeſtes de jambon, carottes & panais & quelques oignons. Mettez-y un peu de bouillon pour aider à ſuer. Quand cela eſt preſque attaché, mettez-y une perdrix d'excellent fumet, ou quelques déſoſſemens ou carcaſſes qui ſoient bonnes, & couvrez un inſtant, enſuite vous l'ôtez & mouillez votre ſauce de vin

de Champagne, de blond de veau, jus de veau ou bouillon. Ajoutez-y un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, un peu de ſarriette. Votre ſauce étant aux trois quarts de ſa cuiſſon, remettez-y vos carcaſſes à fumet. Achevez de faire cuire, dégraiſſez & paſſez dans un tamis; en finiſſant, jus d'orange.

*Sauce aux huitres, aux truffes.*

Epluchez de belles truffes, coupez-les en tranches. Hachez-en la moitié d'une avec du perſil, ciboule, échalottes, ſel & poivre. Maniez tout ce qui eſt haché avec deux pains de beurre. Frottez une caſſerole d'un peu de ce beurre. Arrangez des tranches de truffes deſſus. Remettez un peu de beurre, enſuite vos huitres vertes ou autres, quand elles auront été blanchies dans leur eau, après en avoir ôté les barbes & le dur. Mettez-y encore du beurre & des truffes. Recouvrez bien votre caſſerole, quand vous y aurez mis un peu d'huile par deſſus. Faites-la

ſuer ſur des cendres chaudes pendant un quart d'heure. Enſuite ôtez les truffes & les huitres. Jettez avec le reſtant un demi-verre de vin de Champagne, un peu de quinteſſence & blond de veau. Faites bouillir & dégraiſſez. En finiſſant, jus de citron.

Vous pouvez ſervir cette ſauce ſur tout ce que vous jugez à propos.

Vous pouvez même la ſervir ſeule pour entremets avec des croûtons.

*Autre ſauce aux huitres.*

Faites blanchir des huitres dans leur eau. Laiſſez-les égoutter, ôtez le dur & les barbes. Paſſez leur eau, de peur qu'il ne reſte du gravier. Paſſez dans votre caſſerole des échalottes, perſil, ciboule, la moitié d'une truffe hachée, avec un peu d'huile. Singez un peu & mouillez avec de la quinteſſence du blond de veau, & de l'eau de vos huitres. Faites mijotter & dégraiſſez bien. En finiſſant mettez-y un peu de beurre manié, & jettez dedans vos

huitres, qu'elles ſoient bien reſſuyées dans une ſerviette, pour qu'elles ne rendent plus d' eau : jus de citron.

*Autre ſauce aux huitres.*

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre avec un peu de farine, du ſel, du poivre, un peu de muſcade, délayée avec du blond de veau, deux tranches de citron, tournez ſur le feu. Quand elle eſt conſiſtante, mettez-y vos huitres.

*Autre ſauce légere aux huitres.*

Mettez dans une caſſerole la moitié d'un pain de beurre, un verre de quinteſſence, un demi-verre de l'eau des huitres, du poivre concaſſé, une pincée de perſil haché. Faites bouillir deux minutes. En finiſſant un peu de chapelure de pain.

Quand les huitres ſont bien blanchies & bien reſſuyées, & qu'on ne juge pas à propos de faire les ſauces ci-devant, vous les mettez dans du blond de veau, ou à la ſauce à l'Eſpagnole, ou ſauce à la carpe. Pour

que la ſauce blonde ſoit conſiſtante, on peut y mettre en finiſſant un peu de beurre manié dans la farine.

*Sauce à la Neſle.*

Faites ſuer un morceau de veau à l'ordinaire ; quand il veut s'attacher, mouillez avec du vin de Champagne & de bon conſommé. Mettez trois ou quatre gouſſes d'ail, un clou de girofle, trois ou quatre tranches de citron. Laiſſez mijotter doucement. Quand cela eſt cuit, paſſez-le & y mettez quelques rocamboles.

Obſervez que dans les ſauces que vous mouillez avec du conſommé, il ne faut pas y mettre de jambon.

*Sauce au perſil.*

Mettez dans une caſſerole autant de quinteſſence qu'il en faut pour faire une ſauce. Faites-la bien chauffer. Faites-y infuſer une poignée de perſil entier ou concaſſé. Repaſſez votre ſauce dans une caſſerole. Mettez-y un demi-pain de beurre manié pour lui donner la conſiſtance

qui convient. Quoiqu'elle ſente bien le perſil, ſi vous voulez qu'elle marque, faites bouillir une ſeconde fois le quart de votre perſil dans du bouillon, & le mettez dans votre ſauce. Pointe de citron.

*Sauce au porquet.*

Mettez dans une caſſerole un verre de bonne huile. Faites-la bien chauffer. Jettez dedans cinq ou ſix belles tranches d'oignon. Paſſez un peu, enſuite ôtez vos tranches & les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier & baſilic, deux tranches de citron. Obſervez de bien ôter la peau, faites bouillir doucement, dégraiſſez, paſſez la ſauce & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce au jus clair.*

Cette ſauce eſt du jus de veau, bien fait, doux, clair & blond, dans lequel vous mettez deux ciboules, une tranche de citron, un peu de

poivre concaſſé. On peut le ſervir au naturel, il eſt meilleur à la ſanté.

*Sauce à la civette.*

Prenez du blond de veau, faites-le bouillir & y jettez une pincée de civette hachée. Otez de deſſus le feu ſur le champ. En finiſſant un petit morceau de beurre manié pour donner un corps. Il faut que le peu de beurre qui entre dans toutes ces ſauces ſoit parfait pour la qualité, autrement il vaudroit mieux s'en paſſer.

*Sauce au Duc.*

Paſſez dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, une douzaine de petits oignons ou autres qui ſoient entiers. Quand ils ſont paſſés, ôtez l'huile, mouillez vos oignons avec du conſommé, un verre de vin de Champagne. Mettez-y une poignée de perſil haché, un bouquet, avec deux clous, & une gouſſe d'ail, une branche de fenouil. Laiſſez cuire le tout, ôtez les oignons & le bouquet, & vous ſervez de la ſauce à ce que vous voudrez.

*Sauce au Bacha.*

Mettez dans une caſſerole deux verres de quinteſſence, un peu de blond de veau, douze rocamboles hachées, une pincée de capres, du poivre concaſſé, un peu de beurre manié dans la farine, & un peu de muſcade. Tournez cette ſauce, il faut qu'elle ait un peu de corps & de conſiſtance. En finiſſant, le jus d'une orange.

*Sauce à l'Allemande.*

Hachez des champignons, perſil, ciboules, échalottes. Paſſez avec de bon beurre ou lard fondu, & cinq ou ſix belles tranches d'oignon. Singez un peu, & mouillez avec du blond de veau, un verre de vin, du ſel, du poivre. Laiſſez cuire le tout. En finiſſant, on y met un peu de fromage rapé, ſoit gruyere, ſoit parmeſan, & un filet de vinaigre.

*Sauce au Monarque.*

Mettez dans une caſſerole des tranches de veau blanchies, une petite tranche de jambon, un poulet

coupé en quatre, une barde de lard, un bouquet. Faites ſuer le tout un inſtant. Enſuite faites fondre trois pains de beurre, un verre d'huile, une tranche de citron, quelques échalottes, & une gouſſe d'ail entiere. Mettez le tout dans votre caſſerole, & achevez de faire ſuer. Mouillez de bon conſommé & vin de Champagne. Laiſſez cuire la ſauce à petit feu. Dégraiſſez & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce à la Hollandoiſe.*

Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, un peu de farine, deux gouſſes d'ail piquées d'un clou, des tranches de citron, une pincée de perſil haché & blanchi. Mouillez avec de bon bouillon, quinteſſence ou conſommé. Tournez ſur le feu & donnez-lui une légere conſiſtance. Otez les tranches de citron & l'ail; en ſervant, jus de citron.

*Sauce au Céladon.*

Paſſez dans une caſſerole un pain de beurre, un quarteron de veau

blanchi, une petite tranche de jambon, deux champignons. Enſuite ſingez un peu, mouillez avec du bouillon & vin de Champagne. Mettez deux gouſſes d'ail, un clou, le quart d'une feuille de laurier. Laiſſez cuire le tout. Otez enſuite tout ce qui eſt dedans. Faites une liaiſon avec un jaune d'œuf ou deux, ſelon que la ſauce le requiert. Mettez dedans du perſil haché blanchi, & même pilé. Délayez avec le jus de citron, qui par ſon acide changera la couleur du vert en vert céladon. Liez votre ſauce.

*Sauce au bouillon.*

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié avec de la farine. Mouillez avec du conſommé. Tournez ſur le feu pour lui donner un peu de conſiſtance. Servez-vous-en au beſoin.

*Sauce à la Provençale chaude.*

Faites fondre dans une caſſerole deux pains de beurre avec un demi-verre d'huile, du perſil, ciboule, échalotte,

échalotte, ail, rocambole, du ſel, du poivre concaſſé, un peu d'eau, le jus d'un ou deux citrons, un peu de mie de pain. Remuez toujours juſqu'au moment de la ſervir.

*Sauce à la Provençale froide.*

Mettez dans une caſſerole un verre d'excellent conſommé. Si vous n'en avez pas, vous ferez ſuer un petit morceau de veau, & quelques petits zeſtes de jambon, carottes, oignons & panais, vous en tirerez un peu de bouillon que vous laiſſerez bien réduire & conſommer. Vous en paſſerez enſuite dans une caſſerole un verre ou deux; mettez-y deux cuillerées d'huile, du ſel & du poivre concaſſé, perſil haché & blanchi, le jus d'un citron, & quelques zeſtes. Remuez toujours juſqu'au moment de la ſervir.

*Sauce cerfeuillade.*

Mettez dans une caſſerole quatre verres de conſommé, un verre de vin de Champagne, deux gouſſes d'ail, un bouquet, deux champi-

gnons, deux cuillerées d'huile. Faites mijotter le tout une demi-heure, & paſſez au tamis de ſoie pour que l'huile ne paſſe point. Faites blanchir du cerfeuil concaſſé & le mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre & de la farine. Délayez avec du bouillon ci-deſſus. Tournez ſur le feu; en finiſſant, jus de citron.

*Sauce à l'agneau.*

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre concaſſé, un peu de mie de pain, un verre de vin de Champagne, un verre de conſommé. Faites bouillir un moment ſur le feu; en finiſſant, jus d'orange.

*Sauce d'acide.*

Faites ſuer dans une caſſerole avec un demi-pain de beurre, de petits zeſtes de jambon bien battus, un oignon piqué de deux clous de girofle. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec un verre d'eau

pour cuire le jambon. Quand cela eſt preſque réduit, mettez-y une pincée d'échalottes hachées, un peu de blond de veau, faites bouillir encore un peu. En finiſſant, une pointe de vinaigre.

*Sauce à la bonne femme.*

Mettez dans une petite terrine quelques morceaux de lard, petits morceaux de tranche & de rouelle de veau, le tout piqué de lard, aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez-y un oignon piqué de deux clous, une branche de baſilic, zeſtes de carottes & panais. Aſſaiſonnez d'un peu de ſel & poivre. Mettez-y un demi-verre d'eau. Etouffez bien le tout pendant trois heures ſur des cendres chaudes. Découvrez votre terrine, ôtez toute la viande & paſſez votre ſauce.

*Sauce à la poële.*

Mettez dans une caſſerole une demi-livre de veau blanchi, une tranche de jambon, deux gouſſes d'ail, deux pains de beurre, un peu

de champignons, échalottes hachées bien menues. Etouffez ſur des cendres chaudes. On peut y mettre un peu de fenouil, quand il n'y a point de truffes. Quand cela a bien ſué, vous mouillez avec du conſommé. Achevez de faire cuire & dégraiſſez bien. Otez tous les ingrédiens & vous en ſervez ; en finiſſant, un léger jus de citron.

*Sauce au fenouil.*

Prenez le reſtaurant de quelque braiſe bien douce avec un peu de blond de veau, un pain de beurre manié dans la farine, des petits cœurs de fenouil, que vous ferez blanchir un bouillon, avant que de les mettre dans la ſauce. Une tranche de citron. Tournez ſur le feu pour lui donner un peu de conſiſtance.

*Sauce à la pluche verte.*

Mettez dans une caſſerole la même choſe que pour la cerfeuillade. Quand le bouillon eſt fait, paſſé & dégraiſſé, faites blanchir du perſil haché. Mettez-le dans une caſſerole

avec un pain de beurre, un peu de farine. Délayez avec votre bouillon, & donnez-lui la consistance qu'il convient. Pour qu'elle marque un peu, ne mettez le jus de citron que quand vous êtes prêt de servir.

*Sauce à l'huile.*

Mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, un verre de consommé, un peu de blond de veau, du sel, du poivre, une pincée de cerfeuil haché, deux tranches de citron, deux gousses d'ail. Faites bouillir un demi-quart d'heure. Dégraissez, & passez la sauce au tamis de soie.

*Sauce au vin.*

Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile. Faites bouillir & réduire à moitié. Mettez-y du sel, du poivre concassé, un peu de consommé, du persil, ciboule, de l'ail, de l'estragon, cresson alénois, un peu de cerfeuil, de l'échalotte, le tout haché très-fin. Faites bouillir un *inf-*

tant, grand jus de citron, & ſervez.

*Sauce au beurre d'écreviſſe.*

Ayez gros comme un œuf d'excellent beurre d'écreviſſes. Délayez dans d'excellent conſommé. Frottez un peu le plat de rocamboles auparavant.

*Sauce aux petits œufs perlés.*

Hachez quatre jaunes d'œufs frais durs. Mettez-en une ou deux pincées avec un peu d'excellent conſommé ou quinteſſence bien finie & bien douce, une échalotte hachée bien menue, gros comme une noiſette de beurre. Faites bouillir & ſervez ſans acide ſur des poulets. Le reſte des jaunes ſert à maſquer l'entrée.

*Sauce à la Polonnoiſe.*

Ayez un bon morceau d'excellent beurre. Mettez avec un peu de gingembre rapé, du ſel, du poivre, perſil, ciboule, échalottes, quelques rocamboles entieres, un peu de chapelure de pain, un verre de conſommé, & un demi-verre de

vin de Champagne. Faites bouillir un moment. Otez un peu de beurre, ſi on ne l'aime pas. Preſſez-y un jus de citron, & ſervez.

*Sauce à l'Angloiſe.*

Faites blanchir un foie gras & haché bien menu. Mettez-y une pincée de capres, un peu d'échalottes, du ſel, du poivre, un morceau de bon beurre, un peu de farine. Délayez avec du jus & blond de veau. Tournez ſur le feu. Quand on eſt prêt à ſervir, preſſez-y le jus d'un citron, & y mettez quelques jaunes d'œufs durs hachés proprement & bien menus.

*Sauce au pauvre homme chaude.*

Prenez deux ou trois verres d'excellent conſommé bien onctueux, & qui ait beaucoup de corps. Faites-le bien chauffer, & y mettez une poignée de blanc de ciboule hachée bien menue, deux tranches de citron. Faites bouillir deux bouillons, ôtez le citron & y mettez un peu de concaſſé.

*Sauce à l'échalotte.*

Faites bouillir deux verres de quinteſſence. Mettez-y une poignée d'échalottes hachées avec un pain de beurre manié dans un peu de farine. Faites bouillir deux bouillons, dégraiſſez & ſervez avec un peu de gros poivre. Si on n'aime pas à ſentir l'échalotte, on la paſſe. Vous faites de même au blond de veau, en faiſant bouillir votre ſauce & jettant dedans de l'échalotte. Quand elle a pris le goût, mettez-y la moitié d'un pain de beurre, & ſervez.

*Sauce douce.*

Mettez dans une caſſerole du vinaigre, une feuille de laurier, un petit morceau de canelle, du ſucre, un peu de vin de Bourgogne, & un peu de blond de veau. Faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, enſuite paſſez-la, & vous en ſervez.

*Sauce à la Milannoiſe.*

Mettez dans une caſſerole un peu de chapelure & de mie de pain bien fine, un verre de vin blanc, un ci-

tron coupé en tranches, un verre d'huile, un bouquet d'eſtragon, deux gouſſes d'ail, une demi-cuillerée de conſommé, & un peu de blond de veau. Laiſſez mijotter le tout un quart d'heure à petit feu. Dégraiſſez & paſſez à l'étamine, & vous en ſervez pour la viande blanche. Si c'eſt pour du gibiér, il faut y mettre les carcaſſes qui ont bon fumet.

*Sauce au beurre.*

Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre manié dans un peu de farine, du ſel, du poivre, un peu de muſcade, deux tranches de citron, deux ciboules entieres. Mouillez de blond de veau, & tournez ſur le feu pour lui donner de la conſiſtance. Si elle eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu de jus. Il ne faut pas qu'elle bouille, parce que le beurre paroîtroit, & qu'au contraire il ne faut ni le voir ni le ſentir.

*Sauce à la moutarde.*

Faites chauffer du blond de veau,

dans lequel vous délayerez de la moutarde. En ſervant, un petit filet de vinaigre.

*Sauce au jambon.*

Faites ſuer & attacher dans une caſſerole, & ſur le fourneau, deux ou trois petites tranches de jambon. Singez-les un peu de farine, & les mouillez avec moitié eau & moitié jus. Si elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de blond de veau. Laiſſez mitonner long-tems, paſſez à l'étamine, & ſervez.

*Sauce ravigote chaude.*

Mettez dans une caſſerole environ un demi-ſeptier ou plus, ſelon ce que vous aurez beſoin, de la ſauce au bon-homme, avec un pain de beurre manié dans la farine, tourné ſur le feu; enſuite vous mettrez des herbes à ravigote bien hachées, que vous aurez fait infuſer pendant une heure dans un peu de conſommé; en ſervant, jus de citron.

*Sauce au civet.*

Quand on a un levraut ou liévre

qui a été cuit à la broche, on en prend les flancs que l'on met dans une caſſerole avec du coulis ou blond de veau, tranche d'oignon, ou bouquet, deux feuilles de laurier, un verre de vin rouge. Faites bouillir juſqu'à ce que cela ait pris le goût d'un civet : vous paſſez au tamis; en ſervant, un filet de vinaigre.

## Sauces pour manger avec le rôt, ou ce que l'on juge à propos.

*Sauce au pauvre homme.*

Mettez dans une ſauciere, de l'eau, du ſel, du gros poivre, & une poignée de blanc de ciboules hachées bien menues. On peut y mettre de l'huile, ſi on veut.

*Sauce au pauvre homme au verjus.*

Mettez dans une ſauciere du verjus, ſi c'eſt dans la ſaiſon, du ſel, du gros poivre, deux petits oignons blancs hachés bien menus, & un peu d'huile.

*Sauce piquante.*

Mettez dans une caſſerole quatre tranches d'oignons, du ſel, du poivre, deux verres de vinaigre, un verre d'eau. Faites bouillir quatre minutes. Paſſez & ſervez.

*Autre ſauce piquante.*

Faites ſuer dans une caſſerole un petit morceau de veau & jambon. Quand il veut s'attacher, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc. Faites bien mijotter le tout, & paſſez dans une caſſerole votre bouillon, dans lequel vous mettrez un verre d'huile, quatre gouſſes d'ail, deux citrons coupés en tranches & la peau ôtée, une poignée d'échalottes hachées, des tranches d'oignon, deux cuillerées de vinaigre blanc, un peu de baſilic & d'eſtragon, du ſel, du poivre, un peu de macis, le tout infuſé quatre heures, & même battu enſemble. Paſſez & dégraiſſez.

*Sauce ravigotte.*

Hachez des herbes de la ravigotte

qui ſont cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, baume, ſi on l'aime, creſſon alénois, capres, anchois, perſil, ciboule, ail, échalotte, un pied de céleri, le tout bien haché & pilé. Délayez dans une caſſerole avec un peu de blond de veau, de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, du ſel, du poivre, le tout bien ménagé.

*Autre ravigotte.*

Hachez & pilez dans le mortier des herbes de la ravigotte. Mettez-y ſeulement du ſel, du poivre, du vinaigre d'eſtragon, & paſſez le tout dans une étamine.

*Autre ſauce à la moutarde.*

Mettez dans une caſſerole deux verres de bouillon, du ſel, du gros poivre, une pincée d'échalottes que vous faites bouillir un peu. En finiſſant, un peu de moutarde, & ſervez chaud.

*Sauce au dindon.*

Mettez dans une fauciere le tiers d'eau, du perſil, de la ciboule, de l'échalotte, des rocamboles, le tout

haché bien menu, du ſel, du poivre concaſſé, une pincée de macis pilé, le jus de deux citrons, une demi-cuillerée d'huile, le tout bien marié. Servez froid.

*Sauce au verd pré.*

Elle eſt la même qu'aux ſauces chaudes, excepté qu'elle ſe ſert froide, par conſéquent il ne faut pas qu'elle ſoit ſi conſiſtante.

*Sauce verte.*

Ayez du froment verd en herbe, faites-le blanchir, hachez & pilez: mettez dans une caſſerole une cuillerée de bon bouillon, une croûte de pain, deux ou trois gouſſes d'ail, un demi-verre de vinaigre, du ſel, du poivre. Faites mitonner & paſſez à l'étamine avec le froment. Il faut que cela ait la conſiſtance d'une crême double. On peut la faire avec du perſil ou autre verd.

*Sauce au verjus.*

Mettez dans une ſauciere du verjus dans la ſaiſon, du ſel & du poivre concaſſé.

*Sauce Royale.*

Mettez dans une caſſerole une livre de rouelle de veau coupé en tranches, quelques oignons dans le fond, & deſſus des carottes & des panais. Faites ſuer. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec de bon conſommé ou bouillon, jettez un jarret de veau dedans. N'en tirez que ce qu'il en faut pour une ſauce. Laiſſez-la bien cuire & réduire. Avant que de la paſſer, faites-y *infuſer* deux gouſſes d'ail, une pincée d'eſtragon haché, une bigarade coupée en tranches, enſuite, paſſez au clair & mettez dans la ſauciere avec un peu de cerfeuil haché, du poivre concaſſé, quelques zeſtes de bigarade. Mettez-la au frais. Elle doit ſe former en gelée & ſe ſert de même.

*Sauce remoulade.*

Hachez dans une caſſerole, du perſil, de la ciboule, échalottes, capres & anchois, deux pieds de céleri. Mettez-y du ſel, du poivre.

Délayez avec de l'huile, du vinaigre & de la moutarde, le tout bien remué. Goûtez & ſervez dans une ſauciere.

*Sauce à l'eau.*

Mettez dans une caſſerole deux verres d'eau. Faites-la bouillir. Mettez-y du ſel, du poivre concaſſé, un peu de perſil haché, un pain de beurre, & le jus d'un citron. Servez chaud.

*Sauce à l'aſpic.*

Mettez dans une caſſerole deux verres de quinteſſence, du ſel, du poivre, le jus de deux bigarades, toutes les herbes de la ravigotte, du vinaigre à l'ail. Quand le tout eſt bien infuſé, paſſez au clair, & ſervez froid.

*Sauce à la Dauphine.*

Faites bouillir dans une caſſerole deux verres d'excellent conſommé. Mettez-y une bonne pincée de mie de pain, du ſel, du poivre. En finiſſant une bonne pincée d'échalottes hachées, & blanchies, gros comme

le pouce d'excellent beurre, & le jus d'une bigarade. Servez chaud.

*Sauce aromatique.*

Prenez giroflée jaune, romarin, un peu de ſauge, & quelques autres herbes fortes. Faites blanchir un bouillon. Mettez dans une caſſerole un peu de quinteſſence avec la moitié d'un pain de beurre manié dans la farine. Tournez votre ſauce ſur le feu. Faites infuſer un inſtant les herbes que vous jugerez à propos. Paſſez la ſauce, & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce au Petit-Maître.*

Faites infuſer deux gouſſes d'ail dans une chopine de quinteſſence ou conſommé, avec une poignée de perſil en branche. Paſſez à l'étamine. Pilez dans le mortier deux jaunes d'œufs durs, avec quelques cœurs de laitue blanchis, & même preſque cuits, hachés auparavant. Mettez le tout dans une caſſerole avec deux pains de beurre, deux tranches de citron, un peu de poivre

concaſſé. Tournez le tout ſur le feu, & vous en ſervez au beſoin.

*Sauce blanche à la Garonne.*

Paſſez des morceaux de veau avec un pain de beurre, champignons, perſil entier, oignon, quelques gouſſes d'ail. Singez un peu & mouillez de vin de Champagne & de quinteſſence, & un peu d'huile. Faites bouillir le tout. Dégraiſſez & paſſez au tamis de crin; mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs: jus de citron.

*Sauce aux piſtaches.*

Prenez du fond de quelque braiſe bien douce, ou du conſommé qui ſoit bon; mettez dedans un pain de beurre pour la lier un peu. Mettez dedans des oignons blancs, coupés en dés & cuits, jambon, piſtaches, carottes, le tout cuit, & coupés en dés.

*Sauce au Patriarche.*

Prenez un morceau de veau, de la noix & du jambon, un poulet concaſſé. Faites ſuer dans une caſſerole avec quelques tranches d'oi-

gnon dans le fond, un peu de moëlle de bœuf & de bouillon. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec d'excellent vin de Champagne & bon bouillon. Mettez-y trois champignons, gouſſe d'ail, quelques échalottes & un bouquet. Laiſſez mitonner & cuire la viande. Quand cela eſt réduit à la quantité de ſauce dont vous avez beſoin, paſſez-la au clair, & vous en ſervez comme elle eſt. Si vous voulez en déguiſer le goût, mettez-y pluſieurs ſortes d'ingrédiens, hachés ou en dés.

*Sauce à la morue.*

Paſſez des champignons, bouquet, deux gouſſes d'ail piquées d'un clou, avec deux pains de beurre. Singez & mouillez de crême. Laiſſez bouillir & réduire au point d'une ſauce. Paſſez au tamis, mettez-y un peu de perſil haché & blanchi. Servez-vous-en au beſoin.

*Sauce à la Moſcou.*

Mettez dans du blond de veau deux pains de beurre, des raiſins de

Corinthe, du poivre long, cornichons en filets, deux tranches de citrons. Faites un peu chauffer, & vous en ſervez.

*Sauce au Vénitien.*

Faites bouillir un verre de vin de Champagne avec une gouſſe d'ail piquée d'un clou. Faites réduire au quart. Mettez-y un bon verre de conſommé, un peu de baume, de pimprenelle, quelques feuilles d'eſtragon. Quand cela a bouilli, mettez-y des zeſtes de bigarade, & un peu de concaſſé.

*Sauce mordicante.*

Mettez dans une caſſerole tranche de veau, jambon, ail, échalottes, un bouquet. Mouillez avec du vin de Champagne & bouillon. Mettez-y un clou, de la coriandre, canelle, macis, du beurre, de l'huile, tranches de citron ; faites bouillir à la réduction d'une ſauce. Enſuite mettez-y un demi-verre de vinaigre blanc. Faites bouillir un peu, paſſez au clair, dégraiſſez. Servez chaud ou froid.

*Sauce à la farce.*

Mettez dans le corps d'une poularde ou autre groſſe volaille, quelques foies de perdreaux, foies gras, de la moëlle de bœuf, un pain de beurre, perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, baſilic en poudre, la moitié d'une ſauciſſe, le tout bien haché & pilé, & un jaune d'œuf. Fermez bien l'ouverture. Faites cuire à la broche. Enveloppez-la bien. Quand elle eſt cuite, tirez toute la farce de dedans, & la mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, quinteſſence, un pain de beurre manié. Tournez ſur le feu comme une ſauce blanche, & jus de citron. Servez-vous-en au beſoin.

*Sauche bachante ou bachique.*

Mettez dans une caſſerole une demi-bouteille de bon vin de Bourgogne, un peu de ſucre, canelle, coriandre; mettez un peu de bouillon, le tout réduit à une ſauce. Paſſez au tamis.

*Sauce aux champignons légere.*

Hachez quelques champignons bien menu, preſſez-les bien pour ôter l'âpreté, enſuite paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un peu de bon beurre, mouillez-les avec du conſommé, ou bon bouillon, mettez-y un bouquet de perſil & ciboule, quelques gouſſes d'ail entieres, laiſſez cuire cette ſauce une bonne demi-heure, pendant lequel tems vous aurez attention de la bien écumer & dégraiſſer; quand elle ſera réduite à la quantité dont vous avez beſoin, vous la changerez de caſſerole, ôtez le bouquet & les gouſſes d'ail: ſi vous voulez l'avoir un peu liée vous y mettrez un peu de coulis de veau, pour la rendre blonde: pour la ſervir blanche, vous y mettrez une liaiſon légere d'un jaune d'œuf; ſi vous la laiſſez comme elle eſt, elle ſera perlée, elle peut ſe faire en maigre de même. La qualité de ces ſauces légeres eſt d'être douce, moëlleuſe par les corps qui les

compoſent; on peut y mettre un jus de citron, ſi on l'aime.

*Sauce à la Polonnoiſe.*

Mettez dans une caſſerole une pinte de bon bouillon que vous faites réduire à moitié, enſuite vous y mettez une petite poignée de mie de pain blanc, avec un morceau d'excellent beurre, aſſaiſonné légérement de ſel & poivre, un peu de gingembre; remuez la ſauce juſqu'à réduction convenable, & ſervez.

*De toutes les ſauces en général, graſſes ou maigres, la baſe eſt toujours d'eau, de bouillon, de conſommé ou de coulis de veau, eſſence de jambon;* dans l'une vous mettez du vin blanc, dans l'autre du vin rouge; parmi toutes les différentes ſortes d'ingrédiens qui les compoſent, il y en a qu'il faut qui ſoient paſſés ſur le feu avec le lard fondu, beurre, ou huile avant de les mouiller; d'autres qu'il faut faire blanchir à l'eau bouillante, avant de les mettre dans votre ſauce; d'autres qu'il

faut mettre après pour donner plus de goût, pourvu qu'il n'y ait point d'âcreté à craindre ; d'autres qui ne demandent qu'une infusion : c'est aux personnes qui se mêlent de la cuisine à observer toutes ces petites circonstances, & cela avec grande attention, ainsi que le choix de toutes les sortes de choses qu'ils emploient. On connoît un bon Cuisinier quand il commence son travail, mais on le connoît encore mieux quand il a bien fini, pour les yeux & pour le palais ( c'est-à-dire pour l'œil & le goût ) ; quand on aime ce que l'on fait avec du talent & de la connoissance, on peut varier en mille façons différentes toutes les sortes d'alimens que la terre produit, & qui se mangent.

*Sauce à la Jardiniere, qui peut servir à différentes choses.*

Ayez un bon morceau de rouelle de veau que vous coupez en tranche, quelque zestes de jambon doux, une poule, deux livres de tranche de bœuf

bœuf coupée en morceaux comme le veau, des carottes, panais, navets, racines de perſil, un peu de céleri, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettrez deux gouſſes d'ail, quelques clous de girofle, le quart d'une muſcade, un peu de coriandre; mettez auſſi une vieille perdrix de bon fumet doux, un morceau de lard maigre & ſain: le tout bien approprié, nétoyé ſans être blanchi, doit être mis dans un pot de terre, ou petite marmite bien étamée; faites ſuer doucement ſur un petit feu: quand le tout eſt blanchi & que cela a rendu ſon jus, il faut y mettre environ une chopine d'excellent bouillon, faire bouillir la marmite doucement & d'un ſeul côté juſqu'à la parfaite cuiſſon de tous les ingrédiens: il faut avoir attention de la bien dégraiſſer & de la paſſer dans une ſerviette blanche pliée en double pour la clarifier; il doit en réſulter un parfum doux, & un corps onctueux: cette ſauce n'a

beſoin d'aucun acide, elle peut ſe faire en maigre, en y mettant bonne carpe, brochet, perche, tanche, le tout bien nétoyé & limoné avec un petit paquet de pois chiches, on la finit de même. Cette ſauce peut ſe ſervir claire ou liée, ſelon le goût ou la néceſſité où l'on ſe trouve, & être mêlée avec des légumes ou autres.

*Sauce aux nompareilles, mêlée.*

Prenez du fond de la ſauce à la jardiniere à demi-liée & perlée, bien réduite & de bon goût; vous y mettez dedans coupé comme une petite lentille en rond, les différentes choſes ſuivantes, blanchies ou cuites, (ſavoir) de la truffe, de l'amande, de la piſtache, de la racine de céleri, de la betterave, de la rocambole, des petits œufs, de la carrote, des grains de grenades crues, le tout approprié & proportionné au différent goût qu'il porte, & faire en ſorte qu'il n'en réſulte qu'un lorſqu'il eſt fini: point d'acide.

Il n'eſt point difficile à un Cuiſinier qui a ſu bien faire de bons jus de veau, du conſommé, & du coulis léger & les autres ſauces en général marquées dans ce premier volume, de marier cent ſauces différentes par le goût & les ingrédiens, & les différentes ſortes de légumes qui ſe trouvent ſelon la ſaiſon, dans celles qui ſont claires comme dans celles qui ſont à demi-liées.

*Sauce à la raie, en gras & en maigre.*

Faites blanchir deux foies gras que vous pilerez très-fins avec une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux échalottes, perſil, ciboule; délayez le tout avec un filet de bon vinaigre, un verre de conſommé, ſel, gros poivre, un morceau de beurre manié, faites lier ſur le feu : ſervez chaud.

*Sauce à la Veſtale.*

Prenez du conſommé ou bon bouillon clair, mettez un peu de mie de pain mollet gros comme un œuf mitonner comme une panade,

enſuite du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, ſel, poivre, le tout pilé & paſſé à l'étamine, faites chauffer ſans bouillir : ſervez un peu relevé.

## CHAPITRE II.

## Des Potages.

### *Potage de ſanté clair.*

IL ſe fait avec un bouillon cordial ſans autres ingrédiens que quelques petits oignons. Il doit être doux & bien mitonné. C'eſt le potage le plus ſain & le plus ſavoureux. On peut mettre deſſus telle volaille que l'on juge à propos, ou un jarret de veau, un collet, ou un manche d'épaule de veau ; & ainſi à tous les potages clairs.

### *Potage printannier clair.*

Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de petit lard, les herbes

ſuivantes bien lavées & bien reſſuyées de leur eau ; ſavoir, laitue, oſeille, poirée, bonne-dame, pourpier, & autres herbes printannieres. Mettez-les enſuite dans une marmite avec d'excellent bouillon & un morceau de veau. Faites ſuer le tout comme pour un petit jus de veau. Les herbes étant bien cuites & bien mitonnées avec le cordial, garniſſez-en votre potage. Il faut donner bien du corps à ces ſortes de potages, à cauſe de la quantité d'herbes qui y entrent.

*Julienne pour toutes les ſaiſons.*

Paſſez des pointes de céleri avec quelques zeſtes d'ozeille, & de petits filets de laitue : mouillez le tout avec de bon bouillon ; puis empotez-le dans une marmite aſſez grande pour la quantité de potage que vous voulez faire ; joignez-y deux carottes, deux panais, deux navets, un gros oignon piqué d'un clou. Faites bouillir le tout deux heures à petit feu, & que la marmite ne bouille que d'un

côté, & faites enſuite mitonner. Il faut que ce potage ſoit parfumé, qu'il ait l'œil clair & bien ambré. On y met des pois dans le tems & autres ingrédiens ſuivant la ſaiſon.

Le potage aux laitues ſe fait avec le bouillon cordial, & les laitues cuites dans le pot qui font la garniture. Il doit être bien mitonné, avoir un bel œil & bon goût.

Le potage au céleri, & celui aux poireaux ſe font de même.

Le potage aux oignons ſe fait encore de même, les oignons doivent être cuits à part.

Enfin, tous les potages de légumes & de racines ſe font de la même maniere.

Il faut obſerver que le pain qu'on emploie dans les potages ſoit bien cuit, & qu'il n'ait point de mauvais goût, que les croûtes ſoient bien ſéparées de la mie, & qu'il ſoit toujours tendre autant que faire ſe pourra; s'il eſt dur, il faut faire ſécher

les croûtes, afin qu'elles mitonnent mieux.

Si ce ſont des croûtes priſes chez le Boulanger, il faut les choiſir bien légeres, bien blondes, & prendre le moins de deſſous que l'on pourra.

*Potage aux radis.*

Vous ratiſſez bien vos radis, & les coupez par tranches quand ils ſont gros; vous les faites bien blanchir juſqu'aux trois quarts de leur cuiſſon; enſuite vous les changez d'eau, & vous les mettez cuire avec d'excellent bouillon. Vous faites mitonner votre potage avec le cordial, & vous le garniſſez de vos radis, coupés proprement par petits zeſtes.

Le potage aux radis *lié*, ſe fait de méme. Vous tirez un jus bien blond & bien léger, avec un peu de veau & quelques zeſtes de jambon, comme ſi vous tiriez un blond de veau; quand ce jus eſt près d'être fini, vous y faites infuſer quelques zeſtes de radis; puis vous mitonnez,

garniſſez & ſervez avec la ſauce aux radis deſſus.

*Potage aux navets lié.*

Il ſe fait comme le précédent. Vous faites frire vos navets dans de bon ſain-doux. Quand ils ſont bien blonds & bien eſſuyés, vous les mettez cuire avec d'excellent bouillon & jus de veau. Puis vous faites une ſauce aux navets, comme ci-deſſus. Mitonnez enſuite ; garniſſez & ſervez, avec votre ſauce.

On peut mettre ſur tous ces potages, volaille, gibier, ou viande de boucherie, telle que l'on juge à propos, & ſelon la commodité.

*Potage à la chicorée.*

Mitonnez avec le meilleur bouillon, & garniſſez avec la chicorée. Dans la ſaiſon, on fait cuire des pointes de céleri avec des pointes de chicorée, le tout paſſé avec un peu de lard ou de beurre fondu, ou blanchi dans de l'eau, & cuit avec de bon bouillon, & jus de veau.

*Potage aux raves.*

Il ſe fait de même que le potage aux radis. On peut mettre ſi l'on veut les paquets de raves cuire dans le pot.

Le potage aux pointes d'aſperges clair, ſe fait de la même maniere.

*Potage aux choux.*

Mettez dans une marmite trois ou quatre livres de tranche, & du mouton, que vous aurez fait ſuer auparavant, & attacher un peu à la caſſerole, & que vous aurez mouillés avec de bon bouillon : faites bouillir le tout deux heures : ajoutez-y carottes, panais, navets, poireaux, oignons, céleri, choux pour la garniture, & petit lard, le tout bien blanchi, & ficelé proprement. Vous faites une mignonnette de cette maniere. Vous mettez dans un morceau de linge blanc, une pincée de coriandre, deux gouſſes d'ail, quatre clous de girofle, la moitié d'une muſcade, & un brin de ſarriette, le tout bien empaqueté. Obſervez que

votre potage ait bel œil & bon goût. Il faut qu'il bouille juſqu'à la parfaite cuiſſon des choux & du petit lard. Enſuite paſſez, mitonnez, garniſſez de choux, petit lard, cervelas, navets ou racines, à votre choix, le tout artiſtement arrangé, & ſervez chaud.

On peut mettre ſur le potage aux choux, perdrix vieille ou jeune, canard, gros pigeon, faiſan, ramier, oiſeau de riviere, rouge, tiers, ſarcelle, pluvier, vanneau, &c. Et en viande de boucherie, collet de mouton piqué de gros lard, quarré ou queue de mouton, queue de bœuf.

Il faut obſerver que toute la volaille & le gibier que l'on ſert ſur les potages, ſoient bien flambés & vuidés, & que les pattes ſoient trouſſées en dedans. Si c'eſt du gibier qui ait du fumet, il ne le faut point blanchir dans de l'eau, il faut tout de ſuite le mettre dans le potage qui porte ſon nom, afin qu'il conſerve ſon goût. Toute autre choſe, comme poulet,

poularde, chapon, canard, petits pigeons, &c. doivent être blanchis à l'eau bouillante.

Pour la garniture des potages en général, il faut avoir de petits filets de pain, les tremper dans des blancs d'œufs un peu battus, & en faire la bordure de votre plat. On les fait sécher une minute sur un fourneau afin que le blanc d'œufs s'attache, & fasse tenir le pain de façon qu'il soutienne la garniture, pour qu'elle ne tombe point dans le fond du potage.

*Potage d'issues d'agneau, à la Vierge.*

Faites bien dégorger & tremper vos têtes d'agneaux; quand elles sont désossées, & que le bout du mufle est coupé, vous les faites blanchir d'abord à l'eau bouillante, ainsi que les pieds, & ensuite à l'eau fraîche. Le tout bien ressuyé, & les pieds flambés sur un fourneau bien allumé, vous les empotez dans une braise blanche, faite avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, basilic, oignons,

carottes & panais, le tout bien ficelé. Vous mouillez cette braiſe avec de bon bouillon, & vous la faites cuire à petit feu ; enſuite vous faites un coulis blanc de la maniere ſuivante. Vous faites ſuer un morceau de veau avec quelques tranches d'oignon, quelques zeſtes de carottes, & fort peu de panais. Quand il eſt prêt de s'attacher, mouillez à blanc avec d'excellent bouillon, laiſſez bouillir juſqu'à la parfaite cuiſſon de veau ; enſuite ôtez les racines & le veau, & mettez la mie d'un pain à potage, ou la moitié comme vous jugerez à propos. Vous aurez une volaille cuite au pot ou à la broche, ou quelque morceau de veau bien blanchi que vous hacherez bien, & que vous pilerez avec trois ou quatre amandes douces, & cinq ou ſix jaunes d'œufs frais que vous aurez fait durcir ; humectez le tout en pilant avec un peu de bonne crême ; délayez-le enſuite avec votre bouillon, & paſſez à l'étamine. Il faut que cela ſoit bien

blanc, bien léger, & consistant à peu près comme de la crême double. Vous mitonnez votre potage avec le cordial, & vous le garnissez avec les pieds & autres issues. Tenez-le bien doux, & servez chaud.

Ce coulis peut servir pour des croûtes, des potages, des entrées, & des entremets, selon le besoin.

*Potage de caille à la Reine.*

Trousſez vos cailles comme j'ai dit ci-devant, faites-les cuire dans le pot, mitonnez avec d'excellent bouillon, masquez avec le coulis à la Reine, mettez la garniture convenable, ou même point.

*Potage de cailles au bisque.*

Mitonnez avec d'excellent bouillon, faites un ragoût de cailles, garni de crêtes, riz d'agneaux & autres ingrédiens; mettez le tout sur votre potage, masquez avec de bon jus de veau; que le tout soit bien clair, & de bel œil.

*Potage de cailles aux écrevisses.*

Mitonnez avec de bon bouillon,

garniſſez de vos cailles pardeſſus & d'écreviſſes autour : maſquez avec un coulis d'écreviſſes fait de la maniere ſuivante.

Faites fuer un morceau de veau comme ci-devant, tirez-en un bon jus bien léger : à la parfaite cuiſſon du veau, retirez-le avec les autres racines ou bouquet ; faites mitonner un petit croûton de pain bien chapelé & bien blond : enſuite ôtez votre pain & mettez-y vos écreviſſes bien pilées, & paſſez enſuite à l'étamine. Que le tout ſoit d'un beau rouge, bien doux & léger.

Vous obſerverez avant que de piler les écreviſſes, de les bien nétoyer & laver, & enſuite les faire ſécher. Ce coulis ſervira en général pour toutes ſortes de potages, croûtes, biſques, oilles, terrines, hors-d'œuvres, entrées, entremets. On lui donnera plus ou moins de conſiſtance, & l'on prendra bien garde qu'il ne bouille pas.

*Potage ou biſque de pigeons.*

Se fait comme celui de cailles.

*Biſque de pigeons aux écreviſſes.*

Se fait encore comme celles de cailles, en garniſſant de belles écreviſſes.

*Nᵃ.* Les meilleures écreviſſes à manger, & pour les coulis, ſont celles de Seine & d'Oiſe.

Il faut que tout ce qui eſt biſque ſoit attaché au plat, & faſſe un petit gratin.

*Potage aux cardes au bouillon blanc.*

Faites mitonner avec d'excellent bouillon, garniſſez de cardes bien blanches; mettez telle volaille que vous jugerez à propos: prenez de la quinteſſence avec deux pains de beurre de Vanvres bien frais & nouveau, avec un peu de farine. Délayez le tout enſemble, & tournez ſur le feu, juſqu'au point de la conſiſtance de la crême ordinaire: maſquez votre potage, & ſervez chaud.

*Potage aux cardes blond.*

Mitonnez, garniſſez de cardes bien blanches, & maſquez avec un blond de veau bien fait.

*Potage au montant de laitue romaine au bouillon.*

Il ſe fait de même que celui de cardes.

*Potage à la Saint-Cloud.*

Ce n'eſt autre choſe qu'une biſque au jus de veau, garnie de belles crêtes & autres ingrédiens.

*Potage à l'Eſpagnole.*

Faites ſuer dans une caſſerole ſix livres de tranches, & la moitié d'un gigot de mouton. Tâchez de la faire attacher un peu. Mouillez cette viande avec de bon bouillon, & l'empotez dans une marmite aſſez grande pour contenir ce qui ſuit. Savoir deux pintes de bouillon ou environ, toutes ſortes de racines par paquet, & blanchies, c'eſt-à-dire, carottes, panais, navets, céleri, poireaux, racines de perſil, oignon, un litron de pois chiches, un petit ſachet ou mignonnette, dans lequel vous mettrez de l'ail, baſilic, macis, coriandre, poivre long, clou, le tout bien enveloppé. Faites bouillir

à petit feu. Mettez-y un combien de jambon bien deſſalé, & blanchi auparavant. Joignez-y quelques tendrons de bœuf & mouton, du petit lard, deux pieds de veau, le tout bien blanchi, une poule, deux vieilles perdrix de bon fumet, un lapereau, cuiſſes de poularde, aîlerons de dindons, ſauciſſes, pigeons, &c. Mettez un peu de ſel dans la marmite s'il eſt beſoin. Vous mettez dans une grande caſſerole avec un peu de bouillon la viande que vous retirez. Quand le bouillon a bouilli pendant huit heures, vous le paſſez au clair. Il faut qu'il ait beaucoup de corps, qu'il ſoit blond, clair, doux & moëlleux. Vous dreſſez dans le plat que vous devez ſervir toute la viande & les légumes, excepté ce qui ſert à faire le corps du bouillon. Vous ſemez les pois chiches par-deſſus avec du bouillon.

*Potage au bouillon de lentilles, pois, féves & autres graines.*

Faites tremper vos lentilles dans

l'eau tiede. Etant bien nétoyées, vous les faites cuire dans une marmite avec du bon bouillon, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettez deux clous de girofle, un peu de ſarriette, & deux gouſſes d'ail. Faites cuire à petit feu. Laiſſez enſuite repoſer votre bouillon, & le paſſez bien au clair. S'il n'a pas aſſez de couleur, on peut y mettre un peu de jus de veau : ou bien vous tirez un bon jus bien léger, & mouillez de votre bouillon de lentilles. Laiſſez cuire & mitonner.

On peut garnir le bord du plat avec des mêmes lentilles que vous fricaſſez au gras, bien épaiſſes & de bon goût. Vous bordez votre plat de filets de pain, de l'épaiſſeur du petit doigt, que vous attachez avec des blancs d'œufs. Enſuite vous bordez votre plat de lentilles.

Vous faites de même de toutes les graines.

*Potage en quadrille.*

Faites une pâte avec des jaunes

d'œufs, de la farine, & un peu de sel. Vous faites une croix au milieu de votre plat à potage qui va jusqu'aux bords ; faites-la d'une bonne hauteur, & mettez cuire au four. Vous mettez dans les quatre coins quatre potages différens, & quatre différentes garnitures. Ce potage peut être bon, & est fort singulier.

*Potages différens de viandes piquées.*

Ils se font de quarré de mouton, noix de veau, collets d'agneau, aîlerons, poulet, poularde, pigeon, canard, &c. Le tout bien cuit, à part & bien glacé. Vous mitonnez ces potages avec d'excellent bouillon, & les garnitures convenables.

*Potages différens de volailles farcies.*

Vous faites une farce de poularde ou autre viande blanche, hachée bien menu, avec de la graisse de bœuf ou de veau, lard, persil, ciboule, sel, poivre, basilic en poudre, un peu de muscade, le tout bien ménagé, une mie de pain mitonnée dans la crême, & quatre jaunes d'œufs, le tout bien

marié enſemble. Vous ôtez la peau de vos volailles, vous ôtez le brichet & farciſſez ſur l'eſtomac, entre la peau & la chair, que vous recouſez bien. Vous les faites enſuite blanchir & cuire dans de bon bouillon. Que vos volailles ne ſoient jamais trop cuites. On peut farcir toutes ſortes de volailles, des aîlerons de toutes eſpeces, gibier & autres choſes, garnitures de pain, de balon, de paupiettes, &c.

*Potage de concombres farcis.*

Mitonnez avec d'excellent bouillon, & farciſſez de petits concombres, comme il ſuit. Choiſiſſez-les bien droits & bien unis ; ôtez le dedans avec une groſſe lardoire de bois ou autre inſtrument. Faites-les blanchir un bouillon dans l'eau. Enſuite farciſſez-les avec une farce blanche comme ci-deſſus. Mettez cuire les concombres dans une caſſerole, moitié bouillon, moitié jus de bœuf, avec quelques bardes de lard. Quand ils ſont cuits, mettez-les

égoutter ; puis étant froids, coupez-les de l'épaiſſeur d'une forte allumette, graiſſez votre potage, & maſquez avec blond de veau.

*Potage aux concombres clair.*

Mitonnez avec le cordial ; coupez des concombres longs comme le doigt, & épais de deux écus, tournés en ovale : blanchis & cuits comme ci-deſſus, garniſſez-en votre potage, les faiſant chevaucher les uns ſur les autres : maſquez avec d'excellent bouillon, & ſervez chaud.

*Potage de choux-raves.*

Il ſe fait comme le potage aux choux.

*Potage à la Servante.*

Mettez dans la marmite telle viande que vous jugerez à propos, avec un peu de ſel, carottes, panais, navets, poireaux, chous, chicorée, céleri, oſeille, poirée, laitue & autres légumes, ou racines, comme il ſe trouve dans le ménage, le tout mis au pot en particulier avec quelques abattis de volailles ; laiſſez ré-

duire votre bouillon, ſelon la quantité de potage dont vous aurez beſoin, enſuite goûtez le bouillon, ôtez la viande, & mitonnez avec le pain de ménage ou autre.

*Potage à la purée pour tout ce que l'on veut.*

Mitonnez avec de bon bouillon; faites une purée de pois ſecs, cuits dans le bouillon avec un morceau de lard, un oignon, une carotte & un panais. Faites ſuer un morceau de veau avec quelques tranches d'oignons, carottes & panais. Quand il eſt prêt de s'attacher, mouillez-le avec le bouillon de vos pois. Laiſſez mitonner juſqu'à la cuiſſon du veau, ôtez-le enſuite, & mettez les pois bouillir quelques bouillons, puis paſſez à l'étamine; ayez un peu d'épinards ou de poirée blanchie, & pilée pour lui donner le verd pâle.

*Potage aux pois verds.*

Mitonnez avec de bon bouillon. Faites ſuer un morceau de veau, comme aux pois ſecs, & mouillez

avec d'excellent bouillon. Paſſez vos pois verds dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & du perſil, le tout à petit feu, juſqu'à ce que les pois ſoient un peu mollets ; enſuite vous les pilez bien & les mettez dans votre bouillon. Quand le veau eſt ôté, laiſſez mitonner & prendre le goût des bois, puis goûtez, & paſſez au tamis. Il faut que cette purée ait de la conſiſtance, comme la crême double.

*Potage à la purée de haricots blancs.*

Mitonnez avec de bon bouillon. Faites ſuer le veau, & attacher comme pour faire un jus de veau bien foncé. Faites cuire des haricots dans du jus & de l'eau, avec un bouquet de ſarriette, un morceau de tranche de bœuf, carottes & panais. Pilez enſuite vos haricots & les mettez dans votre jus de veau. Mitonnez & paſſez au tamis. Il faut que cette purée ſoit brune, & ait un peu de conſiſtance.

*Potage à la purée de lentilles.*

Faites cuire vos lentilles comme

les haricots ci-dessus. Puis faites suer un morceau de veau que vous mouillerez avec le bouillon de vos lentilles. Mettez-y ensuite les lentilles pilées avec quelques croûtes de pain bien blondes. Laissez mitonner le tout ensemble : goûtez & passez.

Ces sortes de purées servent pour tout ce que l'on veut : on leur donne plus ou moins de force & de consistance selon son goût : mais il faut toujours la même attention à les faire.

Le potage au coulis de marrons se fait de même.

*Potage* ( *ancien* ) *de profiterolles.*

Vous prenez huit petits pains que vous ouvrez par-dessus, & vous en ôtez la mie & les rempliſſez d'une farce fine de volaille cuite, graisse de veau, & lard blanchi, & liée avec quatre jaune d'œufs. Vous faites mitonner dans le plat même où vous voulez servir. Vous faites attacher vos pains comme des croûtes avec de bon bouillon un peu gras pour les humecter,

humecter, & leur donner de l'onction. Garniſſez de filets de pain à l'ordinaire, d'aîlerons, culs d'artichaux, ris de veau ou d'agneau, crêtes ou rognons de coqs, &c. maſquez avec un blond de veau bien léger, & ſervez chaud.

Ce potage eſt un peu ragoût.

*Potage de profiterolle au bouillon.*

Mitonnez comme ci-deſſus, & maſquez avec un bon corps de bouillon ou de quinteſſence liée, & point de garniture.

*Potage de profiterolle à la Reine.*

Mitonnez comme ci-deſſus, & maſquez avec le coulis vierge, dont j'ai marqué la façon à l'article des têtes d'agneau à la vierge.

*Potage de vermicelli ou vermicelles.*

Prenez une demi-livre de vermicelles, jettez-les d'abord dans l'eau bouillante, & auſſi-tôt dans l'eau fraîche. Faites-les égoutter enſuite, & cuire dans de bon bouillon pendant une heure, puis vous les dreſſez, & vous les ſervez avec un peu de

bouillon, de jus de veau, de coulis blanc ou autre, ou garni de parmesan rapé, de gruiere, ou autre fromage.

*Potage aux choux & au fromage à la Provençale.*

Faites blanchir des choux ; mettez-les cuire dans de l'eau, & puis bouillir avec un morceau de beurre, un peu de sel & de l'huile. Quand les choux sont cuits, mitonnez avec votre bouillon : coupez du gros pain par tranches : mettez un lit de pain, & par-dessus un lit de fromage de gruiere bien doux ; ensuite mettez votre pain avec du poivre concassé, & mouillez avec de l'huile très-fine. Le tout bien mitonné ; servez garni de vos choux, & un peu attaché au plat.

Ce potage se fait de même aux pois, aux navets, & autres légumes, & généralement tous les potages aux fromages se font de la même maniere. On leur donne le nom qu'on veut.

*Potage de ſemouille.*

La ſemouille eſt une eſpece de pâte faite en Arabie ou en Italie : la meilleure eſt celle d'Arabie. Il faut qu'elle ſoit bien ſeche, d'un jaune clair, & qu'elle ne ſente rien.

Vous en mettez la quantité convenable, avec d'excellent bouillon, & un peu de jus de veau, & vous faites mijotter le tout pendant deux heures ſur la cendre chaude. On connoît que la ſemouille eſt cuite quand elle eſt bien renflée, & qu'elle fait à peu près l'effet du riz, lorſqu'il eſt bien crevé.

*Potage au riz, au blanc.*

Il faut bien éplucher le riz, & le laver dans cinq ou ſix eaux tiedes & propres, puis le faire blanchir un bouillon, le faire égoutter, l'emporter dans une marmite propre, & le mouiller petit à petit avec d'excellent bouillon. Il faut qu'il ſoit trois heures ſur les cendres chaudes. On y met un morceau de petit lard bien ſain, & l'on prend garde qu'il ne ſoit

trop épais. Etant cuit on y met un coulis vierge dont la façon se trouve à l'article du potage aux têtes d'agneau.

Le riz aux écrevisses se fait de même avec le coulis d'écrevisses bien doux & bien léger, dont la façon est à l'article du potage de cailles aux écrevisses.

*Potage sans eau.*

Mettez dans une marmite à double couvercle, ou vis, des morceaux de petit lard, cinq ou six livres de tranche, & quatre livres de rouelle de veau coupée par petits morceaux, avec carottes, panais, céleri, & navets coupés de même, une poule bien blanchie, une racine de persil, un paquet composé d'oseille, laitue, cerfeuil, & très-peu de sel. La marmite étant bien fermée & bien *lutée* avec une pâte, mettez-la dans une autre grande marmite sur le feu avec de l'eau bouillante, & du foin au fond pour qu'elle ne tourne point. Il faut que cela bouille pendant huit

heures. Ayez toujours un coquemar d'eau bouillante, pour remplir votre bain-marie. Quand le bouillon eſt fait, paſſez-le; faites-y mitonner des croûtes, & ſervez la poule deſſus, en garniſſant avec les légumes.

*Potage aux choux-fleurs.*

Faites cuire vos choux-fleurs dans du bouillon avec une barde de lard. Faites mitonner avec le même bouillon que vous faites le potage aux choux; garniſſez de choux bien arrangés, & maſquez avec une ſauce à l'Eſpagnole bien légere.

*Potage de poiſſon en gras.*

On en fait de ſolles, de maquereaux, de perches, de lotes, d'éperlans, d'anguille, de ſaumon, d'eſturgeon, &c. Vous les faites cuire dans du bouillon avec quelques aſſaiſonnemens ſelon le goût que vous voulez donner à votre potage, & vous ſervez deſſus telle ſauce que vous jugez à propos, comme jus de veau, quinteſſence, coulis & autre bouillon ou ſauces différen-

tes, la garniture faite de filets de poiſſons, le tout accommodé proprement. Vous mitonnez avec de bon bouillon.

*Potage à la Princeſſe.*

Mitonnez votre potage avec de bon bouillon. Faites fuer un morceau de veau avec quelques oignons, zeſtes de carottes & panais, & zeſtes de jambon. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon & jus de veau. Laiſſez mijotter & cuire la viande. Enſuite vous l'ôtez & faites mitonner des croûtons de pain au lait, chapelé; quand il eſt bien mitonné, mettez-y les blancs d'une volaille, quelques jaunes d'œufs durs, cinq ou ſix amandes douces, le tout bien haché & pilé. Délayez bien le tout dans votre coulis. Paſſez à l'étamine. Que cela ſoit de la conſiſtance d'une crême double. Garniſſez votre potage de crête en pagotes, & le maſquez avec ce coulis bien chaud. Vous pouvez mettre dedans une volaille, ou une profiterolle farcie.

*Potage de fantaiſie.*

Faites cuire dans une marmite trois litrons de pois avec huit pintes d'eau. Etant preſque cuits, vous ôtez votre marmite du feu. Le bouillon étant bien clarifié, vous le verſez dans une autre marmite, en le paſſant dans un tamis. Remettez votre marmite au feu. Faites blanchir des carottes, panais, navets, poireaux, céleri, oignons, racine de perſil. Mettez toutes ces légumes dans votre marmite avec du ſel, un bouquet, dans lequel vous mettez une branche de baſilic & de ſarriette, un peu de macis, quelques clous & de l'ail.

Vous ferez rouſſir dans une caſſerole, carottes, panais & oignons, avec un morceau de bon beurre. Mouillez avec du bouillon de votre marmite qui ſoit bien clair & ait du corps. Paſſez-le dans une ſerviette. Faites ſuer dans une caſſerole les mêmes choſes que ſi vous vouliez faire du reſtaurant ou conſommé. Quand il eſt un peu attaché, vous

mouillez avec votre bouillon maigre, juſqu'à la quantité néceſſaire pour un grand potage. Mettez-y un demi-verre de bonne huile, une pincée de coriandre. Quand la viande eſt cuite, dégraiſſez le bouillon, paſſez-le & le faites mitonner.

*Potage au bouillon de lapin, perdrix & faiſans.*

Faites un bon corps de bouillon bien doux & moëlleux, enſuite vous mettez dans une caſſerole des tranches d'oignon, de la rouelle de veau, une tranche de jambon, un lapereau de bon fumet, zeſtes de carottes & panais, un bouquet. Faites ſuer. Quand cela commence à s'attacher, vous le mouillez de votre bon bouillon autant qu'il en faut pour un potage. Laiſſez cuire & prendre, enſuite paſſez au tamis de ſoie, & mitonnez votre potage. Vous faites de même pour les perdrix & faiſans, & autre gibier à fumet.

*Potage à la Provençale aux lentilles.*

Faites cuire des lentilles dans l'eau. Quand elles ſont cuites paſſez le bouillon. Paſſez enſuite dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre & un verre d'huile, carottes, panais, céleri, racine de perſil & poireaux. Quand cela eſt paſſé, mouillez avec votre bouillon de lentilles. Faites cuire le tout dans une marmite. Mettez-y du ſel, quelques morceaux de navets, un bouquet dans lequel vous mettrez deux clous & une branche de ſarriette. Quand le bouillon eſt fait, paſſez-le dans une petite marmite. Vous y mettrez les herbes de la julienne que vous aurez paſſées au beurre. Faites cuire vos herbes; quand elles ſont cuites mettez-y la purée de vos lentilles que vous aurez paſſées à l'étamine. Mitonnez votre potage avec le bouillon ci-devant, & maſquez avec la julienne aux lentilles. Garniſſez de ce que vous voudrez.

*Potage au Sultan.*

Ayez des rôties de pain coupées à l'ordinaire. Faites-les faire de belle couleur. Enſuite mitonnez avec de bon bouillon & jus de veau. Garniſſez de ce que vous voudrez Poudrez de parmeſan rapé, & ſervez : courte ſauce.

*Potage de garbure.*

Foncez une braiſe de morceaux de bœuf, combien de jambon, petit lard, cuiſſes d'oies ou autres choſes. Faites blanchir vos choux. Mettez le tout enſemble bien aſſaiſonné de clous, baſilic, ſel & poivre. Quand le tout a bien ſué, mouillez avec du bouillon ordinaire, faites mijotter juſqu'à la parfaite cuiſſon de la braiſe. Mitonnez du pain bis & les choux avec le bouillon de votre braiſe. Faites un peu attacher au plat ou terrine, & mettez la viande deſſus, excepté le bœuf. Faites enſorte qu'il ſoit bien doux.

On fait le même potage aux pois, aux navets & autres, &c.

*Patage à la faubonne.*

Foncez une caſſerole d'un bou morceau de tranche, la moitié d'un gigot, vieille perdrix à fumet & une poule. Faites prendre couleur, & mouillez avec le général. Mettez dans une marmite, & faites bouillir doucement. Mettez-y auſſi un litron de pois dans une ſerviette. A moitié cuit, mettez-y toutes les racines ci-après bien blanchies, carottes, panais, navets, poireaux, céleri, oignon, racines de perſil, & la mignonnette, comme au potage aux choux. Quand le tout eſt bien cuit, retirez les pois, pilez-les, faites-en une purée légere, paſſez enſuite dans une caſſerole des filets d'oſeille, de laitue, poireaux & céleri. Mouillez avec le bouillon de l'oille, & faites cuire le tout dans une grande marmite. Mettez-y la purée, faites cuire une heure, & mitonnez. Servez doux & chaud.

*Oille au naturel.*

Foncez votre caſſerole ou mar-

mite avec de bonnes tranches, gite ou trumeau, gigot de mouton, perdrix, poule, comme ci-deſſus. Mettez-y les racines de même, quelques morceaux de choux, la mignonnette.

Mouillez avec de l'eau ou bouillon général. Laiſſez bouillir ſept heures à très-petit feu. Que le bouillon ſoit un peu coloré. Mitonnez long-tems, & ſervez chaud.

C'eſt de cette façon d'oille que vous tirez le potage de brunoiſes, gendarmes; oille au riz, aux écreviſſes, à l'Italienne, à l'Eſpagnole, & tout autre. Le tout eſt d'y faire attention.

Il y a bien d'autres potages, mais ils ne ſont différens entr'eux, que par ce qu'on met deſſus, ou les différents légumes, fruits, racines, viandes & autres garnitures. On peut dire que les potages ci-deſſus ſont les meilleurs & les plus goûtés.

Après les différentes ſortes de potages dont nous avons enſeigné la méthode, il en reſte peu à deſirer

ſinon par fantaiſie ; c'eſt aux perſonnes qui les demandent à enſeigner la façon de les faire, lorſqu'ils ne ſont pas dans l'uſage des alimens ordinaires.

*Potage du Palatin pour le Printems.*

Faites une compoſition de Kneffes comme il eſt marqué à l'article des poulets, ſecond volume. Vous en formerez des boulettes groſſes comme des œufs de pigeon ; enſuite vous les ferez cuire dans de bon bouillon pendant un demi-quart d'heure; ayez une bonne poignée de cerfeuil & des têtes de poireaux, hachez bien le tout ; enſuite délayez dans une caſſerole deux cuillerées de farine avec de bon bouillon, mettez-en aſſez, mettez-y vos poireaux & cerfeuil, faites cuire le tout en remuant toujours, il faut qu'il ſoit clair & blanc ; mettez vos boulettes dans le fond du plat & le reſte par-deſſus ; ſervez chaud : on peut faire la même choſe avec du bouillon maigre & les andouillettes de carpe, ou autre poiſſon

tel qu'on l'aura, pourvu qu'il ſoit bon.

*Bouillon rafraîchiſſant aux écreviſſes.*

Prenez aux environs d'une livre de ruelle de veau coupée en petits morceaux, mettez-le dans un pot de terre avec une pinte d'eau de riviere s'il ſe peut, faites bouillir doucement juſqu'à la cuiſſon du veau, enſuite vous aurez douze écreviſſes bien ſaines, & claires, que vous écraſerez toutes en vie dans un mortier; vous les mettrez dans votre bouillon un moment avant de le paſſer, vous le ferez prendre chaud, ainſi que tous les autres bouillons. Les bouillons de creſſon, de cerfeuil, de chicorée ſauvage, de ſcorſonere, & autres bouillons rafraîchiſſans ſe font de même. Quand ce ſont des racines, il faut qu'elles bouillent avec le veau; ſi ce ſont des herbes, il ne faut qu'un demi-quart d'heure de cuiſſon, quand le veau eſt cuit: l'eau de veau, & l'eau de poulet de même. Si l'on y

mêle quelques graines, comme l'orge, les quatre ſemences ou autres, il faut que cela bouille avec le tems de la cuiſſon de l'un ou de l'autre; d'ailleurs, on ſuivra l'ordonnance des Médecins qui ſe mêlent d'en décider.

C'eſt toujours le veau ou poulets que l'on prend pour toutes ſortes de bouillons rafraîchiſſans & purgatifs; on emploie auſſi les foies de veau, le poumon de veau, les viperes, les eſcarbots, les grenouilles, & autres, ſuivant l'ordonnance. Les différentes ſortes de racines, herbes & fleurs que l'on emploie dans les différentes ſortes de bouillons rafraîchiſſans, ſont, la bourache, la bugloſe, la laitue, la poirée, le pourpier, cerfeuil, pimprenelle, chicorée blanche, piſſenlit, chicorée ſauvage, l'ortie piquante, la fumeterre, pointe de ſureau, concombre, citrouille, & quantité d'autres ſuivant l'eſpece des maladies; les racines de chicorée, de patience, ſauvage, ſco-

lopandre & autres. Pour employer les viperes il faut les écorcher en vie, leur ôter la tête & la queue, & les entrailles, ne réservant que le corps, le cœur & le foie; les escarbots veulent être bien lavés & blanchis avant de les employer ; des grenouilles l'on ne prend que les cuisses nétoyées, blanchies & pilées, ainsi que l'escarbot.

*Potage marronné de perdrix.*

Prenez un cent de marrons, ôtez-en la premiere peau, & mettez-les entre deux tourtieres ou au four pour ôter la seconde peau, faites-les cuire ensuite avec de bon bouillon gras ; gardez ensuite les plus beaux pour garnir votre potage ; pilez ceux qui sont cassés dans le mortier, avec une perdrix de bon fumet cuite à la broche ; délayez le tout avec de bon bouillon, passez à l'étamine, mitonnez à l'ordinaire, garnissez de marrons, un coulis léger par-dessus.

*Façon de faire des croûtes.*

Prenez du pain mollet tendre,

belle croûte ſans baiſure ; s'il eſt rond coupez-le en deux, s'il eſt long coupez-le en quatre. Otez la mie, & faites ſécher la croûte. Enſuite trempez dans le derriere du pot, retirez ſur le champ, aſſaiſonnez de ſel menu. Mettez deſſus votre plat vos mies de pain & un peu de moëlle de bœuf hachée. Enſuite mettez vos croûtes ſur le feu, & humectez de tems en tems avec de bon bouillon un peu gras. Laiſſez attacher doucement au plat, & que les croûtes ſoient bien moëlleuſes. Maſquez avec d'excellent jus de veau ou bon bouillon.

Voilà la baſe de toutes les façons de croûtes que l'on peut faire, ſoit à la purée, au blanc, aux lentilles, à la moëlle, au blond de veau, aux écreviſſes, aux mouſſerons, aux truffes, &c.

*Obſervation ſur tout ce qui concerne les Bouillons & Potages.*

Il faut faire attention que la viande que l'on emploie pour différens

bouillons, potages & ſauces ſoit bien ſaine & ne ſoit pas trop mortifiée, parce que cela lui fait perdre ſon jus & ſon ſuc, & ſur-tout qu'elle ſoit bien dégraiſſée.

Les viandes à bouillon, ſont la tranche, le gite à la noix, les charbonnades ou bas d'aloyaux, le milieu du trumeau, la culotte. Il faut peu de veau dans les bouillons, & peu de mouton, à moins que ce ne ſoit dans des cas de maladies, ou par ordonnance des Médecins.

Les différentes viandes dont on ſe ſert pour le bouillon général, & qui ſont bonnes à manger, ſont la poitrine de bœuf, les palerons, la culotte, & autres morceaux ſuivant la commodité.

Les légumes & racines qui entrent dans les bouillons, doivent être fraîches, & bien nétoyées. Il ſeroit même bon de les faire blanchir un bouillon, avant que de les mettre dans la marmite.

Les légumes & racines dont on ſe

ſert communément, & qu'il eſt à propos de faire blanchir, ſont les carottee, panais, céleri, navets, poireaux & oignons.

Il faut que le bouillon bouille toujours fort doucement, & ſoit cinq heures au feu. Il faut le paſſer proprement dans un tamis de ſoie double, ou ſerviette très-propre.

Si l'on veut conſerver du bouillon, il ne faut point mettre dans la marmite de poireaux, d'oignons ni autres légumes.

Avant que de paſſer à la maniere d'apprêter toutes ſortes de viandes, il eſt à propos de marquer la façon de faire des braiſes, demi-braiſes, braiſes blanches, les farces de toutes eſpeces, le gratin, les blancs ſervant à faire cuire les légumes que l'on veut conſerver blanches, les farces de poiſſon & braiſes de poiſſon, l'aſſaiſonnement général, les pâtes ſervant à frire, les glaces, les Sainte-Menehoult, & autres.

*Braiſe pour toute la groſſe viande.*

Foncez une marmite de tranches d'oignon & zeſtes de carottes & panais, de tranches de bœuf bien battu, bardes de lard. Mettez enſuite votre viande dedans. Recouvrez avec les mêmes choſes. Aſſaiſonnez d'un peu de ſel, branches de baſilic, quelques clous de girofle. Bouchez bien votre braiſiere. Faites ſuer tout doucement. Mouillez un peu avec du bouillon ou un peu d'eau. Laiſſez cuire tout doucement & long-tems. La braiſe ne peut être bonne qu'autant qu'elle eſt cuite à petit feu, & eſt bien humectée. Dégraiſſez bien & faites enſorte qu'elle ſoit douce. L'on peut tirer partie de ſon reſtaurant.

*Braiſe fine pour l'agneau & la volaille.*

Vous faites la même choſe que ci-deſſus. Au lieu de bœuf vous y mettez du veau ou de la volaille. Le reſtaurant en eſt plus léger & plus fin.

*Braiſe blanche.*

Vous mettez bardes de lard, bouillon, ſel, clou, branche de baſilic,

oignon & quelques tranches de citron.

*Poële qui ſert à faire cuire toute ſorte de volaille blanche, & le veau.*

Il faut faire blanchir un morceau de rouelle de veau, un petit morceau de jambon, enſuite le couper en petits dés, on peut y joindre quelques morceaux de tetine de veau ſi on en a; mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un peu d'huile douce & fine, un paquet de perſil & ciboule dans lequel vous mettrez deux clous de girofle, un peu de baſilic, quelques gouſſes d'ail ſi on l'aime, mettez auſſi quelques tranches de citron, ôtez le pepin, paſſez le tout doucement ſur le feu juſqu'à ce que cela ait rendu ſa ſauce: vous vous ſervez de cette compoſition pour toutes les viandes que vous faites cuire comme ſi cela étoit à la braiſe; quand c'eſt pour du gibier on peut mettre un peu d'eſſence d'ail, ou vin de Champagne, ou autres vins blancs bouillir, vous

la faites plus ou moins forte ſelon l'eſpece de viande que l'on fait cuire de cette façon ; tout ceci eſt fait pour donner du goût, ainſi on pourra y mettre quelqu'autres ingrédiens ſuivant la fantaiſie.

*Blanc pour faire cuire pluſieurs racines & légumes.*

Il ſe fait avec du bouillon, de la graiſſe de bœuf, ou de veau, une barde de lard, un petit morceau de beurre manié dans la farine, & même le bouillon ſimple paſſé avec une barde de lard, fait encore mieux.

*Farce générale.*

Paſſez dans une caſſerole, une noix de veau ou deux (ôtez bien les nerfs) de la graiſſe de bœuf, un morceau de lard, le tout coupé par morceaux. Laiſſez refroidir, & hachez bien le tout. Aſſaiſonnez avec perſil, ciboule, un peu d'échalottes, ſel, poivre, un peu de muſcade & de baſilic en poudre, une mie de pain trempée, mitonnée & deſſéchée dans la crême, deux ou quatre jau-

nes d'œufs, ſelon la conſiſtance que vous voulez lui donner, le tout bien pilé & bien doux.

*Farce fine.*

Prenez des blancs de poularde, chapon ou autre volaille cuite à la broche, avec de la graiſſe de veau ou tetine & lard, le tout blanchi & bien haché & pilé. Aſſaiſonnez comme la farce générale, de la mie de pain trempée dans la crême, & des jaunes d'œufs & quelques blancs fouettés.

Cette farce peut ſervir pour toutes ſortes de crépines, pour les grenadins & autres choſes.

*Farce fine à la créme.*

Hachez les mêmes choſes qu'à la farce ci-deſſus. Aſſaiſonnez de même. Il ne faut point de jaunes d'œuf ni de mie de pain. Quand le tout eſt bien pilé, faites une crême ainſi que je vais le marquer. Paſſez dans une caſſerole avec un pain de bon beurre, trois ou quatre champignons, une tranche de jambon. Singez beaucoup, & mouillez avec un demi-

ſeptier ou chopine de crême. Laiſſez bouillir & réduire juſqu'à ce que cela ſoit épais comme une crême cuite. Otez le jambon & champignons. Quand cela eſt froid, délayez votre farce toute enſemble, & ſervez-vous-en pour tout ce que vous voudrez, comme pour riſſolles, bomons & autres choſes.

*Sainte-Menehoult.*

Faites fondre de bon beurre, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre. Metetz-y un peu de farine & mouillez avec de la crême, un peu de coriandre pilée. Tournez ſur le feu. Il faut que cela ſoit conſiſtant pour qu'il puiſſe prendre la mie de pain. Cela vous ſervira pour tout ce que vous ferez à la Sainte-Menehoult.

*Pâte à frire.*

Mettez dans une caſſerole de la farine. Délayez avec de la bierre blanche, du vin blanc ou autre liqueur, un ou deux jaunes d'œufs, un peu de ſel, une cuillerée d'huile,

le

le tout bien délayé,& de la consistance de la crême double, & vous en servez pour faire frire viande, poissons, racines ou légumes.

On peut mettre des blancs d'œufs fouettés.

*Essence d'ail.*

Faites bouillir une bouteille de vin de Champagne avec cinq ou six gousses d'ail piquées de clous de girofle, une feuille de laurier, un petit morceau de sucre, gros comme une noisette; faites réduire à trois demi-septiers. Ecumez bien & passez au clair. Vous vous en servez dans tout ce qui demande du vin de Champagne, le tout bien ménagé.

*Saumure.*

Mettez dans un chaudron quinze pintes d'eau, avec deux livres de sel, oignon, clou, basilic, laurier, thim, coriandre, geniévre, macis, gingembre, le tout bouilli un quart d'heure & bien écumé. Otez de dessus le feu, laissez reposer, passez au clair & vous en servez au besoin.

*Glace ou caramel pour glacer toutes ſortes de viandes piquées ou non piquées.*

Mettez dans une marmite trois ou quatre jarrets de veau. Quand ils ſont bien dégorgés, blanchis & écumés, laiſſez-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Paſſez votre glace dans un linge propre. Formez-en du caramel en le faiſant réduire. Mettez-y gros comme une noiſette de ſucre, & vous en ſervez au beſoin. *Si votre glace étoit trouble, ce qui peut quelquefois arriver*, faites éclaircir avec du blanc d'œuf, & un jus de citron.

## Aſſaiſonnemens.

*Baſilic en poudre.*

Faites ſécher du baſilic en feuille. Pilez & paſſez au tamis fin. Mettez dans des boîtes au ſec, & vous en ſervez au beſoin.

*Epices.*

Pilez une once de canelle, un gros de clous de girofle, un gros de muſ-

cade, un peu de gingembre, une pincée de coriandre, le tout passé au tamis. Mettez dans une boîte au sec.

*Epices à boudinaille.*

Pilez de l'anis, de la coriandre, basilic, clou & macis. Passez au tamis, & vous en servez pour tout ce qui est farce à boudin, crépine, andouille & autres.

*Farce légere & fine.*

Pilez de la moëlle de bœuf, deux ou trois foies gras, assaisonnez comme les autres. Hachez & pilez le tout. Mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de crême.

Cette farce sert pour bien de petits hors-d'œuvres délicats.

*Gratin.*

Prenez des blancs de volailles ou foies gras, un peu de moëlle de bœuf, persil, ciboule, sel & poivre, trois ou quatre jaunes d'œufs, le tout bien pilé. Servez-vous-en pour tout ce qui sera au gratin.

Si vous le voulez faire à moins

de dépenſe, ayez de la mie de pain trempée dans la crême. Quand elle ſera froide, mettez-y du lard rapé, moëlle ou autre graiſſe. Aſſaiſonnez comme ci-deſſus, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, ou bien un peu de blond de veau & mie de pain. Servez-vous-en au beſoin.

*Salpicon chaud cuit.*

Le ſalpicon n'eſt autre choſe qu'un aſſemblage de pluſieurs choſes que l'on coupe en dés proprement. On s'en ſert pour garnir ou pour farcir.

On y fait entrer tout ce que l'on veut ; mais il y a des choſes qu'il faut faire cuire auparavant, comme crête & palais de bœuf. Pour le reſte, vous le faites blanchir proprement. Vous paſſez des champignons coupés en petits dés, avec un peu de beurre ou lard, un peu de jambon en dés. Singez un peu avec de la farine. Mouillez avec du jus de veau ; enſuite mettez-y truffes & ris de veau ou d'agneau, crêtes, foies

gras, palais de bœuf, filets de volaille, ſi vous en avez, petit melon, cornichons, le tout coupé en petits dés. Laiſſez mijotter, liez, & finiſſez avec un peu de blond de veau. Si c'eſt pour ſervir ou pour enfermer dans quelque viande, il faut que la ſauce ſoit courte & très-liée. Laiſſez refroidir avant que de vous en ſervir.

*Salpicon crud.*

Coupez les mêmes choſes que ci-devant. Mettez-les dans une caſſerole avec ſel, poivre, baſilic en poudre, perſil, ciboule, du lard rapé, quelques jaunes d'œufs, & un peu de farce ſi vous en avez. Servez-vous-en pour emplir la viande dure à cuire, & autre.

*Farce aux écreviſſes.*

Faites une farce fine de volaille ou autre viande blanchie. Quand elle eſt finie, vous y mettez du beurre d'écreviſſe, & des queues hachées bien menues.

## Le Bœuf & les différens uſages qu'on en peut faire.

*La tête.* Groſſe entrée.

Elle s'emploie quelquefois dans de grands repas par fantaiſie, ſinon elle eſt le partage des pauvres, parce qu'elle eſt de très-peu de reſſource.

Il faut la déſoſſer comme une tête de veau, ôter la cervelle, l'approprier, tremper & blanchir avec la cervelle. Enſuite faites-la cuire dans une braiſe qui ſoit bonne & bien foncée. Piquez les bajoues de gros lard. Quand elle eſt cuite aux trois quarts & tiede, retirez-la. Faites un ragoût de pigeons, cailles ou autres choſes. Faites cuire les pigeons à demi dans une petite braiſe, paſſez des champignons, crêtes, ris de veau, rognons de coq, le tout bien lié. Mettez-y vos pigeons. Enſuite laiſſez refroidir le tout. Mettez votre grand ragoût à la place de la cervelle, un pigeon à la place de chaque œil que vous aurez ôté hors de la tête;

recouvrez le tout avec un bon godiveau fait avec des morceaux de veau hachés bien menus, de la graiſſe de bœuf, du lard, perſil, ciboule, ſel, poivre, échalottes, ſix jaunes d'œufs, une mie de pain deſſéchée & trempée avec de la crême, le tout bien pilé. Mettez les yeux & une crépine par deſſus. Remettez le tout dans votre braiſe, achevez de faire cuire le haut de la tête ci-deſſus. Quand elle eſt cuite, tirez-la & la laiſſez égoutter. Servez-la avec le fond de la ſauce bien dégraiſſée, ou une ſauce à l'Eſpagnole, ou autre ſauce que vous jugerez à propos. Faites frire la cervelle, coupez-la en dés & mettez-la autour de la tête ou par deſſus.

On peut la ſervir au gros ſel, comme une tête de veau cuite dans un aſſaiſonnement.

On peut encore la faire cuire dans une braiſe, mettre deſſus une ſauce à la Sainte-Menehoult, la paner de mie de pain très-fine, lui faire pren-

dre belle couleur au four, & ſervir avec une ſauce piquante.

*Langue de bœuf à la braiſe.* Entrée.

Faites tremper une langue de bœuf blanchie & cuite aux trois quarts dans la marmite. Otez-lui ſa peau. Quand elle eſt froide, piquez-la de gros lard. Faites-la cuire dans une braiſe. Pour cet effet foncez une marmite braiſiere avec des tranches d'oignon, zeſtes de carottes & panais, morceau de bœuf bien battu, bardes de lard bien ſain. Enſuite mettez-y votre langue. Recouvrez avec bardes de lard & morceau de bœuf, tranches d'oignon, quelques clous de girofle, branche de baſilic, ſel & poivre légérement. Faites enſorte que le vaiſſeau dont vous vous ſervirez ſoit proportionné à ce que vous avez à mettre dedans, de façon qu'il ſoit plein, bien couvert & bien bouché. Faites ſuer doucement; enſuite mettez-y un peu d'eau ou bon bouillon. Faites-la cuire fort doucement.

La braiſe de veau ſe fait de même, ainſi que la braiſe blanche qui ſe fait avec un peu de viande & beaucoup de lard ou graiſſe de veau & autre.

On peut mettre deſſus la langue de bœuf telle ſauce qu'on juge à propos, comme ſauce à l'Eſpagnole, hachée, aux navets & autres.

La langue ſe ſert ordinairement pour entrée.

*Langue de bœuf piquée à la broche.*

Entrée.

*Faites-la cuire aux trois quarts. Otez la peau. Laiſſez refroidir. Piquez de moyen lard. Faites-la mariner dans une cuillerée de bouillon, baſilic, ſel, clou de girofle, un peu de vinaigre. Mettez à la broche. Enveloppez de crépines ou légeres bardes de lard, par deſſous le piqué. Quand elle eſt cuite, ôtez & ſervez avec une ſauce piquante, telle qu'elle eſt ici indiquée.*

Paſſez des tranches d'oignon avec deux champignons, zeſtes de carottes, le tout avec un peu de lard fon-

du. Singez avec un peu de farine & mouillez avec du jus & un peu de blond de veau, un demi-verre de vinaigre qui soit bon, deux clous de girofle, un quart de feuille de laurier, une demi-feuille de basilic, le tout bien ménagé. Faites bouillir un grand quart d'heure. Dégraissez & passez dans le tamis ou étamine. Mettez cette sauce sur votre langue.

Cette sauce peut servir pour tout ce qui demandera une sauce piquante.

*Langue de bœuf en hatelettes.* Hors-d'œuvre.

Faites-la cuire à la braise, coupez-la par morceaux gros comme le pouce en quarré. Mettez-la avec persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché bien menu, deux ou trois pains de beurre ou lard fondu, ou du beurre ordinaire, pourvu qu'il soit bon, du sel, du poivre, basilic en poudre. Passez le tout ensemble un instant. Mettez-y un jaune d'œuf. Laissez refroidir à moitié, & embro-

chez dans des broches d'argent, ou petites brochettes de bois bien faites. Paſſez avec une mie de pain bien fine. Faites griller légérement, & ſervez à ſec.

*Langue de bœuf au ſang.* Entrée.

Faites-la cuire à la braiſe, lardez de gros lard. Fendez-la en deux, ſans la ſéparer. Faites un appareil de la façon qui ſuit.

Paſſez des oignons hachés avec un peu de lard fondu. A demi-paſſés, mettez-y de la panne en dés, & du ſang de cochon, d'agneau ou volaille, pourvu qu'il ne ſoit point caillé. Pour l'empêcher de cailler, il faut y mettre, pendant qu'il eſt chaud, le jus d'un citron ou un peu de vinaigre, & le bien remuer.

Aſſaiſonnez votre appareil avec de fines herbes, ſel, poivre, un peu d'épices à boudin. Quand le tout eſt froid, mettez une crépine dans une caſſerole ou plafond, de l'appareil deſſus la langue. Remettez le reſte de votre boudinaille. Recouvrez de

votre crépine. Faites cuire au four. Que cela ait belle couleur. Egouttez bien, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole ou blond de veau.

Cet appareil de boudin vous ſervira pour tout ce qui ſera au ſang.

*Langue au miroton.* Hors-d'œuvre.

Faites-la cuire à la braiſe. Etant froide, coupez par tranches bien minces. Paſſez des champignons, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché bien menu. Singez & mouillez avec un jus, & blond de veau. Laiſſez bien cuire & dégraiſſez. En finiſſant, mettez des capres hachées bien menues, une pointe de vinaigre. Jettez un peu de miroton deſſus vos tranches de langues. Pour les chauffer, faites [illegible] & ſervez chaud. Courte ſauce.

*Langue de bœuf aux concombres.* Entrée.

Faites cuire à la braiſe, & faites un ragoût de la maniere qui ſuit. Epluchez des concombres, fendez-les en quatre. Otez-en la graine, & les cou-

pez en dés gros comme le pouce. Faites-les mariner avec du gros ſel, un peu de vinaigre, quelques oignons entiers. Enſuite vous les preſſez dans un linge, & les paſſez avec du lard fondu juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur. Singez un peu & mouillez avec jus ou bouillon. Faites-les mitonner & dégraiſſez. Quand ils ſont bien cuits, liez-les avec un peu de blond de veau. Achevez de finir votre ragoût, & ſervez chaud.

Ce ragoût peut ſervir à tout ce qui ſe met aux concombres.

*Langue de bœuf au naturel.* Entrée.

Quand elle eſt bien mortifiée, piquez-la de gros lard aſſaiſonné à l'ordinaire, & la faites cuire dans la marmite avec la piece de bœuf ou autre. Servez avec un peu de bouillon & du gros ſel.

*Langues de bœuf ſalées, fourrées, ſéchées & enfumées.* Entremets froid.

Faites une ſaumure avec de l'eau bouillante, beaucoup de ſel, un peu

de ſalpêtre, coriandre, baſilic, poivre-long, gingembre, macis, genievre, clous de girofle, le tout bouilli un quart d'heure. Laiſſez repoſer. Quand cela eſt froid, paſſez au clair. Mettez vos langues dedans. Quand elles ſont bien échaudées l'eſpace de huit à dix jours, faites-les cuire dans un bon aſſaiſonnement bien doux & gras, & les ſervez chaudes ou froides. Tâchez de leur donner la doſe juſte de ſel.

*Si vous voulez les conſerver*, quand elles ſont hors de la ſaumure, reſſuyez-les bien & les preſſez un peu. Faites-les ſécher au plancher. Si vous voulez qu'elles ſoient enfumées, mettez-les dans des boyaux de bœuf, aſſaiſonnés en dedans d'herbes aromatiques, & les mettez dans la cheminée, où comme celles de Zurich. Brûlez deſſous quelques herbes de ſenteur, pour que la fumée leur donne le goût.

On fait tout ce que l'on veut des langues de bœuf. Le principal eſt

qu'elles ſoient bien cuites à la braiſe.

*Palais de bœuf.*

Le palais de bœuf doit être bien choiſi, lavé, blanchi à l'eau bouillante. Otez la peau & le durillon du milieu. Coupez les extrémités. Faites-les cuire enſuite dans une braiſe légere, & l'employez.

*Palais de bœuf au chingaras.*

Etant cuits à la braiſe coupez-les en deux ou trois bien appropriés; faites ſuer autant de tranches de jambon nouveau que vous avez de morceaux de palais de bœuf; étant ſués prêts à faire le caramel, dreſſez vos palais de bœuf & votre jambon deſſus; mettez dans votre même caſſerole un peu de bouillon & d'eau pour détacher le ſuc du jambon, un peu de vinaigre & d'échalotte hachée, faites bouillir un inſtant: ſervez chaud ſur les palais de bœuf.

*Palais de bœuf à la poulette.* Hors-d'œuvre.

Coupez-le en dés ou en quarré. Paſſez des champignons avec du lard

fondu. Singez un peu & mouillez avec de bon bouillon. Mettez-y le palais de bœuf, un demi-verre de vin blanc qui ſoit bon. Laiſſez mijotter & réduire. Enſuite mettez-y une liaiſon de deux jaunes d'œufs, faite avec du bouillon, un peu de perſil haché très-menu, la moitié, ou un pain de beurre entier. Liez votre ſauce tout doucement. Mettez-y le quart d'un anchois bien lavé & bien haché. Jus de citron.

*Palais de bœuf en hatereau. Hors-d'œuvre.*

Faites cuire à la braiſe & le coupez en deux. Fendez les deux morceaux bien minces. Mettez deſſus chaque morceau un peu de farce très-fine & bien légere, roulez-les enſuite, que le tout ſoit bien joint enſemble. Laiſſez-le refroidir & le marinez avec du jus de citron, un peu de ſel menu & perſil entier. Reſſuyez-le bien & faites-le frire dans du ſaindoux après l'avoir trempé dans une pâte faite avec de la farine, un peu

de ſel, un jaune d'œuf, de la bierre ou du vin blanc, le tout bien délayé. Mettez-y une cuillerée d'huile. Il faut que cette pâte ſoit bien conſiſtante, ſans être trop épaiſſe. Il faut auſſi que la friture ſoit chaude, ce qu'on voit lorſqu'elle fume un peu, ou que la ciboule ou le perſil qu'on jette dedans ſe frit. Pour lors vous pouvez vous en ſervir. Ayez toujours attention que votre friture ſoit blonde, & ſervez chaud ſi vous pouvez.

*Palais de bœuf au parmeſan.* Entremets.

Coupez-le en filets quand il eſt bien cuit à la braiſe. Paſſez des oignons en tranches avec du lard fondu. Quand il eſt preſque blond, ſingez un peu avec de la farine, & mouillez avec jus & blond de veau. Mettez-y votre palais de bœuf. Quand il eſt à demi-froid, vous le dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir. Rapez du parmeſan que vous mettez au fond avec de la mie de

pain. Ayez de petits oignons blancs, blanchis & cuits dans du bouillon, bordez-en votre plat. Mettez par-deſſus un peu de la ſauce du palais de bœuf. Paſſez le tout avec du parmeſan rapé, mêlé d'un peu de mie de pain bien fine. Faites prendr couleur au four, qu'il ſoit bien blond & bien dégraiſſé. Servez.

*Palais de bœuf au jambon.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe. Paſſez des zeſtes de jambon avec un pain de beurre. Mouillez avec de l'eau. Laiſſez mijotter une demi-heure. En finiſſant mettez-y une pincée d'échalottes hachées bien menues, un peu de blond de veau & une pointe de vinaigre. Jettez deſſus votre palais de bœuf, & prenez garde au ſel.

*Palais de bœuf à la Sainte-Menehoult.* Entremets.

Faites cuire & trempez dans une Sainte-Menehoult ( voyez l'article des braiſes ); faites prendre couleur. Servez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

*Palais de bœuf en alumettes.* Entremets.

Coupez-les en petits filets comme des allumettes. Mettez mariner avec un peu de bouillon & vinaigre, ſel, poivre, baſilic, clous de girofle, quelques tranches d'oignon, un petit morceau de beurre manié dans un peu de farine, le tout bien chaud. Faites mariner deux heures. Laiſſez égoutter & trempez dans la pâte à bierre. Faites frire dans du ſaindoux. Servez bien blond & chaud.

Vous pouvez les mariner dans du citron ſimplement, avec un peu de ſel, brin de perſil, & faites frire de même.

*Palais de bœuf en menus droits.* Entremets.

Coupez-les en filets, paſſez des oignons comme au parmeſan, jettez vos filets dedans. En finiſſant un peu de moutarde & un petit filet de vinaigre.

*Palais de bœuf en balottes.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, coupez-les minces de la largeur d'un écu de ſix francs. Faites-en autant de morceaux doubles, parce qu'il faut le deſſus & le deſſous. Les épluchures coupées minces vous ſerviront pour le dedans avec des foies gras émincés, truffes émincées, ayez de la farce fine. ( Voyez l'article des farces ). Faites un lit de farce, un lit de truffes, un lit de farce, un lit de palais de bœuf, un lit de farce, un lit de foies gras. Suivez toujours de même juſqu'à ce que votre balotte ſoit formée. Recouvrez le tout. Enveloppez avec une crépine bien fine, paſſez légérement & mettez au four. Servez deſſous un blond de veau.

*Palais de bœuf en hatelettes.* Hors-d'œuvre.

Coupez-le en morceaux & les mettez dans un aſſaiſonnement de perſil, ciboule, champignons, échalottes, ſel, poivre, du lard fon-

du ou bon beurre, basilic en poudre, un peu de muscade, le tout passé ensemble. En finissant, un jaune d'œuf, un peu de blond de veau bien épais. Laissez refroidir à moitié. Embrochez avec de petites brochettes de bois ou d'argent. Passez légérement. Faites griller bien blond. Servez avec telle sauce que vous voudrez.

*Palais de bœuf à l'Espagnole.* Hors-d'œuvre *ou* entremets.

Coupez-les en morceaux longs comme le doigt, & gros comme le pouce. Faites frire des morceaux de pain dans l'huile de la même grosseur. Dressez sur le plat un morceau de palais de bœuf, & un morceau de pain. Jettez dessus une sauce à l'Espagnole.

Il y a bien d'autres façons d'accommoder les palais de bœuf, qu'il est aisé de diversifier pour peu qu'on soit entendu dans la cuisine.

Le palais de bœuf est peu de chose par lui-même, mais l'art de la cuisine le fait valoir, & le fait souvent

préférer à des choſes excellentes & plus cheres.

Il ſert dans les garnitures & à la pâtiſſerie.

*Palais de bœuf aux fines herbes à l'Eſpagnole.* Hors-d'œuvre.

Vos palais de bœuf étant bien cuits dans une braiſe, vous les coupez en filets de la longueur du petit doigt. Vous pouvez y joindre du gras double bien nétoyé & bien cuit. Coupez-le de même en *filets* en travers pour en rendre *la chair plus* courte. Mettez dans une *caſſerole* deux pains de beurre, un demi-verre d'huile, avec champignons, perſil, ciboules, échalottes (le tout haché bien menu), ſel, poivre, fines herbes, & un peu de muſcade. Faites mariner vos filets dans cet appareil. Une demi-heure avant que de ſervir, vous les mettez ſur des cendres chaudes à mijotter pour les ſervir: vous les égouttez ſur un tamis, & vous mettez dans la caſſerole, où ils ont été, un peu de ſauce à la

carpe ; faites bouillir & dégraiſſez bien. Dreſſez vos filets, & mettez la ſauce deſſus, avec un jus de bigarade dans le tems.

On peut mettre pluſieurs ſortes de filets à cette ſauce. On fait auſſi des palais de veau & de mouton de même.

*Palais de bœuf à la Silvie.*

Ayez de bon palais de bœuf, faites-les blanchir, épluchez bien les extrêmités, le deſſus & le deſſous, enſuite lavez-les bien dans l'eau fraîche & les faites égoutter ; coupez-les en deux, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre mêlé, quelquelques morceaux de petit lard & zeſtes de jambon. Enfermez le tout dans un linge bien propre, & les mettez cuire dans le derriere de votre marmite, ou dans du bouillon à part : il faut qu'ils cuiſent pendant cinq heures ; vous les ſervez avec un peu de leur bouillon, & une ſauce à part, tel que l'on jugera à propos.

*Queue de bœuf à la Sainte-Menehoult.* Entrée.

Coupez par morceaux une ou deux queues de bœuf. Trempez, faites blanchir & cuire aux trois quarts dans votre marmite. Enſuite remettez dans une braiſe. ( Voyez à l'article des braiſes ). Enſuite panez, grillez, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Elle ſe met avec bien d'autres viandes à la braiſe, en terrine, en hochepot ou en pâté chaud. Le tout eſt qu'elle ſoit bien cuite & de bon goût. Vous la mettez avec telle ſauce & légume que vous jugez à propos.

*Oreilles de bœuf à la Sainte-Menehoult.* Entremets, hors-d'œuvre.

Echaudez vos oreilles comme celles de veau, & faites-les bien blanchir : enſuite faites-les cuire dans le même aſſaiſonnement que les pieds de cochon à la Sainte-Menehoult, & vous les finirez de même. Tenez-les bien douces. On peut encore les mettre à pluſieurs autres ſauces. La variété

variété & l'économie de la table trouvent également leur compte à ces ſortes de mets, qui ſont d'ailleurs de pure fantaiſie. Je n'ai pas beſoin d'obſerver que toutes les extrémités des animaux comeſtibles ſont très-dures à cuire & très-coriaces : mais tout paſſe, quand on ſait l'apprêter, & il n'y a pas vingt ans qu'un fameux Traiteur fit manger à des Seigneurs (faute d'autre viandes) une vieille paire de gants de bufle, coupés & accommodés en menus droits, qu'ils trouverent excellens tant qu'ils ignorerent ce qu'ils mangeoient, & dont apparemment ils ne furent pas curieux de tâter une ſeconde fois.

*Rognons de bœuf à l'oignon.* Hors-d'œuvre.

Paſſez de l'oignon dans une caſſerole coupé en tranches avec un morceau de beurre. A moitié paſſé, jettez-y votre rognon de bœuf, que vous avez coupé bien mince : aſſaiſonnez le tout de ſel & poivre.

Faites cuire à petit feu. Ne mouillez qu'avec le jus que cela rendra. En finiſſant un filet de vinaigre ou de la moutarde.

*Rognons de bœuf à la poële.* Hors-d'œuvre.

Paſſez votre ragoût bien émincé dans une poële avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre. Quand cela eſt cuit, ôtez vos rognons de la poële. Jettez dans le reſtant de la ſauce, un verre de vin & un peu d'eau. Faites enſuite une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec du verjus ou vinaigre.

*Rognons de bœuf à la payſanne.* Hors-d'œuvre.

Coupez deux rognons de bœuf bien minces. Otez les nerfs & les mettez dans une terrine avec quelques petits morceaux de lard gras ou maigre, deſſus & deſſous. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, tête de clou de girofle. Couvrez bien votre terrine, & la laiſſez ſur des cendres chaudes pendant deux ou trois heures. Fai-

tes-les cuire doucement comme le bœuf à la mode. Servez-les dans la terrine ſans autre façon.

*Rognons de bœuf grillés.* Hors-d'œuvre.

Fendez-les en deux & les paſſez dans un peu de beurre ou autre graiſſe, avec ſel, poivre, perſil, ciboule. Paſſez avec de la mie de pain, & faites griller à petit feu. Servez avec telle ſauce que vous voudrez.

On peut les ſervir en pâté, en tourte, ou les faire cuire dans la braiſe, les émincer & les ſervir à l'oignon, aux concombres, à la chicorée & autres.

*Gras double grillé à la bourgeoiſe.* Hors-d'œuvre.

Lavez bien & faites blanchir. Coupez par morceaux larges de quatre doigts. Coupez-les en deux. Mettez dedans un petit morceau de beurre, perſil, ciboule, ſel, poivre, un peu de mie de pain, le tout pané & grillé. Servez avec un filet de vinaigre.

*Gras double en fricaſſée à la moutarde.* Hors-d'œuvre.

Nettoyez & faites cuire. Coupez en dés, gros comme le pouce. Paſſez de l'oignon. Jettez-y votre gras-double avec ſel & poivre. Mouillez avec un peu d'eau ou bouillon. Laiſſez mijotter. En finiſſant un peu de moutarde & un filet de vinaigre.

*Gras-double à la poulette.* Hors-d'œuvre.

C'eſt la même choſe qu'aux palais de bœuf.

On peut le joindre avec des palais de bœuf, & le mettre aux fines herbes.

*Gras-double ſauce à la raie.*

Faites la ſauce à la raie comme il eſt marqué à l'article des ſauces en gras: ayez du gras-double bien approprié, cuit à la braiſe. Coupez-le en filets, garniſſez votre plat, & votre ſauce par-deſſus, courte & bonne.

*Graiſſe de bœuf.* Hors-d'œuvre.

On s'en ſert pour toutes ſortes de

farces. Voici la façon de l'employer.

Prenez de la graiſſe de rognons bien épluchée de ſes nerfs, & de ſes petites peaux. Faites-la tremper dans de l'eau tiede. Battez-la bien avec le poignet pour la rendre bien maniable. Pour lors elle s'emploie comme le beurre.

La moëlle ſert à beaucoup de choſes différentes.

Les yeux de bœuf bien épluchés & bien dégorgés ſe cuiſent dans une braiſe. Vous les ſervez avec telle ſauce que vous jugez à propos. La cervelle de même.

Les boyaux ſervent aux Chair-cuitiers.

*Tetine de vache à la poële.* Hors-d'œuvre.

Cela ſe vend ordinairement chez les Tripieres. Pour l'employer, il faut la couper par morceau & la faire blanchir, enſuite la mettre égoutter, & faire une ſauce à la poële, comme au foie de veau; qu'elle ſoit bien liée & bien relevée.

## De la poitrine de Bœuf.

*Poitrine de bœuf au ſel.* Groſſe entrée.

Battez-la bien & la mettez dans une ſaumure ( voyez à l'article des braiſes ); laiſſez-l'y quatre ou cinq jours; enſuite faites-la cuire dans de l'eau, & quelque aſſaiſonnement. Servez au gros ſel.

*Tranches de bœuf aux fines herbes & autres.* Hors-d'œuvre.

Quand le bœuf eſt froid coupez-le en tranches bien minces. Mettez avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, champignon, le tout haché bien menu avec un peu de baſilic en poudre, un peu de blond de veau bien manié. Saucez chaque tranche dans le petit aſſaiſonnement, & la mettez dans un papier bien enveloppé, un quart d'heure au four. Retirez-les enſuite du papier & les dreſſez dans un plat avec un peu de blond de veau.

Vous pouvez mettre ces mêmes

tranches de bœuf à la Sainte-Menehoult avec une remoulade ou autre ſauce, ou bien au jus ſimple avec branche de ciboule.

Vous pouvez encore les mettre à la perſillade avec du jus & du gros poivre, ou bien avec une ſauce-Robert.

Ou bien paſſez de l'oignon & mouillez avec du bouillon. Mettez-y vos tranches coupées minces avec ſel & poivre. Laiſſer mitonner, en finiſſant, mettez une liaiſon de trois ou quatre jaunes d'œufs avec de la muſcade & un filet de vinaigre.

*Poitrine de bœuf fumée.* Entremets froid.

Laiſſez-la dans une ſaumure environ dix ou douze jours. Retirez-la & l'eſſuyez bien. Mettez-la dans une preſſe pour faire ſortir tout le jus. Faites-la ſécher dans la cheminée pendant quinze jours ou trois ſemaines. Brûlez deſſus quelques herbes odoriférantes, pour lui faire prendre le goût ſi vous l'aimez. Sinon faites-

la fumer ſimplement. Faites-la deſſaler une demi-journée, lavez-la & la faites cuire dans un bon aſſaiſonnement. Servez-la chaude ou froide.

*Poitrine de bœuf à la braiſe.* Groſſe entrée.

Faites-la cuire aux trois quarts dans votre marmite, moyennant quoi elle ſervira à faire votre bouillon. Retirez-la, & achevez de la faire cuire dans une braiſe fortement aſſaiſonnée, & la ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

*Poitrine de bœuf en ſurpriſe.* Groſſe entrée.

Faites-la cuire à la braiſe. Faites un grand trou au milieu dans lequel vous mettez un fond de farce fine avec un ragoût de pigeons ou autres choſes que vous faites cuire & bien lier auparavant. Recouvrez de la même farce. Paſſez le tout avec une Sainte-Menehoult, & mie de pain, & un peu de parmeſan, ſi vous l'aimez. Sinon faites prendre une belle couleur au four à petit feu. Laiſſez-

la égoutter & ſervez avec une ſauce hachée faite avec des champignons hachés bien menus. Paſſez avec du lard fondu. Singez & mouillez avec du jus & blond de veau, un verre de vin blanc. En finiſſant un peu de capres hachées bien menues, un anchois & un peu de rocambole.

*Roulade de flanchet de bœuf.* Entremets froid.

Prenez un flanchet. Battez-le bien & étendez ſur une table. Faites des lardons de lard & jambon, des lardons de langue de bœuf, des œufs durs, des piſtaches, le tout artiſtement arrangé. Aſſaiſonnez de fines herbes, poivre, ſel & fines herbes, un peu de rocambole. Caſſez deux œufs pour dorer le tout avec un peu de farine, pour bien ſouder le tout enſemble. Roulez-la & la ſerrez bien dans une ſerviette. Attachez les deux bouts & la ficellez bien. Faites-la cuire dans une braiſe. Mouillez de vin blanc & de bouillon. Servez froid.

*Cimier.*

Eſt une piece de chair de la cuiſſe qui contient pluſieurs tranches. Chaque tranche contient trois morceaux. Le premier s'appelle la *piece ronde ;* le ſecond, *la ſemelle ;* & le troiſieme, *le tendre.* Le derriere du cimier eſt contenu depuis les tranches juſqu'à la queue ; on le nomme *culotte.*

## De la culotte de Bœuf.

*Culotte de bœuf au ſel.* Groſſe entrée.

Faites-la cuire dans une marmite. Mettez-la dans un aſſaiſonnement de bouillon, beaucoup de ſel, tranches d'oignon, clous de girofle, branche de baſilic. Laiſſez-la mitonner pour lui faire prendre goût.

Quand elle ſera froide vous en pouvez couper des tranches, & en faire le même uſage que de la poitrine de bœuf.

*Culotte de bœuf à la braiſe.* Groſſe entrée.

Lardez-la de gros lard. Aſſaiſonnez de ſel, poi. re, muſcade, baſilic

en poudre ; faites-la cuire à la braiſe à très-petit feu. Mouillez-la d'un peu de bouillon. Laiſſez-la dix heures au feu, qu'elle mijotte toujours ſans diſcontinuer, afin qu'elle ſoit bonne & prenne du goût. Servez-la dans ſa ſauce.

*Culotte de bœuf au demi-ſel.* Groſſe entrée.

Quand elle eſt mortifiée, ſalez-la dans une terrine ou caſſerole avec beaucoup de menu ſel, & l'aſſaiſonnement ordinaire, & l'y laiſſez trois jours. Enſuite retirez-la, & la faites cuire dans une braiſe ou aſſaiſonnement léger.

*Culotte de bœuf à l'écarlatte.* Entremets froid.

Laiſſez-la mortifier, déſoſſez-la. Mettez dégorger votre piece de bœuf dans l'eau de puits. Lardez-la de gros lardons. Aſſaiſonnez de tout l'aſſaiſonnement ordinaire, & du ſalpêtre pilé, & toutes ſortes de fines herbes. Enveloppez-la dans une nape neuve ou autre linge avec tout ſon

assaisonnement. Mettez-la dans la terre à deux pieds & demi de profondeur. Laissez-la six jours, retirez & la mettez cuire avec de l'eau, bardes de lard ou autre nourriture & oignons, carottes & panais. Laissez-la égoutter. Parez-la bien, & vous en servez.

*Culotte de bœuf aux légumes.* Grosse entrée.

Lardez de gros lard, & faites cuire à la braise avec carottes, panais, navets & gros oignons. Vous la servez avec tous les légumes & racines, & le fond de la sauce au blond de veau.

Vous pouvez la mettre aux choux avec des saucisses que vous faites cuire de même. L'on sert des tranches de bœuf avec plusieurs légumes ou sauces differentes.

*Culotte de bœuf à la Montreuil à l'Espagnole.* Grosse entrée.

Ayez une culotte de bœuf. Parez-la bien, & la mettez dans un vaisseau avec du sel fin, frottez-la bien par tout, mettez aussi des fines herbes,

cinq ou ſix gouſſes d'ail & environ une livre d'huile. Laiſſez-la mariner pendant deux ou trois jours, & enſuite faites-la cuire avec deux bouteilles de vin de Champagne, de l'huile & les mêmes fines herbes qui ont ſervi à la mariner; deux ou trois cuillerées de bouillon, le tout à petit feu. Servez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

## De l'aloyau.

*Aloyau à la braiſe.* Groſſe entrée.

Lardez & aſſaiſonnez comme la culotte. Jettez une grande ſauce deſſus ou un ſalpicon de champignons, cornichons, capres, anchois, échalottes, rocamboles & autres choſes, ou bien un grand ragoût de crêtes, ris de veau, champignons & autres garnitures.

*Aloyau en balon.*

Otez-en les filets & déſoſſez entiérement. Faites un grand ſalpicon crud compoſé de filets de ris de veau, de poularde, perdrix, jambon, &

langues de bœuf. Le tout bien assaisonné de persil, ciboule, fines herbes, lard rapé, & lié de quelques jaunes d'œufs. Mettez le tout dans votre aloyau, ensuite trousſez en balon, couſez-le bien & le rendez le plus long que vous pourrez. Mettez-le cuire à la braiſe, & le ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

*Aloyau au four.* Groſſe entrée.

Lardez de gros lard, & mettez dans une caſſerole le filet en deſſous. Aſſaiſonnez légérement. Couvrez bien. A demi-cuit mouillez avec une bouteille de vin du Rhin. Achevez de faire cuire, bouchez la caſſerole avec une pâte, & laiſſez huit heures au four. Dégraiſſez, & ſervez avec ſa ſauce.

## Du filet de bœuf.

*Filet de bœuf à la morguienne.* Entrée.

Paſſez bien le filet & le ciſelez en quatre dans la longueur. Mettez dans

chaque ciſelure, du poivre, du ſel, du perſil, de la ciboule, de l'ail, avec du lard rapé & du baſilic, le tout haché bien menu, & mêlé enſemble avec un jaune d'œuf. Marinez le filet dans de l'huile très-fine & tranches de citron. Enſuite embrochez & enveloppez de crépine double. Arroſez avec du vin blanc & de l'huile. Etant cuit aux trois quarts & demi, laiſſez-le dans ſa crépire. Mettez-le ſur des cendres chaudes bien couvert. Servez-le avec le jus qu'il aura rendu.

*Filet d'aloyau piqué en venaiſon.*

Entrée.

Piquez-le bien avec un lard bien rond & bien conſiſtant. Mettez-le mariner avec moitié vinaigre, un peu de ſel, baſilic, tranches d'oignon, coriandre pilée, quelques clous de girofle. Marinez le tout ſix heures. Enſuite mettez à la broche, enveloppez de bardes deſſous, & du papier pardeſſus le piqué. Servez avec une poivrade liée. Vous en

trouverez la façon à l'article des langues de bœuf.

*Filets de bœuf à l'oignon.* Hors-d'œuvre.

Otez bien les peaux & les nerfs. Coupez-les par tranches très-minces, battez un peu avec le dos du couteau. Mettez-les mariner avec un verre d'huile, & autant de tranches d'oignon que vous avez de filets, sel & poivre concaſſé. Foncez une caſſerole de bardes de lard, & petites bardes de veau très-minces, une crépine par-deſſus. Mettez deſſus la crépine un lit de tranches de bœuf, enſuite un lit de tranches d'oignon, & le reſte de même. Recouvrez votre petite braiſe. Aſſaiſonnez légérement. Mettez cuire ſur des cendres chaudes à petit feu. Quand vos filets ſont cuits, prenez le fond de la ſauce bien dégraiſſée, avec un peu de blond de veau. Jettez deſſus vos filets.

*Autres filets à l'oignon.*

Faites-les cuire à la broche, émincez les bien. Paſſez de l'oignon blanc

bien mince avec du lard fondu. Quand ils commencent à être un peu roux & cuits, mettez-les égoutter ſur un tamis. Remettez-les dans une caſſerole propre avec du blond de veau. Faites-les mijotter, & achevez de faire cuire. Quand ils ſont bien cuits, & la ſauce bien liée & douce, jettez-y vos filets. En ſervant une légere pointe de vinaigre.

*Filets de bœuf à la poële.* Entrée.

Piquez de gros lard. Faites-les cuire dans une braiſe aux trois quarts. Enſuite hachez des champignons, perſil, ciboule, échalottes, deux pains de beurre. Mettez vos filets dedans, deux gouſſes d'ail, la moitié du fond de votre braiſe bien tirée au clair. Faites mijotter le tout ſur des cendres chaudes bien étouffées. Dégraiſſez & ſervez avec la ſauce.

*Feuilleton de filets de bœuf.* Hors-d'œuvre, & entrée.

Prenez un bon filet de bœuf, parez par-deſſus. Faites-le blanchir un bouillon dans l'eau. Otez-le & le

mettez à l'eau fraîche. Reſſuyez-le bien. Coupez-le par rouelles bien minces ſans les détacher. Que le filet ſe trouve entier. Hachez de l'oignon très-mince. Paſſez-le un moment ſur le feu. Otez-le, mêlez avec du lard rapé, ſel, poivre, baſilic en poudre, des filets d'anchois bien deſſalés, deux ou trois jaunes d'œufs, le tout bien manié enſemble. Mettez de cet appareil entre chaque filet. Que le tout ſoit bien garni. Embrochez votre filet enveloppé de crépines & de papier. Quand il eſt cuit, ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Le filet d'aloyau ſe met à la broche, piqué avec toutes ſortes de légumes que vous aurez fait cuire avec du bouillon. Laiſſez égoutter & faites mijotter avec du blond de veau un peu foncé, & bien conſiſtant.

Vous pouvez le mettre avec pluſieurs autres ſauces différentes.

*Filet de bœuf à la mariée.* Entrée.

Prenez un filet de bœuf. Otez les

nerfs, la peau, la graiſſe, coupez-le en deux. Battez-le bien entre deux linges. Faites-les larges comme les deux mains. Piquez en travers de gros lard. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites une farce de lard ou tetine de veau. Hachez & pilez à crud avec perſil, ciboule, un morceau de beurre, quelques champignons hachés, ſel, poivre, baſilic en poudre, le tout bien pilé. Liez de trois jaunes d'œufs. Etendez de cette farce deſſus vos filets. Dorez avec de l'œuf battu, & roulez vos filets enveloppés dans un linge bien propre. Faites cuire dans une braiſe bien foncée, & ſervez avec un ragoût de truffes.

*Filet de bœuf à la Ducheſſe.* Entrée.

Piquez un filet de bœuf de gros lard aſſaiſonné, & de gros filets d'anchois bien deſſalés. Faites cuire dans une braiſe bien foncée douce, ſur des cendres chaudes pendant huit heures. Quand il eſt cuit, paſſez le jus qu'il a rendu. Faites une ſauce avec trois ou quatre pains de beurre,

une poignée de capres, la moitié d'un citron. Singez un peu & mouillez avec de la crême & le jus, un peu de muſcade. Tournez comme une ſauce blanche, & ſervez chaud.

*Filet d'aloyau à la Conti.* Entrée.

Il s'accommode de même que le filet de mouton.

*Filet de bœuf à la Varſovie.* Entrée.

Ayez un filet de bœuf bien mortifié, ôtez bien toutes les peaux & la graiſſe; coupez-le en travers de l'épaiſſeur de quatre écus. Battez bien les tranches & les émincez. Ayez une farce légere que vous étendez deſſus : vous y mettrez quelques morceaux de moëlle de bœuf; roulez-les & les marinez dans l'huile avec de fines herbes. Enſuite faites-les griller, & les ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole, ou une ſauce demi-pointue, dans laquelle vous mettrez un ſoupçon d'échalotte haché bien menue.

*Filet de bœuf à la glace.* Entrée.

Ayez un filet bien mortifié, pi-

quez-le de lard, & jambon bien aſſaiſonné, & le faites cuire dans une braiſe bien foncée. Enſuite laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon pour le ſervir ; vous le couperez par tranches bien minces : vous mettrez dans le plat où vous le devez ſervir, perſil, ciboule, échalottes hachées bien menu, & poivre concaſſé. Ayez une glace ou gelée de veau bien claire. Quand votre viande eſt arrangée ſur le plat, vous y mettez de votre gelée tiede. Vous faites prendre la glace, avant de ſervir. Vous pouvez renverſer vos filets ſur un autre plat, cela ſe trouvera glacé par-tout. Vous trouverez la façon de faire la gelée de veau blonde à l'article des braiſes.

*Filet de bœuf à l'Indienne.*

Votre filet de bœuf étant piqué de petit lard d'un côté, vous le ciſelez de l'autre. Vous y faites entrer toutes ſortes de fines herbes : enſuite vous le marinez dans l'huile, & le faites cuire à la broche à petit feu, l'arroſant avec de l'huile & du beur-

re. Avant de l'ôter de la broche, vous panez le côté qui n'eſt point piqué avec mie de pain & perſil haché. Servez-le dans ſon jus ou avec ſauce à l'Italienne ou autre.

*Charbonnées aux fines herbes.* Entrée.

Faites-les cuire à la braiſe. Hachez champignons, perſil, ciboule, échalottes, lard rapé, & deux pains de beurre, ſel, poivre, baſilic en poudre. Mettez vos charbonnées dedans, & les enveloppez dans du papier. Mettez-les au four à très-petit feu, enſuite ôtez le papier & les ſervez avec du blond de veau, & toutes les fines herbes qui ſont dans le papier.

Vous pouvez les faire griller comme des côtelettes de mouton. Parez, battez & les faites cuire dans leur jus avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez encore les mettre à la Sainte-Menehoult, remoulade chaude ou froide, à la bonne femme. Vous les faites bien cuire dans une braiſe, & les ſervez avec la ſauce & un peu de blond de veau.

On peut les piquer & les glacer avec toutes ſortes de légumes, & ſauces différentes.

*Carbonnade de bœuf à la Lyonnoiſe.*

Entrée.

Ayez des entre-côtes, laiſſez-les mortifier. Déſoſſez & coupez les carbonnades de l'épaiſſeur d'un travers de doigt. Otez bien les nerfs & la graiſſe. Battez-les un peu. Faites une farce avec tetines de veau, un petit morceau de veau & un peu de lard, le tout un peu blanchi. Hachez & aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade & baſilic en poudre. Pilez bien le tout avec un jaune d'œuf. Joignez auſſi toutes les herbes de la ravigotte qui ſont creſſon, pimprenelle, eſtragon, cerfeuil, civette & corne de cerf. Enſuite mêlez de cette farce deſſus & deſſous vos carbonnades, & faites-les cuire dans leur jus, aſſaiſonnées légérement; on peut y mettre quelques bardes de lard & bardes de veau, le tout cuit fort doucement & ſervi dans la ſauce bien dégraiſſée.

## Du tendron de Bœuf.

*Tendron de bœuf au bouillon.* Groſſe entrée.

Levez les tendrons proprement, coupez-les de la largeur de trois doigts, faites-les tremper, blanchir & cuire dans du bouillon, avec toutes ſortes de racines dans le tems, les ſervez avec du cerfeuil haché, & du même bouillon. On peut même un peu forcer la cuiſſon avec quelques morceaux de veau ou tranches de bœuf, & aſſaiſonnez légérement.

*Tendrons de bœuf à la Flamande.* Entrée.

Faites-les cuire dans une demi-braiſe avec des choux, ſauciſſes, quelques gros oignons, du petit lard, un peu d'huile, & ſervez avec un peu de leur bouillon.

Le gros bout ou tendron de bœuf bouilli, ſe ſert pour groſſe piece.

*Tendrons de bœuf en petit ſalé.* Entrée.

Ayez des tendrons de bœuf, ôtez la

la chair de deſſus & les peaux. Coupez-les proprement de telle groſſeur que vous jugerez à propos. Faites une ſaumure à l'ordinaire ſuivant votre viande. Quand la ſaumure eſt bien clarifiée, paſſez-la; quand elle eſt froide, mettez-y votre viande. Couvrez le baquet ou le pot, & l'y laiſſez quinze jours.

Si vous voulez en garder longtems, faites mijotter votre viande *ſur le feu dans ſon ſain-doux nouveau pendant une demi-heure.* Remettez votre viande dans un vaiſſeau propre, ſoit terrine ou pot. Remettez votre ſain-doux par-deſſus, enſorte que la viande nage dedans. Toutes ſortes de viande s'accommodent de même. Quand on veut l'employer, il faut la tirer du pot, en ôter le ſain-doux, la mettre à l'eau chaude, & la changer deux ou trois fois d'eau chaude. Enſuite faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la mettez dans une braiſe légere ou autre aſſaiſonnement ſimple. Vous la ſervez avec

toutes ſortes de ragoûts, de légumes, purées & autres ſauces. On peut y mettre ce que l'on veut.

On peut mettre au ſel de gros dindons vieux, oie ou autres groſſes volailles que l'on veut conſerver; & pour les ſervir, on fait la même choſe que ci-deſſus.

*La tranche ou noix de bœuf.* Groſſe entrée.

Piquez-la de gros lard en dedans, & de moyen lard, en deſſus. Aſſaiſonnez le gros comme pour du bœuf à la mode.

Faites cuire à la braiſe bien douce, le moyen lard en deſſus. Quand elle eſt cuite, tirez un peu du fond de la braiſe, dont vous faites un caramel que vous mettez avec de la glace de veau. Quand le caramel eſt fini, mettez-y votre noix de bœuf. Faites prendre une belle couleur. Servez avec des légumes ou du fond de la braiſe. Faites la cuire au four, elle en ſera mieux.

*Bœuf à la mode chaud.* Entrée.

Prenez du tendre de la tranche bien piquée. Faites cuire ſur des cendres chaudes. Aſſaiſonnez comme une braiſe, & ſervez avec la ſauce.

*Bœuf à la mode à la payſanne.* Entrée.

Prenez de la tranche, coupez-la par petites griblettes. Mettez-les dans une terrine, un peu de lard maigre au fond, votre tranche par-deſſus. Aſſaiſonnez avec ſel, poivre, clous de girofle, quelques feuilles de laurier. Vous faites un lit de lard, un lit de bœuf, puis un lit d'aſſaiſonnement, enſuite vous mettez un demi-verre d'eau, une cuillerée d'eau-de-vie. Bouchez bien votre terrine, & la mettez ſur des cendres chaudes pendant huit ou dix heures. Servez dans la terrine.

*Bœuf à la Royale.* Entrée.

Il ſe fait comme le bœuf à la mode, mais il ſe ſert froid.

*Bœuf à la cendre.* Entrée.

Hachez une noix de bœuf avec un morceau de lard & de jambon. *Aſ-*

ſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, oignon haché bien menu, échalottes, une pointe d'ail. Coupez du lard & du jambon en petits dés. Maniez bien le tout enſemble. Mettez deux bardes, une deſſus & l'autre deſſous. Enveloppez de double papier bien ficellé & de pâte. Mettez cuire à la cendre chaude, ou four tiede pendant ſix heures. Il ne faut point le développer qu'il ne ſoit froid. *Faites-le chauffer ſi vous voulez le manger chaud.*

*Bœuf à la payſanne à la couene.*

Entrée.

Ayez un morceau de tranche bien tendre, mortifié. Coupez-en des griblettes en travers, larges comme le dedans de la main, épaiſſes d'un demi-pouce. Battez-les bien avec le dos du couteau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, têtes de clous de girofle en poudre, un peu de muſcade. Ayez autant de morceaux de couene de lard bien nouveau qui ne ſente rien. Nétoyez & dégraiſſez bien. Arran-

gez dans une petite marmite ou terrine votre viande & vos couenes l'une ſur l'autre. Couvrez-les avec des morceaux de petit lard bien entrelardé. Couvrez le vaiſſeau & le bouchez bien. Faites cuire à très-petit feu dans ſon jus pendant ſix heures. Enſuite découvrez votre vaiſſeau, & voyez ſi le tout eſt bien cuit & de bon goût. Vous le ſervez dans le vaiſſeau où il aura été cuit, ou le dreſſez dans un plat, & y jettez du blond de veau dans le fond de la cuiſſon que vous faites bouillir un peu. Dégraiſſez & ſervez.

*Hatereau de bœuf.* Hors-d'œuvre.

Ayez un filet de bœuf bien mortifié. Emincez-le en feuillets bien battus. Etendez de la farce de foie gras & moëlle de bœuf, & petites herbes deſſus. Roulez-les en hatereau, faites-les griller légérement. Arroſez-les d'huile ou les panez. Servez deſſus une ſauce piquante.

*Hachis de bœuf.* Entrée.

Prenez de la tranche tendre, ha-

chez-la bien menu avec de la graiſſe de bœuf & du lard, aſſaiſonnez de ſel & poivre, avec têtes de clous de girofle en poudre, un peu de muſcade, quatre jaunes d'œufs & de l'échalotte hachée bien menue. Cela fait, empotez le tout dans une terrine bien couverte, & lutez avec une pâte, pour que la fumée ne s'évapore point. Faites cuire votre hachis pendant huit heures ſur des cendres chaudes, ou dans un four doux, & le ſervez dans la terrine. Pour l'élégance on y peut mettre une ſauce hachée à l'Eſpanole, ou telle autre que l'on jugera à propos.

*Obſervation ſur le choix du bœuf.*

Il faut choiſir celui qui eſt gras, bien couvert, dont la chair a la couleur rouge, foncée ou cramoiſi.

Pour le manger bon, dans l'automne & l'hiver, il lui faut quatre ou cinq jours de mortification. On doit ſe régler ſur le tems. Le printems & l'été, deux ou trois jours ſuffiſent. Si on le garde davantage,

on risque de le perdre. Il se seche, perd son goût & sa bonne mine. Il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres. Toutes ces circonstances méritent attention, ainsi que l'exposition des vents.

Le bœuf est bon toute l'année. Il en vient d'Auvergne, de Normandie, du Cottentin & autres pays.

Il faut quatre ou cinq jours de mortification pour la langue de bœuf.

Le palais de bœuf s'emploie le plus frais & le plus nouveau que l'on peut. Il faut le choisir bien épais & sans durillons, si cela se peut; ceux qui sont minces & jaunâtres par le bout, sont ordinairement de vache.

Le gras double doit être très-épais & bien gras.

La graisse de bœuf doit être employée très-fraîche.

# DU VEAU.

## De la tête de Veau.

*Tête de veau au naturel.* Entrée.

DÉSOSSEZ-la & la faites dégorger un jour entier. Faites blanchir & la mettez cuire avec de l'eau ou du bouillon assaisonné de sel, clous de girofle & basilic, Quand elle est cuite, mangez-la avec une sauce au vinaigre.

*Tête de veau en saucissons.* Entrée.

Echaudez & désossez bien. Prenez la peau, étendez-la dessus la table. Coupez la langue en filets avec des filets de poularde, du lard rapé, persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, basilic en poudre, trois ou quatre jaunes d'œufs, la cervelle pilée avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans la crême & desséchée sur le feu. Assaisonnez comme ci-dessus, & mêlez bien le tout ensemble, étendez sur votre peau, roulez-

la & l'enveloppez de crépines, & dans un linge bien propre, ſerré & ficelé. Mettez-la cuire dans une braiſe, & la ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

On en fait un balon avec la même compoſition, & on la ficelle tout autour, comme une bourſe à jetton.

*Idem, à la Ste-Menehoult.* Entrée.

Echaudez-la avec ſa peau. Faites cuire au naturel. Séparez le peau au milieu, & ôtez la cervelle. Faites une farce très-fine, dans laquelle vous mettez la cervelle. Farciſſez la tête & les oreilles. Maſquez le tout avec une Sainte-Menehoult & la panez. Faites-lui prendre belle couleur au four, & la ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

*Tête de veau à la braiſe.* Entrée.

Elle ſe met à telle ſauce qu'on veut, comme ſauce à l'Italienne, ſauce au porc-frais & autre ſauce.

*Tête de veau frite.* Entrée.

Faites-la cuire aux trois quarts

dans une braiſe blanche, coupez les deux bajoues, faites-les mariner avec du bouillon, un peu de citron ou vinaigre, ſel, poivre, baſilic, & clous de girofle. Faites frire panée ou avec une pâte. Servez avec du perſil frit.

La cervelle ſe frit de même.

## De la cervelle.

*Cervelle de veau à la Provençale.*

Hors-d'œuvre.

Ayez pluſieurs têtes de veau. Otez-en les cervelles & la petite peau qui les enveloppe. Faites-les dégorger une demi-journée à l'eau tiede, & les changez ſouvent. Faites les blanchir & cuire avec bardes de lard ou crépines. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, joignez-y un verre de vin de Champagne & un peu d'huile. Achevez de faire cuire. Faites une ſauce avec perſil, ciboule, échalottes hachées, deux gouſſes d'ail blanchies & hachées, un peu de beurre, & de mie de pain bien fine, ſel & gros poivre,

un demi-verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, faites bouillir deux ou trois bouillons. Jettez deſſus vos cervelles après les avoir fait égoutter. Mettez jus d'orange & un peu de chapelure de pain.

*Idem en matelotte.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire comme deſſus ſans huile. Joignez-y petits oignons, aîlerons de poularde & autre petites garnitures. Servez avec une ſauce à la carpe ou à l'Eſpagnole, & croûtons.

La cervelle, quand elle eſt bien cuite & blanche, ſe met à telle ſauce qu'on veut.

*Idem à la crême.* Hors-d'œuvre.

Prenez les cervelles de deux ou trois têtes de veau. Faites-les tremper & dégorger. Enſuite vous les faites cuire dans des bardes de lard, avec un peu de ſel & tranches de citron, un peu de bon bouillon. Faites-les égoutter. Etant froides, vous les coupez en filets ou les laiſſez entieres. Vous les dreſſez ſur le

plat & les tenez chaudes : en ſervant, vous mettez deſſus une ſauce à la crême.

*Idem, en marinade.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire comme ci-devant. Vous les coupez & marinez pendant deux heures avec du vinaigre ou du citron. Enſuite vous les égouttez, trempez dans des œufs battus, panez de mie de pain, & faites frire. On peut la tremper dans une pâte.

*Cervelles de veau au parmeſan & à la moutarde.* Hors-d'œuvre.

Coupez-les comme ci-devant, ſans les mariner. Mettez chaque morceau ſur des rôties de pain de la même grandeur. Faites fondre deux ou trois pains de beurre, & y mettez un peu de moutarde fine, ſel, poivre, & une cuillerée de blond de veau. Remuez bien le tout avec un doroir. Dorez vos cervelles de cet appareil. Panez de mie de pain & parmeſan. Faites prendre belle couleur au four, & ſervez avec une ſauce à la moutarde.

Les cervelles d'agneau peuvent s'accommoder de même.

*Idem, en hatereau grillées.* H. d'œuv.

C'eſt la même compoſition que ci-deſſus. Vous les trempez dans un peu de bon beurre & fines herbes, & les panez de mie de pain. Vous les faites griller légérement, & les ſervez avec jus d'orange ou autre ſauce.

*Muſles de veau au naturel.* Hors-d'œuvre.

Coupez les muſles de ſix têtes de veau. Faites-les échauder proprement. Faites-les cuire dans du bouillon, & les ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos. Ces muſles ſe peuvent changer, ſi on veut; on peut les mettre en tourte, à la Ste-Menehoult, au parmeſan, & en quantité d'autres façons différentes.

*Langue de veau.* Hors-d'œuvre.

Les langues de veau s'accommodent comme celles de bœuf.

*Les yeux au naturel.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans une petite

braiſe, & les ſervez avec telle ſauce que vous voulez. On peut les faire frire, en les panant avec de la mie bien fine. Quand ils auront été trempés dans des œufs battus, on peut les mettre à la Sainte-Menehoult; ils entrent auſſi dans les matelottes.

*Oreilles de veau en croquet.* Hors-d'œuvre.

Etant bien échaudées faites-les cuire dans une petite braiſe blanche. Farciſſez-les avec une farce fine. (Voyez à l'article des farces). Trempez-les dans des œufs battus. Panez avec une mie de pain très-fine. Faites-les frire bien blondes, & ſervez avec perſil frit.

*Idem au gratin.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire, & tâchez qu'elles ſoient bien blanches. Faites un gratin au fond du plat & y mettez les oreilles avec un blond de veau.

*Idem à l'Eſpagnole.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire bien blanches,

égoutter & reſſuyer, & ſervez avec la ſauce à l'Eſpagnole.

*Idem à la Polonnoiſe.* Hors-d'œuv.

Etant cuites & blanches, faites une ſauce avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes, une pincée de mie de pain, un peu de gingembre rapé, un verre de quinteſſence, un verre de vin blanc, le tout bouilli deux bouillons. Jettez deſſus vos oreilles, avec un jus d'orange & quelques zeſtes.

*Idem au parmeſan.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire & mettez dedans un peu de farce, panez-les avec un peu de beurre ou lard fondu, moitié parmeſan & moitié mie de pain. Faites prendre belle couleur au four.

Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, un peu de blond de veau, du parmeſan rapé. Faites un petit gratin, ſur lequel vous mettez vos oreilles. Quand elles ſeront bien reſſuyées, vous mettrez

encore un peu de blond de veau dans le plat.

*Oreilles de veau en menus droits.*

Entremets.

Elles s'accommodent de même que les palais de bœuf.

*Idem, en panachine.* Entremets.

Faites cuire & fendez en deux comme une oreille de cochon que l'on appelle panage. Trempez dans du ſain-doux bien nouveau, beurre ou lard. Panez-les, faites griller, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez. On peut mettre une ſauce à demi pointue, avec un peu d'échalotte.

On peut les mettre à bien d'autres ſauces différentes. Il n'eſt queſtion que de ſavoir faire le mêlange à propos.

*Idem, aux pois.* Entrée.

Faites cuire vos oreilles à l'ordinaire, & qu'elles ſoient bien blanches. Ayez des pois fins & de bon acabit, bien frais écoſſés. Paſſez-les ſur le feu avec un petit morceau de beurre, un peu de ſel, un bouquet

dans lequel vous mettez deux clous, & un peu de farriette. Quand les pois ſont preſque cuits, & qu'ils ont été fort doucement, vous les ſingez légérement. Vous y mettez de bon bouillon, ou de l'eau, & vous les laiſſez réduire. Avant de ſervir, vous y mettez vos oreilles. Cette façon d'accommoder les pois en ragoût eſt fort ſimple, & c'eſt la meilleure.

## Du foie de Veau.

*Foie de veau en crépines.*

Hachez bien votre foie de veau, ôtez les nerfs. Paſſez de l'oignon bien mince. Singez & mouillez avec de la crême, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & l'aſſaiſonnement de boudin, de la panne coupée en dés, le tout bien mêlé enſemble. Mettez une crépine dans une caſſerole de la grandeur d'un foie. Mettez votre appareil dedans. Recouvrez & mettez cuire au four à très-petit feu. Servez avec un blond de veau.

De cette même compoſition,

vous faites de petites crépines que vous panez, & faites frire bien blondes.

*Foie de veau à la poële.* Hors-d'œuv.

Coupez-le par tranches bien minces, ôtez les nerfs. Paſſez-le dans du lard fondu pour le blanchir des deux côtés. Mettez les tranches mijotter dans une poële, & ſervez avec la ſauce bien dégraiſſée, ou avec telle ſauce que vous voulez.

On le met à l'oignon, aux concombres. ( *Voyez langues de bœuf aux concombres* ).

On le met à la bourgeoiſe, en le coupant par tranches que vous paſſez dans une poële avec du beurre, du perſil, ciboule, ſel, poivre, un verre de vin blanc, un peu d'eau. Vous faites une liaiſon avec quatre jaunes d'œufs & du verjus.

Vous pouvez le piquer de lard & le mettre à la broche avec une ſauce piquante.

Quand il a été cuit à la broche, on peut le bien émincer & l'énerver, &

le mettre à la chicorée & autre ſauce.

Le foie de veau ſe met à la Mâconnoiſe. Vous le coupez par tranches paſſées à la poële avec une poignée d'échalottes hachées, ſel, poivre. En finiſſant une pointe de vinaigre. Il ne faut point d'autre ſauce que celle qu'il rend.

Si vous voulez le mettre à la Lyonnoiſe, paſſez de même. Mettez-y une poignée de rocamboles, avec deux ou trois champignons hachés, ſel, poivre. Singez & mouillez avec un verre de vin blanc. En finiſſant, le jus d'un citron ou filet de vinaigre.

*Foie de veau en crépinettes.* H. d'œuv.

Coupez de petites tranches de veau, ôtez les nerfs. Etendez des morceaux de crépines deſſus. Mettez un peu de farce & des tranches de foie que vous aurez mis mariner dans deux pains de beurre, perſil, ciboule hachée, champignons ou truffes dans le tems, ſel, poivre & baſilic en poudre; formez vos crépinettes, panez, & faites griller dans leur jus.

*Foie de veau en popie.* Hors-d'œuv.

Accommodez comme ci-devant, roulez les popies & les embrochez comme des hatereaux. Enveloppez de bardes de lard & de papier. Lorſqu'elles ſont cuites, faites prendre couleur. Servez deſſous telle ſauce que vous jugerez à propos. On peut les faire cuire au four deſſus une tourtiere.

*Foie de veau en matelotte.* Entrée.

Coupez votre foie de veau en tranches, épaiſſes de quatre écus. Otez les nerfs, faites fondre du beurre dans une poële. Mettez dedans vos morceaux de foie. Quand ils ſont cuits d'un côté vous les retournez de l'autre. Vous les aſſaiſonnez de ſel, poivre. Enſuite vous les tirez de la poële & mettez dans le beurre, perſil, ciboule, échalottes hachées. Faites cuire un peu & y mettez un peu de farine. Mouillez avec deux ou trois verres de vin rouge. Faites bouillir un inſtant. Mettez-y votre foie. Remuez le tout enſemble, & y jettez

une pincée de capres hachées. Dreſſez tout de ſuite ſur le plat que vous devez ſervir.

On fait du boudin de foie de veau quand il eſt bien gras.

## De la fraiſe de Veau.

*Fraiſe de veau au naturel.* H. d'œuv.

Faites-la dégorger & blanchir. Faites-la cuire dans du bouillon. Mettez une barde de lard, un bouquet de perſil & ciboule, du ſel, un petit morceau de beurre manié, & ſervez chaud.

*Fraiſe de veau à l'Italienne.* H. d'œu.

Faites-la cuire & la coupez en filets. Dégraiſſez, & paſſez quelques champignons hachés bien menus avec un peu de beurre. Singez & mouillez avec d'excellent bouillon, une cuillerée d'huile bien fine, un verre d'eſſence d'ail, du ſel, du poivre. Quand la ſauce eſt réduite & un peu conſiſtante, mettez-y vos filets. En ſervant grand jus de citron & peu de ſauce.

*Fraiſe de veau en riſſollettes.* H. d'œu-

Quand elle eſt bien cuite, coupez-en des morceaux longs comme le doigt. Marinez tous ces morceaux avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes hachées bien menues, ſel, poivre, un peu d'huile. Quand le tout a mariné deux heures, & que cela eſt tiede, roulez tous ces morceaux de fraiſe les uns après les autres avec les fines herbes, de maniere que cela forme un morceau gros comme le bout du pouce. Laiſſez refroidir, & marinez encore une fois avec le jus d'un citron. Enſuite faites frire dans une pâte, & ſervez chaud.

*Fraiſe de veau en marinade.* H. d'œuv.

Faites cuire & coupez comme ci-deſſus. Marinez avec un peu de bouillon, ſel, clous, un peu de baſilic, quelques tranches d'oignon, un filet de vinaigre, le tout environ deux heures. Faites-la égoutter & frire avec une pâte à l'ordinaire.

*Fraiſe de veau en boudinade.* H. d'œu.

Faites cuire & coupez par petits morceaux. Paſſez un oignon ou deux, coupez en dés très-fins. Mettez-y vos petits morceaux de fraiſe, avec ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, baſilic en poudre, une pincée d'épices à boudin, un morceau de panne coupée en dés, une mie de pain mitonnée dans la crême, un peu de farce générale, deux jaunes d'œufs, le tout bien mêlé enſemble. Etendez des morceaux de crépine. Formez-en des boudinades, panez légérement, & faites prendre couleur dans un four tiede. Servez avec un blond de veau ou à ſec. On peut les faire frire.

*Fraiſe de veau en ſurpriſe.* H. d'œuv.

Faites cuire & coupez par petits morceaux. Paſſez des oignons, coupés en tranches très-minces, avec du lard fondu ou bon beurre. En finiſſant, ſingez un peu & mouillez avec un peu de blond de veau. Otez de deſſus le feu, laiſſez refroidir.

Mettez-y vos morceaux de fraiſe, du lard rapé, deux jaunes d'œuf, du ſel, du poivre, un peu de fenouil en poudre. Maniez bien le tout enſemble. Faites un gratin au fond du plat. Mettez votre appareil deſſus. Entremêlez de quelques filets d'anchois bien deſſalés. Couvrez avec une crépine, mettez au four, dégraiſſez & ſervez avec une ſauce blonde.

*Fraiſe de veau à la Suiſſe.* H. d'œuv.

*Paſſez de l'oignon comme pour faire une ſauce-Robert, jettez-y votre fraiſe.* Faites cuire des oignons blancs entiers. Faites un gratin au fond du plat avec du fromage de parmeſan ou gruyere, un jaune d'œuf, un peu de blond de veau & de mie de pain. Mettez votre appareil deſſus. Garniſſez le tour du plat en dedans de morceaux de pain & petits oignons. Faites fondre deux ou trois pains de beurre. Délayez dedans un peu de moutarde & de blond de veau. Maniez bien le tout enſemble. Maſquez la fraiſe, le pain & les oignons,

gnons, & panez avec fromage & mie de pain. Faites prendre couleur, dégraiſſez & ſervez.

Vous pouvez la ſervir avec ſauce à l'Eſpagnole, ou ſauce piquante ou autre.

On en fait des petits pâtés & des tourtes, des andouilles, & autres.

*De la freſſure ou mou de veau fricaſſé.*

Hors-d'œuvre.

Coupez-la en petits morceaux, faites blanchir long-tems, paſſez de l'oignon en tranches avec du lard fondu. Mettez-y votre freſſure ou mou, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet. En finiſſant une pointe de vinaigre.

Vous pouvez la mettre en fricaſſée de poulets.

*Rognons de veau grillés.* H. d'œuv.

Les rognons ſe ſervent grillés, avec une ſauce piquante, ou bien on les paſſe à l'oignon ; le tout coupé bien mince.

# Des pieds de Veau.

*Pieds de veau marinés.* Hors-d'œuv.

Prenez des pieds de veau, fendez-les en deux. Otez-en les gros os, faites-les bien dégorger & cuire comme la fraiſe. Marinez & faites frire dans une pâte & du ſain-doux, de même que la fraiſe.

*Pieds de veau en canon.* Hors-d'œuv.

Déſoſſez vos pieds ſans les écorcher. Otez bien les petits os, étendez-les deſſus une table bien propre. Mettez un peu de farce générale bien liée. Paſſez par-deſſus un peu d'œufs battus, roulez vos pieds, & formez un canon. Ayez autant de morceaux de linge bien fin, que de pieds. Roulez une ſeconde fois vos pieds dedans le linge. Ficelez bien les deux bouts. Faites cuire dans une braiſe légere. Mettez-les égoutter, & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

*Pieds de veau au laurier.* Entremets & hors-d'œuvre.

Déſoſſez & faites cuire dans du

bouillon. Bardez de lard ou pane, mettez un peu d'eau-de-vie, de la coriandre, ſel, clous, feuille de laurier. Faites mijotter le tout doucement ſur des cendres chaudes, & faites cuire à petit feu. A demi-froids, mettez-les égoutter, panez-les avec le dégraiſſé de votre braiſe, & les faite griller comme les pieds de cochon.

Les pieds de veau en menus droits s'accommodent comme les palais de bœuf.

Les pieds de veau à la poulette, comme la fricaſſée de poulets; & les pieds de veau au naturel ſe ſervent avec une ſauce au vinaigre.

*Pieds de veau à la polichon.* H. d'œu.

Faites-les cuire, laiſſez égoutter & faites mijotter dans un verre d'huile avec deux tranches de citron, un morceau de beurre manié, & un verre d'excellent bouillon. Remettez-les égoutter, & dégraiſſez bien ce dernier aſſaiſonnement. Faites une ſauce. Mettez-y une cuillerée

de ſauce à l'Eſpagnole, un pain de beurre manié. Tournez ſur le feu, que la ſauce ſoit conſiſtante. En finiſſant, mettez un anchois bien haché & bien fondu dans la ſauce. Jus de citron.

## De la queue de Veau.

*Queues de veau au gratin.* H. d'œuv.

Faites échauder & cuire dans une braiſe. Formez votre gratin. ( Voyez à l'article des braiſes ). Mettez vos queues deſſus, & ſervez avec du blond de veau bien fait.

*Queues de veau au caramel.* Entrée.

Faites-les cuire aux trois quarts, piquez & garniſſez bien de lard. Faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet, quelques bardes de veau. Otez-les & dégraiſſez votre caramel. Faites réduire au point qu'il ſoit bien blond. Saucez vos queues dedans en les tenant avec deux fourchettes. Servez avec telle ſauce ou légume que vous jugerez à propos.

*Hatereau de queues de veau.* H. d'œu.

Faites échauder & cuire dans une demi-braiſe. Etant cuites & bien égouttées, levez la peau ſans l'écorcher. Vous en coupez des morceaux larges de deux doigts, & longs de trois pouces, ſur leſquels vous étendez un peu de farce de volaille ou autre bien fine. Roulez-les, & faites de même à tous. Quand ils ſont froids, preſſez-y le jus de deux citrons pour les mariner. Enſuite vous les eſſuyez bien & les faucez dans de bon beurre ou lard fondu, dans lequel vous aurez mis un ou deux jaunes d'œufs, du ſel & des fines herbes; vous les panez & mettez chaque hatereau ſur une petite rôtie de pain. Faites prendre couleur au four, & ſervez avec une ſauce légere.

Vous pouvez les tremper dans une pâte à bierre, & les faire frire.

En général quand la queue de veau eſt bien cuite en braiſe, vous pouvez la mettre en terrine, en pâté, à la Sainte-Menehoult, au parmeſan, à

la moutarde, & autres ſauces.

## Du ris de Veau.

*Ris de veau à la Françoiſe.* Entremets *ou* hors-d'œuvre.

Faites blanchir & cuire cinq ou ſix ris de veau dans d'excellent bouillon. Dreſſez-les deſſus le plat que vous voulez ſervir. Jettez deſſus deux verres de quinteſſence bien claire, avec un peu de perſil blanchi.

*Ris de veau en eſcaloppe.* Entremets *ou* hors-d'œuvre.

Faites-les blanchir & les coupez minces. Faites fondre deux pains de beurre avec perſil, ciboule, échalottes, deux ou trois champignons, le tout haché bien menu avec une cuillerée d'huile, du ſel, du poivre, un peu de baſilic en poudre, le tout bien manié enſemble. Arrangez deſſus un grand plat ou caſſerole, & mettez deſſus des cendres chaudes, parce qu'il faut que le ris ſoit bien cuit. Tirez-les & mettez dans le reſtant de la ſauce un peu de quinteſ-

ſence ou blond de veau, un demi-verre de vin. Souflez l'huile & ſervez avec jus de citron ſi vous l'aimez.

*Idem, à la Conti.* Hors-d'œuvre.

Ciſelez-les par-deſſous. Mettez des morceaux de truffes, joignez-y des morceaux de petit lard que vous aurez fait cuire auparavant, & de la farce. Mettez-les cuire dans une excellente braiſe bien fine. Servez avec telle ſauce que vous jugerez à propos, & glacez dans le fond de la braiſe.

*Idem, à la Dauphine.* Hors-d'œuvre.

Faites-les piquer, mettez une farce dans le milieu ou un ſalpicon. Faites-les cuire comme des fricandeaux avec d'excellent bouillon. Glacez avec un beau caramel, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez ou légume.

*Idem, à la poële.* Hors-d'œuvre.

Faites blanchir & les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes, deux gouſſes d'ail entieres; dans l'une un morceau de fenouil; dans l'au-

tre un clou, un morceau de veau blanchi. Le tout mis sur une cendre chaude, laissez mijotter. En finissant un peu d'excellent bouillon ou blond de veau, & servez chaud.

*Idem, au persil.* Hors-d'œuvre.

Piquez-les avec des branches de persil en travers. Mettez-les cuire avec des bardes de lard assaisonnées, & deux tranches de citron. Servez dessus une sauce au persil, faite avec deux verres de quintessence, un pain de beurre manié, des feuilles de persil blanchi légérement, parce qu'il faut que la sauce porte son goût.

*Idem, à la Polonnoise.* Hors-d'œuv.

Faites blanchir & cuire avec bardes de lard. Laissez-les refroidir, & les coupez en deux ou trois. Maniez un morceau de beurre avec sel, poivre concassé, persil, ciboule, échalottes, un peu de gingembre rapé, de la mie de pain, le tout manié ensemble. Mettez dessus chaque tranche un lit de cette farce. Remettez vos tranches de même que si le ris de veau étoit entier. Dressez-les dans

le plat que vous voulez ſervir. Mettez ſur le feu avec un verre de quinteſſence, un demi-verre de vin de Champagne. Faites-les bouillir cinq à ſix minutes. En finiſſant, un jus d'orange.

*Ris de veau frit.* Entremets.

Quand ils ſont cuits, vous les ôtez de leur ſauce & les marinez. Pour les faire frire, vous les trempez dans une pâte, ou les panez ou farinez.

Le ris de veau ſe met au blanc à la Bourgeoiſe.

En ragoût.

En hatelettes.

Il ſert à garnir dans les ragoûts.

Il ſe met à la Hollandoiſe.

A la Provençale, &c.

*Ris de veau velouté.* Entremets.

Ayez des ris de veau bien dégorgés, faites-les blanchir à l'eau bouillante, enſuite à l'eau fraîche, & les faites cuire dans de bon bouillon, avec une barde de lard, & quelques tranches de citron. Quand ils ſont cuits, faites-les égoutter & les dreſ-

ſez. Servez deſſus une ſauce veloutée.

## Des amourettes de Veau.

*Amourettes au citron.* Entremets.

Ayez des amourettes qui ſoient bien levées ſans être déchirées. Coupez-les de la longueur du doigt. Faites-les blanchir un peu, enſuite les marinez au citron ou au vinaigre, le tout bien légérement. Mettez égoutter, & faites frire avec une pâte à l'ordinaire qui ſoit bien blonde.

*Rôties d'amourettes.* Entremets.

Prenez une certaine quantité d'amourettes. Faites-les blanchir à l'eau bouillante. Sur le champ, mettez-les à l'eau fraîche. Faites égoutter & ſortir l'eſpece de moëlle qui eſt dedans. Faites un petit appareil de crême avec une cuillerée de farine, deux jaunes d'œufs délayés avec un demi-ſeptier de lait. Faites-le cuire ſur le feu, de maniere qu'il ſoit un peu conſiſtant. Mettez-y un peu de ſucre, deux biſcuits de Savoie, quatre biſcuits d'amandes ameres, un peu de fleur d'orange grillée, ou rapure de citron, le

tout bien pilé. Mêlez le tout enſemble avec vos amourettes, deux blancs d'œufs fouettés. Ayez des rôties de pains ordinaires, auxquelles vous aurez fait prendre couleur dans du ſaindoux. Faies autant de petites caiſſes de papier que vous avez de rôties. Frottez vos caiſſes de beurre, mettez de votre appareil dedans ſans les emplir. Mettez cuire au four à petit feu. Quand cela eſt monté & cuit, ôtez le papier, glacez vos rôties, & ſervez chaud.

*Matelottes d'amourettes de veau & autres.* Hors-d'œuvre.

Faites-les blanchir & cuire avec des bardes de lard entieres. Ayez des amourettes de coq & des alimelles d'agneau cuites de même, le tout bien blanc. Faites auſſi blanchir & cuire des oignons blancs dans du bouillon, vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une feuille de baſilic, quelques bardes de lard. Quand les oignons ſont preſque cuits, met-

tez-y toutes vos amourettes. Mettez-les égoutter & dreſſez ſur votre plat. Jettez deſſus une ſauce à la carpe ou à l'Eſpagnole. Garniſſez de petits croûtons de pain bien frits dans de l'huile. Vous pouvez y mettre des laitances de carpe & queues d'écreviſſes, & autre garniture.

*Amourettes compoſées à la crême.*

Hors-d'œuvre.

Prenez de petits boyaux de cochon de lait ou de dindon, nétoyez-les bien légérement en les retournant; ratiſſez-les un peu, & faites-les dégorger à l'eau froide, enſuite vous ſouflez dedans pour voir s'ils ne ſont point percés. Ayez le blanc d'une poularde ou d'un poulet cuit à la broche, que vous hachez bien menu avec de la tetine de veau blanchie, un peu de lard auſſi haché, ſel, poivre, un peu d'échalotte, de baſilic en poudre & de muſcade. Faites une préparation de crême, ainſi qu'il ſuit: Paſſez dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, quelques

champignons coupés en deux, un bouquet à l'ordinaire, & une tranche de jambon. Vous ſingez un peu & mouillez de bon bouillon, & laiſſez bouillir le tout un moment. Quand vous voyez que cela s'épaiſſit, vous ôtez ce qui eſt dans la caſſerole, c'eſt-à-dire, les champignons, le bouquet, le jambon, & vous y mettez un demi-ſeptier de bonne crême. Vous faites bouillir juſqu'à ce que le tout ſoit un peu épais. Après l'avoir fait refroidir, vous avez un petit entonnoir avec lequel vous empliſſez vos boyaux de cette compoſition. Puis vous les faites blanchir un bouillon & vous les faites cuire dans des bardes de lard. Pour les ſervir, vous les dreſſez dans un plat, & vous les maſquez avec une ſaucé à la crême. Pour un plat honnête, il faut au moins une aune ou deux de boyaux; on les laiſſe entiers, & on peut les faire frire. Pour cela on leur donne un doigt de longueur, on les ficelle & on les fait cuire de même. Enſuite

on les laiſſe refroidir, on les trempe dans une pâte à bierre, & on les ſert garnies de perſil. On peut en faire uſage de quelque autre façon, ſelon ſon goût.

## Du quartier de Veau.

*Quartier de veau à la crême.* Gr. entr.

Ayez un quartier de veau fin, gras & blanc. Lardez-le de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, perſil & ciboule. Mettez-le mariner avec deux pintes de lait, un bon morceau de beurre, du ſel, clous, baſilic, laurier, tranches d'oignon, trois ou quatre citrons coupés par tranches. Laiſſez mariner le tout une journée entiere ſur des cendres chaudes, pour qu'il prenne du goût. Vous pouvez le mariner avec du bouillon & vinaigre, & le même aſſaiſonnement que ci-deſſus. Enſuite vous le mettez à la broche bien couvert de crépines de veau & papier beurré. Obſervez qu'il ſoit bien blanc. Faites une ſauce à la crême de la façon qui ſuit.

Mettez dans une caſſerole d'excellent beurre, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade & un peu de farine délayée avec de la crême, & tournez ſur le feu ; que la ſauce ſoit conſiſtance : en finiſſant une ou deux rocamboles bien hachées, avec la moitié d'un anchois. Mettez votre quartier de veau deſſus.

Vous pouvez y mettre une poivrade à demi piquante de la façon qui ſuit.

Vous mettez dans une caſſerole du blond de veau, deux tranches d'oignon, deux clous de girofle, une feuille de baſilic, un peu de vinaigre, trois ou quatre tranches de citron. Faites bouillir un demi quart d'heure. Paſſez la ſauce & vous en ſervez au beſoin.

Quand on ſe ſert de papier à la cuiſine pour couvrir la viande, il faut obſerver de le faire ſécher au feu auparavant, pour lui ôter le goût de colle.

*Idem, en crépines.* Groſſe entrée.

Faites cuire votre quartier de veau à la broche. Levez toutes les chairs du cuiſſeau & de la longe en deſſus. Compoſez-en une farce bien liée & conſiſtante. (Voyez l'article des farces). Mettez le quartier de veau ſur le plat. Garniſſez le deſſus de farce. Laiſſez une place dans le cuiſſeau pour mettre un ragoût, ſoit de pigeons, cailles, allouettes, ou autres choſes.

Ayez une douzaine de pigeons à la cuiller. Echaudez & trouſſez les pattes en dedans. Paſſez avec des ris de veau, champignons, truffes, & mouillez avec de bon bouillon. En finiſſant un peu de blond de veau. Laiſſez refroidir, mettez-les dedans votre cuiſſeau & ſur le filet de la longe. Recouvrez bien de farce, paſſez la main par-deſſus, trempée dans du blanc d'œuf. Remettez la crépine par-deſſus, & panez avec une mie de pain bien fine. Faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous une

ſauce au porquet dont voici la façon.

Paſſez dans une caſſerole cinq ou ſix tranches d'oignon blanc, avec un verre d'huile, une petite tranche de jambon. Quand l'oignon commence à prendre un peu de couleur, tirez-le avec le jambon. Vous le mettez enſuite dans une caſſerole avec du blond de veau, autant qu'il en faut pour une ſauce. Achevez de faire cuire l'oignon avec deux tranches de citron, une gouſſe d'ail piquée d'un clou. Dégraiſſez, paſſez la ſauce, & vous en ſervez au beſoin.

*Quartier ou longe de veau au naturel.* Groſſe entrée.

Faites piquer la longe de menu lard, & le cuiſſeau de gros lard aſſaiſonné. Mettez à la broche & couvrez le flanchet de papier. Faites cuire à propos. Panez le cuiſſeau de mie de pain très-fine. Faites prendre couleur au rognon piqué: mettez un jus clair, & ſervez.

*Cuiſſeau de veau glacé.* Groſſe entrée.

Ayez un bon cuiſſeau de veau,

ôtez la peau de deſſus, coupez le bout du manche. Piquez-le de lard bien ſerré. On peut mettre un ragoût dedans ſi on veut. Enſuite vous le faites cuire dans une braiſe bien douce, le lard en deſſus. Quand il eſt cuit retirez-le & paſſez le caramel. Formez une glace bien blonde. Mettez-y votre cuiſſeau, faites-lui prendre belle couleur ſur des cendres chaudes, & ſervez avec telle ſauce ou légume que vous jugerez à propos.

*Quartier, longe, cuiſſeau ou épaule à l'eſturgeon.* Groſſe entrée.

Piquez de gros lard, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices, perſil, ciboule. Ficelez bien & mettez dans une marmite ou braiſiere, bardes de lard, tranches d'oignon, clous, baſilic, laurier, carottes, panais, ſel, poivre, une pincée de coriandre. Mouillez avec du bouillon, une bouteille de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu. Etant cuit glacez-le avec le même caramel que ci-devant. Servez deſſous une ſauce au porquet ou poivrade liée.

*Rognon de veau en ſauciſſon.* G. Ent.

Coupez le rognon au-deſſous du quaſi, déſoſſez-le entiérement; ôtez une partie des chairs. Mettez ſur la table le rognon & la graiſſe avec quelques tetines, du lard, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic en poudre & muſcade. Hachez bien le tout & pilez avec ſix jaunes d'œufs. Etendez la peau de votre rognon, mettez un lit de farce, enſuite un lit de tranches de truffes, de filets de poularde crue, de tranches de foies gras. Recouvrez avec de la farce, & ſoudez bien avec des œufs battus. Tournez votre ſauciſſon bien ſerré, enveloppé de crépines dans un linge bien blanc & propre. Faites cuire comme le veau à l'eſturgeon, & ſervez froid avec de la gelée. On peut en former une galantine ſi l'on veut, en y mettant pluſieurs ſortes de couleurs.

*Jarret de veau à l'eſtoufade.* Entrée.

Coupez un jarret de veau un peu au-deſſous du joint. Faites-le bien

dégorger & blanchir. Piquez-le de lard dans la chair. Assaisonnez légérement. Mettez-le cuire avec bardes de lard & de veau. Assaisonnez de sel, poivre, clous, basilic, le tout bien couvert. Mettez-y un verre d'eau & bouchez bien votre marmite. Laissez cuire à petit feu sur des cendres chaudes. Quand il sera cuit, dégraissez & servez avec le restaurant de la sauce.

*Cuisseau de veau à la daube.* Gros entremets froid.

Otez l'os du cuisseau, & laissez l'os du jarret. Piquez de gros lard. Assaisonnez de sel, poivre, épices, basilic, muscade. Frottez avec un peu d'ail l'assiette où vous mettrez les lardons. Faites cuire comme le veau à l'esturgeon. Foncez-le un peu plus de viande, pour en avoir une belle & bonne gelée. On le sert froid.

*Idem, à la broche.* Grosse entrée.

Il faut le piquer de gros lard, assaisonné de sel, poivre, un peu d'ail, persil, & un peu de mie de pain. Ma-

niez-le avec du beurre ou du lard. Embrochez, & ſervez avec une ſauce pointue, ou poivrade liée.

Vous pouvez le faire piquer de menu lard.

*Veau à la Bourgeoiſe.* Entrée.

Coupez des morceaux d'une ruelle de veau en tranche de l'épaiſſeur du petit doigt, lardez-les bien de gros lardons; aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, muſcade & baſilic, ou têtes de clous de girofle écraſés; enſuite étouffez votre veau dans une terrine ou caſſerole, avec quelques petits morceaux de lard. Faites ſuer le tout ſur des cendres chaudes. Enſuite faites prendre couleur des deux côtés, ôtez-les de la terrine; mettez un peu de farine, faites un petit roux léger, & mouillez avec un peu d'eau; mettez ſel, poivre, un bouquet. Remettez votre veau dedans, faites cuire le tout à petit feu. En finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec du verjus.

# De l'épaule de Veau.

*Epaule de veau à l'eſtouſade.* G. Ent.

Ayez une belle épaule de veau. Piquez-la de lard aſſaiſonné, faites-la mariner dans une demi-bouteille de vin d'Eſpagne, une roquille de vinaigre blanc, un morceau de bon beurre, tranches d'oignon, clous, baſilic, un verre de quinteſſence. Mettez le tout ſur des cendres chaudes pour lui faire prendre goût. Mettez votre épaule au four dans une terrine ou autre vaiſſeau de la forme de votre épaule, ſi cela ſe peut. Mettez-y l'aſſaiſonnement. Couvrez & bouchez avec de la pâte, que l'air n'en ſorte point. Mettez au four l'eſpace de quatre heures à petit feu ; ôtez-la, mettez le reſtaurant deſſous après l'avoir paſſé & dégraiſſé. En ſervant jettez deſſus un peu de chapelure de pain avec du perſil haché bien menu.

*Idem, de pluſieurs façons.* G. Entrée.

On peut mettre l'épaule de veau à

la broche, à la braiſe, en blanquette, la moitié rôtie. Pour cet effet vous faites cuire l'épaule à la broche. Quand elle eſt refroidie levez la peau & toute la chair de deſſus. Coupez-la bien menu. Otez le nerf dur. Paſſez des champignons avec un morceau de beurre ou lard fondu. Singez fort & mouillez avec du bouillon. Jettez vos filets, aſſaiſonnez de ſel & poivre. Mettez une liaiſon de quatre œufs, faite avec du bouillon, un pain de beurre manié dans la farine, un peu de muſcade & un filet de vinaigre. Enſuite dreſſez votre blanquette deſſus votre épaule que vous aurez tenu chaude. Remettez la peau par-deſſus, & ſervez.

*Idem, en balon.* Groſſe entrée.

Déſoſſez une épaule de veau ſans la déchirer. Etendez-la dans une caſſerole avec des bardes de lard deſſous. Ayez pluſieurs ſortes de filets, de viande ou volaille; aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic, muſcade. Mettez d'abord dans le fond de votre balon,

un lit de farce générale bien liée, enſuite un lit de filets, puis un lit de farce, quelques truffes, filets de jambon & autres, juſqu'à ce que votre balon ſoit formé. Vous le fermez avec une ficelle que vous paſſez autour de l'épaule. Vous la tirez comme les cordons d'une bourſe. Vous recouvrez enſuite votre balon de bardes de lard, & veau, aſſaiſonnés à l'ordinaire. Mettez dedans un verre de vin de Champagne & un verre de bon bouillon. Couvrez & mettez cuire au four. Dégraiſſez la ſauce, & ſervez chaud.

## De la poitrine de Veau.

*Poitrine de veau farcie à la Bourgeoiſe.* Entrée.

Ayez une poitrine de veau bien blanche. Faites un trou par le bout d'en bas. Farciſſez votre poitrine. Couſez-la ou l'arrêtez avec une brochette. Faites-la cuire dans une petite braiſe, & ſervez avec ſa ſauce, ou

ou un ragoût de morilles, mouſſerons, champignons, ris de veau, crêtes, petits œufs, ris d'agneau, pointes d'aſperges ou autres choſes ſuivant la ſaiſon. Ce ragoût ſe fait de la façon qui ſuit.

Paſſez dans une caſſerole avec du lard fondu, des champignons, morilles, ou mouſſerons. Singez un peu & mouillez avec du jus de veau, ſinon avec la cuiſſon de votre poitrine. Enſuite mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, vos ris de veau ou d'agneau bien blanchis & les crêtes cuites. Mettez le tout enſemble mitonner, dégraiſſez. En finiſſant mettez vos petits œufs que vous aurez fait blanchir légérement, & dont vous aurez épluché la petite peau. Il ne faut pas que les petits œufs bouillent dans le ragoût. Vous liez votre ragoût avec du blond de veau ou une liaiſon de jaunes d'œufs.

*Idem, farcie gelée.* Entrée.

Faites blanchir légérement, &

accommodez comme ci-devant, piquez de lard, & la mettez cuire dans une braiſe, & la glacez comme à l'ordinaire. Servez avec telle ſauce ou légume que vous jugerez à propos.

*Idem, farcie à la broche.* Entrée.

Après l'avoir piquée & farcie, embrochez-la & la couvrez de bardes de lard par-deſſous & de papier par-deſſus. Faites-la cuire bien blonde, & la ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

*Surtout de poitrine de veau.* Entrée.

Faites-la cuire à la braiſe, levez la peau de deſſus les tendrons. Dreſſez ſur un plat. Faites un bord de farce autour de votre poitrine de la hauteur d'un pouce. Faites un ragoût comme ci-devant, compoſé de toutes ſortes de garnitures, & bien lié. Laiſſez refroidir, & mettez deſſus vos tendrons & les recouvrez de farce fine de volaille. ( Voyez l'article des farces ). Dorez la farce avec des œufs pour la rendre plus unie. Enſuite panez de mie de pain bien fine.

Faites prendre couleur au four. Dégraiſſez, mettez un peu de blond de veau autour du plat, & ſervez.

*Idem, au ſoleil.* Entrée.

Faites cuire à la braiſe. Levez la peau de deſſus les tendrons, faites-la mariner avec ſel, poivre, oignons, baſilic, citron, ciboule entiere, perſil entier, du vinaigre, un peu de bouillon, le tout pendant deux heures. Mettez-la enſuite égoutter. Trempez dans une omelette, panez, & faites finir avec du ſain-doux. Vous pouvez y mettre une pâte.

*Idem, au Pere-Douillet.* Entrée.

Après l'avoir fait dégorger & blanchir, faites-la cuire dans une braiſiere avec vin de Champagne, bon bouillon, carottes, panais, oignons, laurier, du verjus en grains, du ſel, un bouquet de perſil, ciboule, dans lequel vous mettez deux clous de girofle, deux gouſſes d'ail, une pincée de coriandre. Faites cuire à petit feu, & ſervez avec un peu du même bouillon.

*Idem, au perſinet.* Entrée.

Etant blanchie vous ôtez la peau de deſſus qui couvre les tendrons. Faites-la cuire aux trois quarts à la braiſe, laiſſez-la refroidir. Embrochez-la dans une brochette de fer & la couchez ſur la broche. Ayez un bon morceau de beurre, dans lequel vous mettrez du ſel, poivre & une bonne pincée de perſil blanchi entier. Maniez bien le tout enſemble. Couvrez-en votre poitrine & l'enveloppez de crépines de cochon & papier. Faites cuire une heure à petit feu, & la ſervez au naturel avec un peu de jus de veau.

*Idem, au perſinet.*

Ayez une poitrine de veau; faites-la tremper dans l'eau, blanchir & approprier, levez la peau qui eſt deſſus, faites cuire le tout dans une braiſe blanche. Mettez refroidir ſa peau, enſuite émincez-la pour la mettre dans une ſauce au perſil bien liée, dreſſez le tendron ſur le plat que vous devez ſervir, le mincé par-deſ-

ſus ; couvrez d'une crépine, panez de mie de pain, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec le fond de la braiſe, ou autre ſauce.

*Idem, aux truffes.* Entrée.

Vous faites la même choſe que ci-deſſus. Mais au lieu de perſil vous y mettez de belles tranches de truffes crues. Vous la ſervez avec une ſauce aux truffes.

## Du tendron de Veau.

*Tendron de veau au demi-verd.* Ent.

Coupez les tendrons de veau de l'épaiſſeur du petit doigt, paſſez-les avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail. Singez un peu & mouillez avec du bouillon & vin de Champagne. En finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs délayés avec le jus d'un citron & du jus de bled verd.

*Idem, à la poële.* Hors-d'œuvre.

Coupez-les comme ci-devant. Faites-les bien blanchir. Mettez-les

dans une poële. ( Voyez les filets de bœufs à la poële ). Il faut que cette poële ait un peu de consistance.

*Idem, glacé.* Entrée.

Laissez la poitrine entiere, faites-la bien blanchir. Levez la peau de dessus le tendron. Faites bien piquer avec du lard qui soit sain. Faites cuire votre tendron avec du bouillon, un bouquet de persil & ciboule, deux clous, une branche de basilic, deux ou trois bardes de rouelles de veau, ou de la glace, si vous en avez de faite. Faites-le bien blond, & le servez avec telle sauce ou légume que vous jugerez à propos.

*Idem, mariné.* Entrée.

Faites cuire à la braise. Faites mariner comme la poitrine au soleil. Faites frire avec une pâte, ou panez.

*Idem, au pois.* Entrée & hors-d'œuv.

Faites cuire à la braise. Passez des pois fins & frais, avec un morceau d'excellent beurre, un bouquet de persil & ciboule, un clou dedans avec un peu de sarriette, le tout à

petit feu. Singez un peu & mouillez avec un peu de jus & de blond de veau lié. Faites mijotter ſur des cendres chaudes. Mettez-y vos tendrons un moment ſur le feu. Servez chaud, courte ſauce.

Le tendron de veau étant bien cuit, ſe peut mettre à pluſieurs ſauces & légumes différens, comme au blanc, à la crême, en fricaſſée de poulets, à l'oſeille, aux épinars, aux laitues, aux raves, aux cardes, &c. (Voyez à l'article des légumes, la façon de faire ces ragoûts.

## Du quarré de Veau.

*Quarré de veau à la mode.* Entrée.

Parez & l'accommodez proprement. Piquez-le de moyen lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites-le cuire comme le bœuf à la mode. Servez-le avec ſa ſauce, & un peu de blond de veau, ſi vous voulez.

La côtelette s'accommode de même.

*Idem, aux fines herbes.* Entrée.

Accommodez & piquez comme ci-devant. Marinez avec perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché bien menu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, un verre d'huile, un pain de beurre, une branche de fenouil, le tout mariné pendant deux heures. Mettez-le ſur la broche enveloppé de crépine & de papier. Quand il eſt cuit, ôtez le papier, & jettez deſſus la crépine un morceau de beurre fondu, dans lequel vous aurez délayé un jaune d'œuf. Panez de mie de pain deſſus & deſſous, & le ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

*Idem, piqué à la broche ou glacé.* Ent.

Faites-le bien piquer. Mettez-le à la broche, ou glacé à la caſſerole comme le tendron de veau. Vous les ſervez l'un & l'autre avec telle ſauce que vous jugez à propos.

*Idem, au chevreuil.* Hors-d'œuvre.

Parez & piquez de lard, comme

ci-devant. Marinez-le avec un petit morceau de beurre, deux verres de vinaigre, tranches d'oignon, clous de girofle, basilic, laurier, sel, poivre, coriandre, un peu de bouillon, le tout sur des cendres chaudes. Embrochez-le & l'arrosez de sa marinade, & servez avec une poivrade liée. (Voyez langues de bœuf).

*Idem, en canapé.* Entrée.

Prenez un quarré de veau, panez les deux bouts. Levez-en le filet. Ficelez les ossemens du quarré, & le faites cuire dans le pot. Otez-le, & faites ensorte qu'il soit bien entier. Faites une farce avec le filet bien épluché & énervé avec de la graisse de bœuf, du lard ou tétine de veau, le tout passé un moment sur le feu. Assaisonnez à l'ordinaire, un peu de mie de pain trempé dans la crême, le tout bien haché & pilé avec trois jaunes d'œufs. Ensuite vous mettez à la place du filet que vous aurez levé un lit de farce, un lit de truffes bien minces, un lit de farce, un lit de

foies gras, un lit de farce, un lit de filets d'anchois bien dessalés, le tout bien couvert, & le dessus des côtés garni. Panez légérement, & faites prendre couleur au four. Vous pouvez le mettre dans une caisse de feuilletage ou de papier, le tout à petit feu. Servez en mettant dessous un blond de veau bien léger.

## Des côtelettes de Veau.

*Côtelettes de veau à l'estoc.* H. d'œu.

Faites mariner des côtelettes dans de l'huile avec deux gousses d'ail, deux feuilles de laurier, le tout pendant deux heures. Mettez dans une casserole avec de l'huile, deux verres de vin de Champagne, deux verres de quinteſſence, deux truffes coupées en dés. Faites mijotter le tout sur des cendres chaudes. Quand les côtelettes sont cuites, faites-les égoutter, dégraissez bien la sauce. Jettez dedans un pain de beurre manié dans la farine, une pincée de cerfeuil blanchi & concassé. Tour-

nez le tout, & jettez deſſus vos côtelettes le jus d'un citron. Il faut que la ſauce ſoit un peu conſiſtante.

*Idem, en redingottes.* Hors-d'œuv.

Parez vos côtelettes, & les faites mariner, avec perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché bien menu, avec ſel, poivre, baſilic en poudre, un morceau de beurre ou lard rapé, un jaune d'œuf. Ayez un peu de pâte briſée Faites autant de morceaux de pâte que de côtelettes, enveloppez-les dedans avec tout l'aſſaiſonnement. Dorez & faites deſſus telles façons que vous voulez. Faites-les cuire au four à petit feu. Quand elles ſont cuites, découvrez entiérement la côtelette, & ne laiſſez que le deſſous de pâte. Servez un peu de blond de veau à chacune, & jus de citron.

*Idem, en papillottes.* Hors-d'œuv.

Vous les accommodez de même que ci-deſſus, & les enveloppez dans du papier, avec une ſauce deſſous.

*Idem, aux fines herbes.* Hors-d'œuv.

C'eſt la même choſe qu'en papillottes. Vous enveloppez chaque côtelette dans une belle barde de lard que vous trempez enſuite dans une omelette. Vous la panez proprement des deux côtés, & la faites cuire au four, ou ſous une couverte de tourtiere. Faites prendre belle couleur, dégraiſſez & ſervez avec du blond de veau.

*Idem, en ſurpriſe.* Hors-d'œuvre.

Prenez un quarré de veau, levez le filet. Faites cuire les os dans la marmite. Faites une farce avec le filet, compoſée de même que la farce générale, qu'elle ſoit un peu liée. Faites de petits tas de cette farce ſur un plafond. Faites un trou au milieu & mettez dans chaque trou un peu de ſalpicon froid. ( Voyez au chapitre des ragoûts ). Recouvrez votre ſalpicon avec un peu de farce. Tirez les os de vos côtelettes. Mettez-en un à chaque tas de farce. Formez-en une côtelette avec des œufs battus,

le tout bien pané & frit dans du ſain-doux, ou bien au four.

*Idem, grillées.* Hors-d'œuvre.

Parez-les & les trempez dans du beurre, perſil, ciboule. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Panez légérement. Faites griller de belle couleur. Servez deſſous telle ſauce que vous voulez.

*Idem, en caiſſon.* Hors-d'œuvre.

Piquez-les de moyen lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites cuire dans une petite braiſe. Etant cuites aux trois quarts, faites-les égoutter, marinez-les enſuite comme les côtelettes aux fines herbes. Formez autant de caiſſes de papier que de côtelettes. Il faut que le caiſſon ſoit haut d'un pouce & plus. Mettez dedans vos côtelettes avec les fines herbes deſſus. Mettez un peu de farce ordinaire un peu liée. Recouvrez avec un morceau de crépine. Panez légérement. Faites cuire au four à petit feu. Faites prendre belle couleur. Dégraiſſez & mettez dans vos caiſſons un peu de ſauce à l'Eſpagnole.

*Idem, à la poële.* Entrée *ou* h. d'œu.

Mettez vos côtelettes dans une caſſerole avec du lard fondu, ou beurre de Vanvres, ou autre qui ſoit excellent, avec quelques champignons hachés, échalottes, un bouquet de perſil, ciboule, quelques gouſſes d'ail, deux clous de girofle, un peu de fenouil, quelques morceaux de rouelle de veau blanchis, une tranche de jambon, un peu de ſel, le tout bien couvert. Faites cuire cuire à petit feu ſur des cendres chaudes, enſuite ôtez les côtelettes, le veau & le bouquet. Mettez dans votre poële un peu de quinteſſence, & de blond de veau. Faites bouillir un bouillon. Dégraiſſez & ſervez ſur vos côtelettes.

*Idem, bourgeoiſes à la poële.* Entrée.

Battez vos cotelettes. Faites fondre du beurre avec des morceaux de petit lard bien mince. Jettez dedans vos côtelettes, que le feu ſoit doux. Retournez-les ſouvent. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Quand elles ſont

cuites retirez-les, ôtez un peu de la graiſſe, & jettez dans votre poële une pincée de perſil haché. Mouillez enſuite avec de l'eau, ou bouillon & vin blanc. En finiſſant une liaiſon avec du vinaigre ou verjus. Remettez dedans vos côteletets, & ſervez le tout enſemble.

*Id. à la Provençale.* Ent. *ou* h. d'œu.

Piquez vos côtelettes de lardons d'anchois & de cornichons. Aſſaiſonnez vos côtelettes, & les faites mariner dans de l'huile, & de l'ail haché. Faites-les cuire dans des bardes de lard, & vous ferez une ſauce telle qu'elle eſt ici marquée. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, ſel, gros poivre, perſil, échalottes. Singez un peu & mouillez avec un peu de quinteſſence, de l'huile & de l'ail haché. Tournez le tout ſur le feu avec le jus d'une bigarade. Il faut que la ſauce ſoit courte, & que les côtelettes ſoient ſeulement maſquées.

*Idem, glacées.* Entrée.

Piquez-les de menu lard. Faites-les cuire dans une caſſerole où il y ait moitié bouillon & moitié eau. Mettez un bouquet, quelques bardes de veau, ou de la glace de veau, un oignon, carottes & panais, le tout à petit feu. Quand elles ſont cuites laiſſez-les égoutter. Faites réduire votre glace, & formez un beau caramel. Mettez-y vos côtelettes, le lard en deſſous ſur des cendres chaudes. Elles ſe glaceront. Servez avec telle ſauce ou ragoût que vous voulez.

Quand elles ſont à la braiſe, vous les accommodez de même.

*Idem, en crépinettes.* Hors-d'œuv.

Ayez des côtelettes de veau bien blanches. Prenez-en les chairs & en ôtez les nerfs. Gardez les côtes. Ayez de la chair entre-lardée qui ſe prend ſur la poitrine du cochon. Hachez le tout enſemble avec un peu de tetine de veau, ſel, poivre & épices à ſauciſſe. Le tout étant bien manié, vous étendez de cet appareil deſſus des

morceaux de crépine. Mettez-y l'os de la côtelette. Avec l'un & l'autre vous formez une côtelette de veau bien enveloppée dans la crépine. Panez de mie de pain bien fine, & faites griller à petit feu. Servez avec de la moutarde ou autre ſauce.

*Crépinettes de veau à pluſieurs ſauces.* Hors-d'œuvre.

Vous les accommodez de même que ci-deſſus.

On peut les mettre griller ou bien les faire cuire dans des bardes de lard ou braiſe, & les ſervir comme les ſauciſſes avec pluſieurs ſauces, aux truffes, au vin de Champagne, aux parmeſan, en matelottes, frites, au citron & autres ſauces.

## Des filets de Veau.

*Filets de veau en blanquette.* H. d'œu.

Ils s'accommodent de même, que les autres blanquettes.

*Idem, mignons.* Hors-d'œuvre.

Levez proprement les petits filets qui ſe trouvent ſous le rognon juſ-

qu'au quaſi. Piquez-les de lard bien fin ; & les glacez comme les côtelettes ci-devant.

*Filets mignons en canelon.* H. d'œu.

Piquez-les de lard aſſaiſonné. Il faut prendre une lardoire qui ne ſoit pas trop groſſe, & les piquer dans la longueur. Mettez-les cuire dans une braiſe bien foncée. Aſſaiſonnez légérement. Mettez un demi-verre de vin dans un peu d'excellent bouillon. Laiſſez mijotter le tout ſur des cendres chaudes. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec le fond de la ſauce.

Vous pouvez les laiſſer refroidir dans leur cuiſſon, & les ſervir froids avec la ſauce qui doit être gelée.

Etant froids, vous pouvez les mariner avec la graiſſe de la braiſe, des truffes hachées. Aſſaiſonnez légérement avec perſil, ciboule, un peu de baſilic en poudre. Enſuite vous les enveloppez dans une pâte briſée. Soudez l'un avec l'autre, & que cela forme le canelon. Faites frire, & ſervez.

*Canelons de veau au céleri glacé.* Ent.

Coupez minces des tranches de veau, de la largeur de la main. Battez-les bien, & mettez deſſus une farce fine bien liée. Roulez-les en canelons bien ſoudés avec des œufs. Etouffez-les dans une braiſe bien nourrie & douce. Mettez-y autant de pieds de céleri blanchis, coupés de la même longueur. Quand le tout eſt cuit, faites égoutter, & paſſez le fond de la ſauce que vous ferez réduire en caramel, pour glacer chaque pied de céleri. Arrangez vos canelons & vos morceaux de céleri entre deux. Mettez deſſous un petit ragoût de criſte-marine.

*Idem, glacés aux fines herbes.* H. d.

Faites cuire à la broche, de la longe ou de la cuiſſe de veau. Quand il eſt froid, coupez-le bien mince. Mettez dans un plat du perſil, de la ciboule, échalottes hachées bien menues, ſel & poivre concaſſé. Arrangez vos tranches deſſus. Enſuite verſez du jus de veau bien conſom-

mé. Faites prendre à la glace & renverſez dans un autre plat pour ſervir. *Idem, à la Provençale.* H. d'œuv.

Coupez en tranches du veau cuit à la broche. Mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes, un peu d'ail, ſel & poivre concaſſé, un demi-verre de bonne huile. Remuez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez le jus d'une bigarade. Mettez-y vos filets de veau ſans faire bouillir. Il ne faut pas que l'on voie l'huile.

## De la rouelle de Veau.

*Rouelle à la daube.* Entrem. froid.

Prenez un cuiſſeau de veau bien blanc. Otez le jarret, déſoſſez le reſte. Piquez votre rouelle entiere de lard. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, muſcade, une pincée d'épices. Frottez l'aſſiette où vous mettez votre lard avec un peu d'ail, mais bien légérement. Mettez auſſi un peu de mie de pain, mêlez le tout enſemble. Piquez bien par

tout & que cela ſoit bien garni dans le filet de la viande, pour qu'on le coupe à travers quand il eſt cuit. Mettez cuire dans une bonne braiſe, aſſaiſonnez d'un peu de coriandre, de laurier & autres ingrédiens. Mouillez avec de bon vin de Champagne, & d'excellent bouillon. Faites cuire fort doucement. Couvrez bien la marmite, afin que la fumée ne s'évapore point. Laiſſez enſuite refroidir dans ſon aſſaiſonnement, & ſervez froid avec de ſa gelée.

*Idem, à la Bourgeoiſe.* Entrée.

Prenez une belle rouelle de veau épaiſſe de deux doigts, lardez-la de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, perſil, ciboule, muſcade. Mettez-la cuire dans une caſſerole avec quelques bardes de lard deſſus. Aſſaiſonnez deſſus à l'ordinaire. Recouvrez-la de quelques bardes de lard, ou de quelque épluchure de viande. Recouvrez avec du papier & un couvercle. Mettez-y un peu de bouillon ou d'eau. Bouchez

bien le couvercle avec de la pâte. Faites cuire ſur des cendres chaudes, dégraiſſez, & ſervez.

Cela s'appelle faire cuire la viande entre deux plats; on y peut mettre tout ce que l'on veut.

*Idem, glacée.* Entrée.

Coupez comme la rouelle à la Bourgeoiſe, & piquez de menu lard comme le fricandeau. Faites cuire & glacez de même. Vous la mettez à toutes ſortes de ſauces & ragoûts.

*Fricandeaux à la Bourgeoiſe.* Entrée.

Coupez un morceau de rouelle de veau de telle épaiſſeur que vous voudrez. Piquez-la de menu lard, & la faites cuire dans une caſſerole ou terrine, le lard en deſſus, avec un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettrez deux clous de girofle. Mettez-y un peu de bouillon de votre marmite, avec quelques champignons, ris de veau, foies gras, ou autre garniture que vous mettrez cuire à petit feu. Ayez ſoin de retirer ce qui ſe trouvera cuit avant les

fricandeaux. Etant cuit & la ſauce diminuée, & prête à ſe tourner en caramel, vous retournez vos fricandeaux & les menez doucement ſur des cendres chaudes. Quand ils ſont glacés bien blonds, vous les tirez ſur une aſſiette, & remettez votre caſſerole ſur le feu. Mettez-y un peu de lard fondu. S'il n'y eſt point reſté de graiſſe, vous y mettez un peu de farine ſelon la quantité de ſauce que vous voulez faire, & avec une cuiller de bois, vous tournez tout au tour de la caſſerole, & détachez bien le gratin. Quand cela aura une petite couleur blonde, & que la farine ſera cuite, vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau, & délayerez bien le tout. Vous ferez bouillir à petit feu, & remettrez dedans vos garnitures pour leur faire prendre goût. Dégraiſſez & ſervez ce ragoût ſous vos fricandeaux.

On peut les ſervir ſans ragoût, ni garniture.

On peut y mettre de l'oſeille, épinars, ou autres légumes.

## De la noix de Veau.

*Noix de veau glacées.* Entrée.

Prenez les deux noix d'un cuiſſeau. Otez bien les peaux de deſſus. Battez-les entre deux linges. Faites-les piquer d'un lard un peu fort, gros & bien garni. Faites-les cuire & y mettez moitié bouillon & moitié eau. Finiſſez-les, & les glacez de même que le tendron de veau glacé. Servez avec telle ſauce que vous voudrez.

*Idem, à la Dauphine glacées.*

Mettez une farce dans le milieu. Faites-les cuire dans une braiſe, le lard en-deſſus, & les glacez avec le fond de la braiſe, & un peu de glace de veau.

Vous les mettez à la broche, quand le veau eſt blanc & tendre. Vous les faites piquer d'un lard qui ne ſoit pas ſi gros & bien farci.

*Idem, à la Polonnoiſe.* Entrée.

Piquez deux belles noix de veau, de filets, de cornichons, de lard & de jambon. Aſſaiſonnez légérement.

Faites-

Faites-les cuire dans une braiſe, & les ſervez avec une ſauce à la Polonoiſe. On peut les glacer avec le fond de la cuiſſon réduite au caramel.

On peut les ſervir piquées de truffes, ou les ſervir glacées avec une ſauce aux truffes.

## De différentes ſortes d'entrées, entremets & hors-d'œuvres que l'on peut faire avec du Veau.

*Grenade de veau froid.* Entrem. froid.

Faites une bonne gelée de veau tranſparente qui n'eſt autre choſe qu'un bonne braiſe de veau bien foncée. Aſſaiſonnez comme à l'ordinaire. Quand elle a ſué, mouillez avec un peu de jus de veau bien clair & bien doux. Laiſſez mijotter ſur des cendres chaudes. Quand la gelée eſt faite, paſſez-la au clair, laiſſez refroidir, & vous en ſervez au beſoin.

Vous ferez piquer quatre fricandeaux tirés de la noix avec du lard.

Vous les ferez glacer, comme ſi c'étoit pour ſervir chaud. Il faut qu'ils ſoient larges de quatre grands doigts chacun. Faites cuire un chapon ou poularde dans une eſpece de daube, ſans être piqué. Laiſſez refroidir. Vous ferez de même d'une petite noix de veau que vous ferez cuire enſemble.

Pour former votre grenade, il faut avoir une grenadine ou moule à pommes d'amour, ou paupetonniere, ou caſſerole. Beurez-la par-tout avec d'excellent beurre. Mettez dans le milieu de quoi former la queue. Enſuite étendez vos fricandeaux le lard en-deſſous ; mettez à chaque côté des fricandeaux, des filets de chapon, & entre les filets de chapon, de la gelée. Faites la même choſe des quatres côtés. Il faut couper les fricandeaux en pointe pour qu'ils ſe rejoignent du côté de la queue. Quand le contour de la grenade eſt fait, il faut couper en dés la noix de veau & le reſtant de votre chapon,

quelques truffes que vous aurez fait cuire auparavant. Mêlez le tout enſemble avec le reſte de la gelée & le mettez enſuite dans la grenade. Recouvrez avec d'autres bardes de veau cuit à la daube. Enſuite vous la mettez à la glace légérement. Quand vous la voulez ſervir, faites chauffer de l'eau. Faites tremper votre grenade dedans & la renverſez ſur le plat que vous voulez ſervir.

*Savattes de veau à la payſanne.*

Hors-d'œuvre.

Coupez des morceaux de rouelle de veau. Piquez de lard aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez-les dans une terrine avec un peu de lard. Faites-les refaire à petit feu. Aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel, poivre, clous, & laurier. Arrangez-les dans la terrine, un lit de ſavattes, un lit de couene de lard bien épluchée. Faites de même juſqu'à ce que votre terrine ſoit pleine. Mettez-y un peu d'eau, couvrez bien votre terrine, & la laiſſez ſur des cendres chaudes pendant

quatre à cinq heures. Servez-la comme elle eſt ſans la dégraiſſer.

*Idem, à l'orange.* Hors-d'œuvre.

Coupez une belle noix de veau en travers, pour que la viande en ſoit plus courte. Otez bien les peaux & les nerfs, battez légérement vos morceaux qui doivent être larges de quatre doigts, & épais du travers d'un doigt. Faites-les refaire dans un pain de beurre. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre dans le fond, enſuite des ſavattes, puis des champignons hachés bien menus, un peu d'huile, enſuite des ſavattes, des champignons hachés, un peu de ſel, un pain de beurre. Couvrez le tout, & faites aller doucement. Quand les ſavattes ſont preſque cuites, mouillez-les avec du blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne. Mettez un jus d'orange & ſervez.

*Idem, à l'eſturgeon.* Hors-d'œuvre.

Coupez-les de la même épaiſſeur que ci-devant. Faites-les mariner

dans l'huile. Mettez-y un peu d'échalottes hachées, perſil, ciboule, ſel, poivre, baſilic en poudre. Enſuite faites-les griller à petit feu. Il faut les retourner à meſure qu'elles cuiſent. Mettez-y un peu d'aſſaiſonnement & de la mie de pain. Il n'eſt pas néceſſaire qu'elles aient de la couleur, le principal eſt qu'elles ſoient tendres & aient du goût.

Mettez un grand jus d'orange, un peu de jus de veau, ou quinteſſence & du gros poivre, & ſervez.

*Savattes de veau, & jambon.* H. d'œ.

Ayez de belles tranches de jambon, autant de tranches de noix de veau coupées en travers. Battez-les avec le dos du couteau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, champignons, truffes hachées. Mettez deſſus chaque morceau de veau, une tranche de jambon. Trempez un autre morceau dans des œufs, & remettez par-deſſus, de façon que le jambon ſoit enfermé. Faites cuire dans des bardes

de lard. Mouillez d'un peu de vin blanc, & ſervez avec une ſauce légere.

*Semelle de veau à la moëlle.* H. d'œ.

Ayez un filet de veau, ôtez bien les nerfs, coupez-le en deux, levez les ſemelles bien minces, & battez-les avec le dos du couteau. Faites-le à toutes. Ayez du lard rapé, perſil, ciboule hachée; un peu d'échalottes, ſel, & poivre concaſſé; un peu de mie de pain, le tout pilé enſemble, un peu de baſilic & muſcade; étendez de cet appareil ſur vos ſemelles, & de la moëlle de bœuf. Coupez en filets, recouvrez d'une autre ſemelle, & ſoudez bien le tout avec des œufs. Laiſſez refroidir, enſuite tremper dans un peu de beurre & fines herbes, & les panez. Faites griller légérement, ſervez chaud avec telle ſauce que vous voudrez.

*Balotine de veau.* Hors-d'œuvre.

Coupez douze petites rouelles de veau de la rondeur de deux écus, & de l'épaiſſeur d'une lame de couteau,

& deux douzaines de la rondeur d'un écu. Coupez de même de groſſes truffes & des foies gras. Ayez un peu de farce fine, pour les compoſer. Il faut d'abord mettre une rouelle large, enſuite un peu de farce, puis de la truffe, enſuite de la farce, puis de petites rouelles de veau. Aſſaiſonnez à chaque lit d'un peu de ſel, poivre, perſil haché & un peu de baſilic, de la farce, enſuite du foie gras. Continuez de même juſqu'à ce que votre balotine ſoit formée. Recouvrez avec une rouelle de veau. Enveloppez bien le tout d'une crépine légere. Faites cuire dans une petite braiſe bien doucement. Enſuite ôtez la crépine, & ſervez en mettant deſſous une ſauce que vous compoſerez ainſi.

Hachez deux ou trois champignons, de l'échalotte, paſſez avec un pain de beurre. Mouillez avec le fond de la cuiſſon de vos balotines. Dégraiſſez bien. Mettez un peu de quinteſſence, un demi-verre de vin, un peu de blond de veau. En finiſſant,

jus d'orange. Que la ſauce ſoit courte & bonne.

On fait des balotines de toutes ſortes de viandes.

*Grenade jaſpée.* Entrée.

Prenez une poupetonniere. Garniſſez-la de bardes de lard. Arrangez des écreviſſes dont vous aurez ôté les petites pattes & que vous aurez fait cuire auparavant. Mettez-en d'abord quatre en croix, une truffe au milieu, & des choux-fleurs autour. Arrangez toujours de même des écreviſſes en remontant juſqu'au haut de la poupetonniere. Enſuite faites un rang de choux-fleurs à moitié cuits, un rang de truffes & des filets de jambon entre les blancs, le tout ſoudé avec des œufs & de la farce bien liée. Mettez dans le fond de votre grenade telle ragoût que vous voudrez. Recouvrez-la de farce, de bardes de lard & papier. Faites-la cuire au four. Renverſez-la le plus proprement que vous pourrez. Servez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

*Poupeton de veau.* Entrée.

Hachez deux livres de rouelle de veau avec de la graiſſe de bœuf, un morceau de lard, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic en poudre, une mie de pain mollet, mitonnée & deſſéchée dans la crême, le tout haché. Foncez une poupetonniere de bardes de lard. Mettez de votre farce l'épaiſſeur d'un pouce, & tel ragoût que vous voudrez. Recouvrez avec de la farce, & dorez avec un œuf battu. Faites cuire au four à petit feu. Quand il eſt cuit, renverſez & dégraiſſez. Faites un trou au milieu. Verſez dedans du blond de veau, & le jus d'un citron. Servez chaud. On fait des poupetons de toutes ſortes de volaille, gibier & autres. Toute la différence ne vient que de la viande que vous mettez dedans. Il faut toujours ſe ſervir du même godiveau, & dreſſer de même.

*Hatereau au fenouil.* Hors-d'œuvre.

Ayez de petites tranches de veau de la largeur d'un pouce, & longues

comme le petit doigt. Coupez-les en travers dans une noix de veau bien minces & bien battus. Otez les nerfs, & marinez dans un peu d'huile, ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, un pain de beurre, le tout un peu refait ſur le feu. Quand cela eſt froid, ayez une petite farce faite avec deux ou trois foies gras, de la moëlle de bœuf, deux ou trois jaunes d'œufs frais qui ſoient durs, & deux jaunes d'œufs cruds, ſel, poivre, un peu de perſil haché, le tout bien pilé. Etendez de cette farce ſur chaque hatereau, avec deux petits cœurs de fenouil que vous aurez fait blanchir auparavant. Roulez-les & les mettez à de petites broches de bois. Attachez-les & les enveloppez de papier bien beurré. Quand ils ſont cuits, ôtez le papier, arroſez-les d'excellent beurre que vous aurez fait fondre. Quand ils ſont cuits, panez-les avec de la mie de pain très-fine, ôtez-les de la broche, & ſervez chaud avec une ſauce que

vous faites avec deux pains de beurre que vous faites fondre avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, un peu de quinteſſence, & le jus d'un citron.

On fait des hatereaux piqués, glacés dans le même goût. On fait piquer le veau, & on le glace comme les fricandeaux & vous les ſervez avec telle ſauce que vous voulez.

Vous pouvez faire cuire les hatereaux dans une braiſe légere. Enſuite vous les marinez avec du citron. Vous les trempez dans une pâte de bierre, & les faites frire bien blonds. Vous les ſervez avec du perſil frit.

Vous pouvez les tremper dans une omelette, les paner, & les faire frire de même.

On fait des hatereaux de toutes ſortes de volailles.

*Poupiettes de veau.* Hors-d'œuv.

Elles ſe font de même que les hatereaux, excepté que vous faites les morceaux de veau plus longs, plus larges, & la ſauce un peu plus con-

ſiſtante. Vous les mettez à la broche, ou piqués, glacés, panés, ou grillés, avec une ſauce à l'orange, ou autre ſauce ſuivant le goût.

*Breſolles de veau à l'huile.* H. d'œuv.

Coupez de petits morceaux de la noix de veau en travers de la largeur d'un gros écu, bien mince & bien battu; marinez avec perſil, ciboule, échalottes, truffes & champignons hachés, ſel, poivre, un peu d'ail, de l'huile. Quand *ils ſont aſſez marinés*, vous arrangez vos *breſolles* dans une grande caſſerole, de maniere qu'elles ne ſoient pas les unes ſur les autres. Mettez-les ſur un grand feu. Quand elles ſont refaites d'un côté, vous les retournez de l'autre. Laiſſez-les égoutter, & mettez dans le reſtant de la ſauce, un demi-verre de vin, un peu de conſommé ou quinteſſence; faites bouillir un ou deux bouillons. Dégraiſſez, remettez vos breſolles dedans, ſans les faire bouillir. En finiſſant, jus de citron.

*Idem, à la braiſe.* Hors-d'œuvre.

Elles ſe font de même que ci-deſſus. Quand elles ſont un peu refaites ſur le feu, vous foncez une caſſerole de bardes de lard & de veau. Vous y arrangez vos breſolles les unes ſur les autres. Aſſaiſonnez légérement, & recouvrez avec bardes de lard & veau. Faites cuire à petit feu. Quand elles ſont cuites tirez-les & les ſervez avec la même ſauce, pourvu qu'elle ne ſoit pas trop forte.

*Caſcalope de veau.* Hors-d'œuvre.

Prenez de petits morceaux de veau comme pour des hatereaux, mais qui ne ſoient pas ſi longs. Concaſſez-les dans un mortier. Mettez-les dans une caſſerole avec une demi-livre de petit lard coupé en petits dés, un bouquet de perſil, ciboule & deux clous, une branche de baſilic, deux pains de beurre. Laiſſez ſuer le tout enſemble & remuez de tems en tems. Mouillez avec un peu de bon bouillon. Laiſſez mijotter. Faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayez

avec un peu de bouillon. Liez vos caſcalopes, & mettez jus de citron. Pochez des œufs dans du lard fondu ou de l'huile. Faites-les frire de belle couleur, bien ronds & bien mollets, & mettez-les deſſus vos caſcalopes.

*Griblettes de veau à l'orange.* H. d'œ.

Prenez une noix de veau. Coupez en travers cinq ou ſix griblettes de l'épaiſſeur de deux écus & larges de quatre doigts. Battez-les bien, & les marinez avec perſil, ciboule, échalottes, deux pains de beurre, du ſel, du poivre, un peu de baſilic en poudre. Faites-les refaire ſur le feu. Enſuite vous mettez chaque griblette ſur une caiſſe de papier de la même grandeur, ſur le gril à petit feu, avec tout leur aſſaiſonnement. A meſure qu'elles cuiſent, jettez-y un peu de mie de pain bien menu. Aſſaiſonnez de perſil & un peu de ſel. Quand elles ſont cuites, vous les dreſſez ſur le plat avec tout leur aſſaiſonnement, du jus d'orange deſſus ſans autre ſauce.

On fait la même choſe avec du bœuf & du cochon.

*Quaſi de veau à la marmotte.* Entrée.

Prenez un beau quaſi de veau, piquez-le de lard & jambon. Aſſaiſonnez de toutes ſortes de fines herbes hachées. Faites-les cuire dans une terrine comme du bœuf à la mode, avec de fines herbes, de gros oignons lardés d'anchois, & bardes de lard & veau. Etouffez-le bien. Etant cuit dreſſez-le avec les oignons, & mettez deſſus la ſauce bien dégraiſſée.

*Salpiconti.* Entrée.

Prenez deux groſſes noix de veau bien mortifiées & blanches, & une noix de jambon nouveau. Coupez-les en gros dés. Lardez les dés de veau avec des anchois. Marinez le tout deux heures avec de l'huile & fines herbes hachées. Vous pouvez auſſi y mettre des truffes. Etouffez bien le tout avec bardes de lard & veau aſſaiſonné à l'ordinaire. Quand le tout eſt cuit, faites égoutter, &

ſervez avec le fond de la cuiſſon, dans lequel vous aurez mis un peu de vin de Champagne, & conſommé.

*Blanquette de veau.* Hors-d'œuvre.

Coupez du veau cuit bien mince. Paſſez des champignons. Singez un peu & mouillez avec du bouillon. Laiſſez mijotter. Mettez-y votre veau, avec ſel & poivre. Liez la ſauce avec quatre jaunes d'œufs, perſil haché bien menu, un peu de muſcade, un pain de beurre, ſi vous l'avez. En finiſſant, jus de citron, ou vinaigre, ou verjus dans la ſaiſon.

*Idem, à l'huile.* Hors-d'œuvre.

Prenez du veau rôti, du filet de longe ou de l'épaule, coupez-le mince, ôtez les nerfs. Paſſez de l'oignon haché bien menu, avec quelques champignons coupés minces, un peu de lard fondu ou beurre. Singez d'un peu de farine & mouillez de bouillon. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, fines herbes & clous de girofle. Mettez-y votre veau. Faites une liaiſon de qua-

tre jaunes d'œufs, & y mettez du perſil, de l'échalotte, rocambole, le tout haché très-menu, un peu de muſcade, délayée avec de la crême. Jettez-y un verre d'huile & jus de citron. Remuez toujours, il ne faut pas que l'huile paroiſſe.

*Obſervations ſur le choix du veau.*

Pour que le veau ſoit bon, il faut qu'il ait ſix ſemaines ou deux mois, qu'il ſoit gras & blanc. Plus fort, il eſt dur, & n'eſt pas ſi délicat. Plus petit, il n'a ni ſuc, ni goût, ni ſaveur. On en trouve quelquefois de bons quand ils ſont d'une certaine force & qu'ils ne viennent pas de loin, on les appelle veaux de lait. Il y a des veaux qui ſe corrompent tout d'un coup; il y en a d'autres qui ſans être gâtés ni corrompus, ſentent un vilain goût. Ces mauvais goûts viennent de ce que dans les grandes chaleurs, on leur donne à boire du lait, & on les expoſe au ſoleil, ou on les fatigue trop. Le lait ſe tourne, ſe caille & s'aigrit. On tue ſur le champ

le veau qu'on achete, & la viande prend le goût du lait aigri. Il faut y prendre garde.

Pour le manger bon, il ne faut, dans un tems modéré, que trois ou quatre jours de mortification. Dans l'hiver on peut le garder plus long-tems.

Pour les issues, il faut les employer le plutôt qu'on le peut. La tête pour être blanche, ne veut point être assommée.

Le bon veau vient de Rouen, des environs de Pontoise, de Montargis, de Caen.

Le veau de lait vient des environs de Paris.

*Pain de veau.* Entrée.

Coupez des bardes de veau bien minces. Battez-les bien, & foncez une poupetonniere de bardes de lard. Arrangez-les de maniere qu'elles posent les unes sur les autres. Vous les frottez d'œufs pour les faire tenir. Mettez-y du godiveau ou farce faite avec du veau crud, de la graisse

de bœuf, du lard, de la mie de pain trempée dans la crême, ſel, poivre, perſil, ciboule, quatre jaunes d'œufs, le tout haché & pilé. Vous pouvez mettre dans le fond un ragoût de pigeons innocens, ou un ſalpicon. Recouvrez de farce & de bardes de veau. Faites cuire au four à petit feu. Etant cuit vous renverſez proprement, dégraiſſez, & ſervez avec du blond de veau ou autre ſauce.

*Timbales de veau.* Hors-d'œuvre.

Les timbales ſe font de même, ou bien vous foncez une caſſerole d'une pâte briſée, & vous mettez dedans de la farce, & tel ragoût que vous jugez à propos. Etant cuites, vous les renverſez, & faites un petit trou au milieu, par lequel vous faites couler avec un entonnoir du blond de veau, ou autre ſauce, ſuivant l'eſpece de viande qui eſt dans la timbale.

On en fait de toutes ſortes de viande, volaille, gibier & autres.

*Pain de veau à l'allemande.* H. d'œu.

Formez le pain comme ci-devant.

Prenez deux ou trois cœurs de choux cuits dans une braiſe, avec de petites ſauciſſes longues comme la moitié du petit doigt, des morceaux de petit lard. Quand le tout eſt bien cuit, vous le mettez dans une caſſerole avec un peu de ſauce à l'Eſpagnole. Laiſſez refroidir, & mettez le tout dans votre pain artiſtement arrangé. Recouvrez & faites cuire au four. Servez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

*Pain ou grenade de veau.* Entrée.

Faites piquer cinq beaux fricandeaux de veau bien minces; compoſez votre grenade comme un pain de veau, le lard en deſſous. Soudez-les bien avec des œufs. Mettez la queue de la grenade dans le milieu du fond de la caſſerole. Garniſſez le dedans de godiveaux, & mettez un ragoût dedans de tout ce que vous voudrez. Recouvrez de farce & bardes de veau. Faites cuire au four & glacer. Servez avec telle ſauce que vous voudrez.

Si la queue de la grenade n'eſt pas

formée, relevez la pointe de vos fricandeaux.

*Pain en côte de melon.* Entrée.

Prenez des queues de veau, de mouton, d'agneau, ou de cochon bien cuites à la braiſe, & de petits oignons blancs, cuits de même. Otez la mie d'un pain d'une demi-livre par-deſſous, & le rempliſſez d'un ſalpicon. Rebouchez-le. Faites un gratin au fond avec un peu de blond de veau, de mie de pain, & de parmeſan, & un jaune d'œuf. Mettez votre pain deſſus. Formez votre pain de maniere que les queues aient la pointe en haut, & les oignons ſoient entre les queues, & un oignon dans le haut du pain. Faites fondre deux pains de beurre avec un jaune d'œuf, du blond de veau, & un peu d'ani pilé. Maſquez par-tout votre pain & le panez avec du parmeſan. Faites prendre belle couleur au four, dégraiſſez, & ſervez avec un peu de blond de veau.

*Si la couleur ne prenoit pas*, il

faudroit y jetter un peu de lard fondu ou autre graiſſe fondue. Cela fait revenir la couleur blonde en général ſur tout ce qui eſt pané.

*Poutinade au ris.* Entremets.

Faites cuire dans trois demi-ſeptiers de lait, un quarteron de ris. Etant bien cuit & refroidi, vous y mettez ſix œufs, du ſucre, un peu de ſel, de la muſcade, un demi-verre de vin d'Eſpagne. Mêlez bien le tout enſemble. Dreſſez ſur le plat, & le bordez d'un cordon de pâte. Faites cuire au four à petit feu pendant trois quarts d'heure: glacez & ſervez.

*Poutinade de pain, à l'Angloiſe.*

Prenez la mie d'un pain de deux livres. Faites-la tremper dans une pinte de bonne crême. Etant bien trempée vous y mettez ſix œufs frais, un peu de ſucre, un peu d'eau de fleur d'orange, quelques biſcuits d'amande, un verre de vin d'Eſpagne. Mariez bien le tout enſemble.

Beurrez une ſerviette bien blanche qui ne ſente rien. Mettez votre appareil dedans, & l'attachez avec une ficelle. Faites cuire dans une marmite avec de l'eau pendant une demi-heure. Servez avec une ſauce faite avec de bon beurre, vin d'Eſpagne, & du ſucre.

On peut mettre dans cette compoſition de poutinade, de la graiſſe de bœuf hachée, & de la moëlle.

*Riſſolettes.* Hors-d'œuvre.

Elles ſe font avec toutes ſortes de viandes cuites, hachées bien menues, avec un peu de graiſſe de bœuf ou veau, du lard, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, trois jaunes d'œufs. Dreſſez de cet appareil ſur des petites rôties de pain. Panez, & faites prendre couleur ſous un couvercle de tourtiere. Servez chaud.

*Skeneffes à la Piémontoiſe.* H. d'œuv.

Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre fin, perſil, ciboule, un petit oignon blanc haché

bien menu. Caſſez huit œufs frais dedans, & y mettez une poignée de mie de pain bien fine. Faites cuire ſur le feu comme des œufs brouillés. Formez des boulettes & les roulez dans des feuilles de poirée blanchies. Frottez le plat avec un peu de beurre, arrangez-y vos skeneffes & les faites cuire ſur des cendres chaudes comme des œufs au miroir. Servez deſſus une liaiſon de deux jaunes d'œufs, faite avec un peu de bouillon & de muſcade, que vous tournez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée.

*Idem, à la poulette.* Hors-d'œuvre.

Accommodez-les, & les faites cuire comme ci-deſſus, & les ſervez avec une ſauce à la poulette.

*Printannieres.* Hors-d'œuvre.

Faites blanchir un morceau de graiſſe de bœuf ou de veau, du lard haché bien menu. Mettez-y cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, petit creſſon, perſil, ciboule, le tout haché bien menu. Mêlez bien enſemble, &

y

y joignez la mie d'un pain d'une livre trempée dans la crême, sel, poivre, basilic en poudre, un peu de muscade, quatre jaunes d'œufs durs, & trois jaunes d'œufs cruds, le tout bien manié ensemble. Formez-en de petits gâteaux larges de deux écus que vous dorez de beurre fondu, dans lequel vous aurez mis un jaune d'œuf. Panez de mie de pain très-fine. Faites cuire au four de belle couleur. Servez avec une ravigotte froide dessous, ou avec une sauce verte ou autre.

On peut les servir avec toutes sortes de ragoûts, de légumes & sauces différentes.

On en fait aux truffes.

On fait en maigre la même chose.

## Du Mouton.

### *La tête de Mouton.*

ON n'en fait pas grand usage. Les Tripieres les vendent toutes cuites à Paris ; on en ôte les langues. On pourroit pourtant la manger à la brai-

se. On emploie le palais comme celui de bœuf.

*Langues de mouton.* Hors-d'œuvre.

Faites-les blanchir dans l'eau bouillante, épluchez-les proprement, & les faites cuire dans du bouillon avec un peu de sel.

Vous pouvez les faire cuire dans une braise légere. ( Voyez l'article des braises ).

*Idem, glacées.* Hors-d'œuvre.

Epluchez-les proprement. Otez le cornet. Faites-les piquer de lard bien fin, & les faites cuire avec des tranches de veau, un peu de jambon, un bouquet. Mouillez-les avec moitié bouillon & moitié glace de veau. Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, passez votre bouillon, & le faites réduire à un caramel bien blond & bien consistant. Mettez-y vos langues, le lard en-dessous, & les mettez sur des cendres chaudes. Elles se glacent d'elles-mêmes. Vous servez dessous telle sauce que vous voulez.

*Idem, grillées.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe & les fendez en deux. Faites fondre un peu de beurre ou lard, aſſaiſonné de perſil, ciboule, ſel, poivre, baſilic. Panez avec de la mie de pain èsfine. Faites griller légérement. Mettez deſſous une ſauce piquante (Voyez à l'article des langues de bœuf à la broche), ou bien une ſauce au verjus dans la ſaiſon.

Ou bien vous paſſez des champignons hachés bien menus avec de l'échalotte. Vous ſingez & mouillez avec du bouillon, vous laiſſez mijotter & faites une liaiſon avec deux jaunes d'œufs, du perſil haché bien menu, un peu de muſcade & du verjus, vous liez votre ſauce, & ſervez avec vos langues.

*Idem, piquées à la broche.* H. d'œuv.

Piquez-les, & les mettez deſſus une brochette de fer. Attachez-les & les enveloppez de crépines, & papier par-deſſous. Quand elles ſont cuites, faites prendre couleur, & ſer-

vez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

*Idem, aux truffes.* Hors-d'œuvre.

Epluchez & piquez vos langues avec des lardons de truffes tout au travers. Marinez avec du perſil, ciboule, échalottes, truffes hachées & un verre d'huile. Mettez-les cuire dans des bardes de lard avec tout leur aſſaiſonnement. Quand elles ſont cuites, jettez deſſus un blond de veau, dans lequel vous aurez mis quelques tranches de truffes.

*Idem, à l'Allemande.* H. d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Hachez des champignons, perſil, ciboule, échalottes. Paſſez de belles tranches d'oignon dans un peu d'huile. Jettez-y votre perſil & ciboule hachée. Singez & mouillez avec du vin blanc, & du blond de veau. Faites mitonner vos langues dedans. Quand la ſauce eſt faite, dreſſez vos langues, & ſervez la ſauce avec une pointe de vinaigre, & quelques croûtons.

*Idem, en crépines.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Paſſez

dans une caſſerole avec du beurre, des oignons blancs coupés bien minces. Mettez-en une certaine quantité, parce qu'ils fondent beaucoup, laiſſez-les cuire doucement. Etant refroidies, mettez-y du lard rapé, du ſel, du poivre, un peu de fenouil haché bien menu, du perſil & de l'échalotte hachée. Maniez bien le tout enſemble. Mettez-y une douzaine de filets d'anchois. Etendez des morceaux de crépine de la longueur des langues. Mettez de l'appareil, enſuite une langue, puis de l'appareil. Enveloppez bien vos langues. Panez légérement, faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous un peu de blond de veau, ou autre ſauce.

*Idem, en canelons.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, laiſſez refroidir. Faites une petite farce légere avec de la moëlle de bœuf, des foies gras, perſil, ciboule, des jaunes d'œufs durs, ſel, poivre, baſilic, le tout bien pilé. Enveloppez vos langues de farce, puis les mettez dans

des morceaux de pâte briſée de la longueur des langues. Que le tout ſoit bien ſoudé. Enſuite faites-les frire dans du ſain-doux, qu'elles ſoient de belle couleur. Servez chaud.

*Idem, en redingotte.* Hors-d'œuvre.

Piquez-les de lard & truffes. Enveloppez-les de la même farce qu'aux canelons. Mettez-les dans des bardes de veau bien minces & bien battues. Soudez avec de l'œuf battu. Faites-les cuire dans une crépine & des bardes de lard. Servez deſſus un peu de la ſauce qu'elles auront rendue, & du blond de veau.

*Idem, aux fines herbes.* H. d'œuvre.

C'eſt le même aſſaiſonnement. Vous les mettez dans du papier, c'eſt-à-dire, en papillotes, & vous les faites cuire au four. Servez à ſec.

Vous pouvez les mettre à la Saint-Geran, en ſurtout, coupées en filets. Vous faites un lit de langues dans le fond du plat. Vous avez des champignons hachés avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic,

deux ou trois pains de beurre, le tout manié enſemble avec du blond de veau. Mettez un lit de ces fines herbes, enſuite un lit de langues, puis un lit de fines herbes. Faites de même juſqu'à la fin. Panez le tout légérement. Garniſſez le tour du plat de filets de pain, & faites prendre couleur au four. Dégraiſſez, & ſervez chaud.

*Idem, à la poële.* Hors-d'œuvre.

Piquez-les de lard, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ou beurre, perſil, ciboule & champignons hachés, une tranche de jambon, une demi-livre de rouelle de veau blanchi & coupé en morceaux, deux gouſſes d'ail entieres, un brin de fenouil. Laiſſez mijotter le tout enſemble pendant une heure. Dégraiſſez & y mettez un peu de blond de veau, & un peu de quinteſſence. Goûtez & ſervez chaud.

*Idem, à la Bourgeoiſe.* Hors-d'œuv.

Epluchez-les & les fendez en deux. Mettez ſur le gril. Pendant

qu'elles cuiſent paſſez des champignons avec un peu de lard ou beurre. Vous mouillez avec de l'eau ou bouillon. Quand cela eſt cuit, liez la ſauce avec deux jaunes d'œufs, un peu de muſcade & du vinaigre, & jettez ſur vos langues.

*Balotines de langues.* Hors-d'œuvre.

Ayez une petite farce fine de foies gras & moëlle de bœuf, des tranches de truffes, de foies gras, & de langues de mouton coupées minces; & formez ainſi vos *balotines.*

Vous mettez un peu de crépine deſſous & deſſus la farce, un lit de langues, un lit de truffes, un lit de foies gras, enſuite de la langue & de la farce. Renverſez la crépine & trempez dans une omelette. Panez avec de la mie de pain bien fine. Faites de même à toutes les autres. Faites les frire de belle couleur.

*Langues en hatelettes.* Hors-d'œuvre.

Vous les faites cuire à la braiſe, & les coupez en morceaux, paſſez-les dans des fines herbes, champignons

hachés, & lard fondu. Embrochez-les à une hatelette de bois ou d'argent. Panez & faites griller.

On met la langue avec toutes sortes de ragoûts.

*Langues à la Servante.* Hors-d'œuv.

Etant grillées à l'ordinaire, vous les servez avec du verjus dessous, un peu de sel & poivre, échalottes hachées bien menues. Une autre fois vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre qui soit bon, gros comme un œuf, avec deux jaunes d'œufs, sel, poivre & muscade. Vous délayez cela avec un peu d'eau ou bouillon, & deux cuillerées à bouche de verjus. Tournez sur le feu, comme sauce blanche ordinaire, ne la quittez pas jusqu'à ce qu'elle ait la consistance qu'il convient, c'est-à-dire, qu'elle soit bien liée.

## Des pieds de mouton.

*Pieds en fricassée.* Hors-d'œuvre.

Epluchez-les, ôtez les ergots, & enlevez le poil qui se trouve dans la

jointure. Faites blanchir dans l'eau bouillante, mettez-les dans du bouillon ou à la braiſe. Paſſez des champignons avec un bouquet, ſingez avec un peu de farine, & mouillez avec du bouillon. Mettez vos pieds dedans. Quand ils ſont cuits, vous ôtez les os, laiſſez mijoter, & aſſaiſonnez de ſel & poivre. Liez la ſauce avec deux jaunes d'œufs, du verjus ou vinaigre; un peu de muſcade, & un pain de beurre, le tout bien relevé.

*Idem, farcis.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, déſoſſez & mettez dedans une farce de volaille bien fine. Panez avec du lard fondu ou beurre, & faites prendre couleur au four.

Ou bien vous les faites frire, après les avoir trempés dans une omelette, & les avoir panés.

*Idem, à la Ste-Menehoult.* H. d'œu.

Faites cuire & farcir comme ci-devant. Paſſez-les dans une Sainte-Menehoult. ( Voyez l'article des farces ). Enſuite vous les panez. Fai-

tes griller légérement & bien blonds.
r vez avec jus de citron.

*Idem, en hatereau.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans une bonne braiſe. Déſoſſez-les, prenez les plus entiers que vous mettez ſur une ſerviette. Vous étendez deſſus une petite farce de moëlle de bœuf, foies gras, & fines herbes. Roulez-les bien, faites-les mariner dans du citron. Faites-les égoutter & reſſuyer. Trempez-les dans une pâte de bierre. Faites-les frire, & ſervez avec du perſil frit.

*Idem, à l'Eſpagnole.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Faites frire dans l'huile autant de morceaux de pain que vous avez de pieds, & de la même forme. Enveloppez le pain frit avec vos pieds, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

*Idem, au gratin.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, & faites un gratin au fond du plat. Mettez un peu de farce dans les pieds. Arrangez-les deſſus le plat. Faites mijotter

& attacher doucement. Dégraiſſez, & ſervez deſſus telle ſauce que vous voulez.

*Idem, en ſurtout.* Hors-d'œuvre.

Quand ils ſont cuits, paſſez des champignons avec un morceau de beurre. Singez avec un peu de farine & mouillez avec du bouillon. Mettez dans ce ragoût des crêtes, ſi vous en avez, des ris de veau & autre garniture. Mettez-y vos pieds, aſſaiſonnez légérement. En finiſſant, jettez-y un peu de ſauce à l'Eſpagnole. Que le tout ſoit bien lié. Laiſſez refroidir & dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir. Mettez par-deſſus une petite farce bien fine & bien liée. Rendez-la unie. Panez avec de la mie de pain bien fine. Faites prendre couleur au four, & ſervez.

Vous pouvez y mettre du parmeſan, & ſervir de même.

*Idem, à la moutarde.* Hors-d'œuvre.

Etant cuits, paſſez de l'oignon bien mince avec du lard fondu.

Quand l'oignon eſt cuit, jettez vos pieds dedans. Mettez-y un peu de blond de veau avec de la moutarde, du ſel, du poivre. Servez avec peu de ſauce. Il faut que l'oignon domine. Mettez une légere pointe de vinaigre, & ſervez chaud.

*Idem, aux crêtes.* Hors-d'œuvre.

Faites blanchir & cuire. Otez les os. Paſſez des champignons avec un morceau de beurre fin. Singez & mouillez avec de bon bouillon. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, & un bouquet à l'ordinaire. Mettez-y de groſſes crêtes que vous aurez fait cuire auparavant. Faites-y une liaiſon de quatre jaunes d'œufs, un peu de perſil haché bien menu, & de muſcade. Délayez avec de la crême. En finiſſant, jus de citron. Il faut que la ſauce ſoit un peu de haut goût, ſans être trop ſalée.

*Idem, en canettes.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Otez tous les petits os. Farciſſez & marinez dans de petites herbes avec un

peu de bon beurre, ſel & poivre. Enveloppez chaque pied dans un morceau de pâte briſée. Soudez bien, faites frire & ſervez.

*Idem, en cartouche.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe. Marinez avec perſil, ciboule, champignons hachés, un peu de beurre ou lard fondu, ſel, poivre, baſilic. Mettez chaque pied ſur un morceau de feuilletage, avec trois ou quatre grains de verjus, dont vous ôtez les pepins. Faites en ſorte que cela ſoit bien enveloppé. Mettez aux deux bouts une fleur-de-lys. Dorez & faites cuire au four.

Le pied de mouton bien épluché & blanchi, ſe peut mettre à pluſieurs ſauces différentes, à qui l'on donne le nom qu'on veut.

*Oreilles de mouton.*

Elles ſe mettent à pluſieurs ſortes de ſauces, comme celles de veau.

## De la queue de mouton.

*Queues au parmeſan.* Hors-d'œuvre.

Epluchez-les & les faites dégor-

ger & blanchir à l'eau bouillante, faites-les cuire à la braiſe. Trempez-les dans une Sainte-Menehoult, & les panez avec du parmeſan & un peu de mie de pain. Faites-leur prendre couleur au four, & ſervez avec une remoulade, ravigotte ou autre ſauce.

Vous pouvez les faire frire.

*Idem, à la moutarde.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe. Ayez des croûtons de pain de la longueur des queues. Faites-les frire dans l'huile. Mettez dans le plat que vous devez ſervir un peu de parmeſan & de la mie de pain. Arrangez vos queues & vos morceaux de pain les uns après les autres. Faites fondre un peu de beurre, dans lequel vous délayez de la moutarde. Dorez vos queues & votre pain. Panez légérement, & faites prendre couleur au four. Faites enſorte qu'il ſe trouve un gratin au fond. En ſervant, dégraiſſez & rafraîchiſſez vos queues avec un peu de blond de veau, dans lequel vous avez mis un peu de moutarde. Servez chaud.

*Idem, au ris.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire vos queues à la braiſe. Ayez du ris bien épluché & lavé. Faites-le cuire à petit feu dans une petite marmite avec du bouillon, qui ſoit un peu gras. Quand le ris eſt cuit, & froid, enveloppez-en vos queues, panez & faites frire, ou faites prendre couleur au four. On peut ne les point paner & leur laiſſer prendre couleur au four. Il ſe fait une croûte deſſus qui eſt fort bonne. Servez avec un peu de blond de veau.

*Queues aux choux à l'Allemande.*

Entrée & hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Prenez des choux blancs que vous couperez en quatre, que vous ferez blanchir & cuire dans une marmite avec du bouillon, un verre d'huile, deux ou trois oignons, une demi-douzaine de petites ſauciſſes faites exprès, de la longueur du petit doigt, & groſſes comme le pouce, des morceaux de petit lard, le tout bien cuit & doux. En finiſſant, un peu de fenouil

haché, & une petite pointe de vinaigre. Il faut qu'il y ait fort peu de ſauce. On peut y mettre des croûtons. Arrangez le tout artiſtement deſſus le plat, & ſervez chaud.

Ou bien faites cuire vos queues à la braiſe, enſuite hachez bien menu des cœurs de choux de Milan, & les mettez dans une caſſerole avec du petit lard nouveau en dés, un morceau de bon beurre. Couvrez bien le tout, que cela bouille à petit feu. Remuez de tems en tems. Mouillez avec du blond de veau, & laiſſez mijotter & réduire comme de la farce. Prenez garde de mettre trop de ſel, car le choux par lui-même eſt un peu âcre. Mettez vos queues au fond du plat avec un peu de blond de veau. Couvrez chaque queue de farce aux choux, & ſervez chaud.

On peut mettre la queue de mouton à bien d'autres ſauces.

*Idem, frites.* Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braiſe. Trempez-les dans une petite omelette.

Assaisonnez, panez, & faites frire de belle couleur.

*Idem, à la Ste-Menehoult.* H. d'œuv.

Faites cuire à la braise, trempez vos queues dans une Sainte-Menehoult. Panez, faites griller, & servez dessous une remoulade, ravigotte ou autre sauce.

## Du rognon de mouton.

*Rognons tôt prêts.* Hors-d'œuvre.

Prenez une douzaine de rognons de mouton ou plus, fendez-les en deux. Otez la petite peau. Embrochez-les à chaque petite brochette de bois. Assaisonnez de sel & poivre, & un peu d'échalottes hachées bien menues.

Arrangez-les dans une terrine, plat ou casserole que vous frotterez d'un peu de beurre, lard ou graisse. Couvrez-les bien, & les mettez un instant sur le feu ou cendres chaudes, feu dessus & dessous. Il ne faut qu'un instant pour les cuire. Otez les brochettes & les mettez sur le plat

que vous devez ſervir, parce qu'ils rendront encore du jus. Mettez un peu d'eau dans la caſſerole où ils ont cuit, un peu de mie de pain, ſel, poivre & une pointe de vinaigre. Jettez deſſus vos rognons & ſervez. Il ne faut pas que le rognon bouille pour être cuit.

*Idem, au concombre.* Hors-d'œuvre.

Ayez une certaine quantité de rognons, prenez garde qu'ils ne ſentent point le bélier. Faites-les cuire dans des bardes de lard, & les laiſſez refroidir. Enſuite vous les émincez bien, & vous les mettez dans un ragoût de concombres au roux, ou à la béchamel.

Vous faites le même uſage du rognon de mouton que de celui de bœuf.

*Idem, glacés.* Hors-d'œuvre.

Ayez des rognons de moutons, faites-les piquer d'un lard très-fin, ſans ôter la petite peau. Enſuite les embrochez dans des petites brochettes de bois, de fer ou d'argent; at-

tachez-les ſur la broche avec un papier beurré deſſus l'endroit qui n'eſt pas piqué. Faites-les cuire à propos, & les ſervez avec une ſauce à l'Eſpanole, ou autre.

## Du gigot de mouton.

*Gigot de mouton à la mode.* Entrée.

Piquez-le de lard, & l'étouffez dans une braiſe bien foncée, laiſſez-le cuire ſur des cendres chaudes ſans le mouiller, & le ſervez chaud avec ſa ſauce bien paſſée & dégraiſſée.

*Idem, à l'ail.* Entrée.

Prenez un gigot de mouton mortifié. Battez-le & le piquez par-tout de gouſſes d'ail. Faites-le cuire à la broche ou au four. Mangez-le dans ſon jus, ou avec quelques légumes. On peut le piquer auſſi avec de gros filets d'anchois bien nouveaux.

*Idem, au chevreuil.* Groſſe entrée.

Choiſiſſez-le qui ſoit tendre. Faites-le piquer de menu lard. Enſuite marinez avec du vinaigre, une bouteille de vin du Rhin, de l'eau, des

oignons, de l'ail, du clou, de la muſcade entiere, un citron dont vous aurez ôté la peau, thim, laurier, baſilic, de la coriandre écraſée dans le mortier. Faites bien chauffer cette marinade. Mettez-y votre mouton & l'y laiſſez un jour entier. Embrochez-le & l'arroſez de ſa marinade dans une léchefrite qui ſoit propre. Vous le ſervirez avec une poivrade liée ou bien de la ſauce que vous aurez tirée de la léchefrite, & que vous ferez bouillir avec deux ou trois pains de beurre. Vous la paſſez à l'étamine, & la mettez dans une ſauciere.

*Idem, à l'Angloiſe.* Entrée.

Faites-le cuire dans l'eau avec du ſel. Faites une ſauce avec un morceau de beurre, de la farine, ſel, poivre, muſcade, & un peu de bouillon. Tournez votre ſauce, mettez-y une pointe de vinaigre, ſix jaunes d'œufs durs hachés bien menus, & une pincée de capres. Jettez deſſus votre gigot, & ſervez chaud.

Etant cuit de cette façon, vous pouvez le ſervir avec des navets cuits dans l'eau, & y mettre une ſauce blanche, dans laquelle vous mettrez de la moutarde, en finiſſant.

*Gigot à la Polonnoiſe.* Entrée.

Ayez un gigot bien mortifié, déſoſſez-le, faites-le cuire aux trois quarts dans une braiſe à l'eau ou bouillon. Laiſſez-le égoutter. Etant à demi-froid, coupez-le en large par-deſſous, ſans ſéparer les morceaux. Maniez un morceau de beurre avec perſil, ciboule, échalottes, du gingembre en poudre, du ſel, du gros poivre & mie de pain. Vous en mettez une couche à chaque tranche. Mettez-le dans une caſſerole de la maniere qu'il doit être ſervi, avec un peu de la braiſe où il a cuit, & un verre de vin de Champagne, le tout bien étouffé pendant une demi-heure, feu deſſus & deſſous. En finiſſant, jus d'orange.

*Idem, à l'Eſpagnole.* Entrée.

Faites-le cuire dans une bonne

braiſe bien douce, & bien nourrie, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut le piquer de gros lardons aſſaiſonnés, & le mariner dans de l'huile, ſel & fines herbes pendant vingt-quatre heures, & le faire cuire enſuite dans une braiſe avec du vin de Champagne & de l'huile.

*Gigot à l'Allemande.* Entrée.

Faites-le cuire à la braiſe. Piquez-le de lard; quand il eſt cuit, jettez deſſus une ſauce à l'Allemande. (Voyez langues de mouton à l'Allemande).

*Idem, à la Portugaiſe.* Entrée.

Ayez un gigot mortifié, déſoſſez-le, & ne laiſſez que le bout du manche. Lardez-le de gros lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Mettez-le dans une terrine ou caſſerole. Mettez-y des oignons de Portugal ſi vous en avez, ſinon d'autres entiers avec de petites ſauciſſes, une demi-bouteille de vin d'Eſpagne. Mettez-le cuire au four à petit feu. Couvrez-le ſim-

plement de papier. Quand il eſt à moitié cuit, retournez-le & achevez de faire cuire. Dégraiſſez, & le ſervez avec la ſauce qu'il a rendue. Mettez-y le jus de cinq ou ſix oranges de Portugal.

*Gigot à la Moſcovite.* Entrée.

Ayez un gigot mortifié & bien battu. Aſſaiſonnez & lardez à l'ordinaire. Mettez-le cuire au four. Etant cuit aux trois quarts, mettez-le ſur un petit fourneau. Mouillez-le avec une chopine d'eau-de-vie la meilleure. Quand il commence à bouillir, mettez-y le feu, remuez toujours tant que le feu brûlera. Enſuite mettez un peu de blond de veau. Laiſſez mijotter, dégraiſſez & ſervez chaud.

*Gigot à l'eau.* Entrée.

Etant mortifié & battu, lardez-le de truffes. Mettez-le cuire dans de l'eau, du ſel, quelques oignons & racines, un peu de bouillon, & l'écumez. Etant cuit aux trois quarts, paſſez le bouillon, & le remettez

cuire

cuire tout doucement. Laiſſez-le égoutter. Faites un caramel de la cuiſſon du gigot, que vous y mettez enſuite, afin qu'il ſe glace tout doucement ſur une cendre chaude. Servez avec un peu de blond de veau.

*Gigot aux racines.* Entrée.

Foncez une braiſe, mettez-y votre gigot avec toutes ſortes de racines bien épluchées & blanchies. Faites ſuer à petit feu, & mouillez avec un peu de bouillon. Quand le tout eſt bien cuit, & bien conſommé, laiſſez égoutter le gigot & les racines. Arrangez le tout proprement ſur le plat, & jettez deſſus le fond de la cuiſſon. Faites attention que cela ſoit bien doux.

*En mortadelle ou ſauciſſon.* Entr. fr.

Prenez un gigot, déſoſſez-le entiérement, ôtez les trois quarts de la chair en dedans. Lardez le reſte avec du gros lard bien aſſaiſonné à l'ordinaire. Coupez en filets la chair de votre gigot, du jambon nouveau & tendre, des cornichons, des truf-

bien prendre l'endroit où le couteau ne réſiſte pas, c'eſt-à-dire, en tirant du côté des tendrons. Enſuite vous coupez par morceaux l'un & l'autre, & vous en ſervez.

## Diſſection du mouton.

*Quartier & gigot de mouton.*

Il faut les couper en travers, tant qu'il y a du filet, enſuite en remontant du côté de la queue ſur la croupe, on peut lever des eſpeces d'éguillettes qu'on ſert comme un morceau délicat. Après cela vous coupez des tranches dans le gros de la chair. Mais le morceau le plus tendre eſt dans la ſous-noix extérieure qui ſe trouve du côté du nerf; vous en coupez des tranches en travers, & vous en ſervez.

L'épaule de mouton ſe coupe & ſe ſert comme celle de veau.

Le quarré de mouton, comme celui de veau.

Le rôt de biſe ou ſelle de mouton rôtie ou bouillie, ſe ſert comme le

gigot. On ſert du filet tant qu'il y en a, enſuite on coupe dans le gros des cuiſſes. La ſouris, ainſi appellée parce qu'on lui a trouvé quelque reſſemblance avec l'animal de ce nom, eſt encore un morceau tendre & moëlleux que l'on peut ſervir.

La poitrine ſe coupe comme celle de veau.

L'agneau & le chevreau ſe diſſequent comme le mouton.

*Diſſection du ſanglier & du cochon.*

La hure de ſanglier ſe ſert ordinairement froide. On commence à couper & à ſervir du côté des oreilles, & en continuant du côté des bajoues, & toujours des cartilages tant qu'il y en a. Enſuite vous ſervez du chignon par petites tranches très-minces. La bonne façon, quand on ſert, eſt de ſervir peu à la fois, & de ne point charger l'aſſiette des convives. On mange par ce moyen davantage, & avec bien plus d'appétit.

Le jambon froid ou chaud ſe coupe

fes, des champignons & du lard, vingt ou trente gouſſes d'ail, que vous aurez fait blanchir auparavant. Aſſaiſonnez le tout, & mettez du lard rapé, quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien manié enſemble. Formez votre ſauciſſon. Enveloppez-le bien, & le faites cuire dans une bonne braiſe. Mouillez avec du vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie. Quand il eſt cuit, laiſſez refroidir dans ſa braiſe, & le ſervez froid.

Si on veut le ſervir chaud, l'aſſaiſonnement doit être plus léger & ſans ail.

En général un gigot bien cuit à la braiſe, peut ſe ſervir avec telle ſauce, ragoût & garniture qu'on juge à propos. On peut le piquer & le glacer.

On peut le mettre à la daube, ainſi que les autres viandes.

On le met auſſi au four, ainſi que l'épaule.

## De l'épaule de mouton.

*Epaule en canon.* Entremets froid.

Levez la palette de l'épaule, & le gros os qui va juſqu'au manche, le tout proprement, ſans offenſer la peau. Levez la chair de l'épaule en filets avec des filets de langues de bœuf crud, des filets de jambon crud, & des filets de petit lard, le tout aſſaiſonné un peu fort. Arrangez tous ces filets les uns après les autres ſur la peau de l'épaule, le tout bien ſoudé avec des œufs. Tournez votre épaule & l'enveloppez dans un boyau de bœuf, comme une langue de bœuf. Faites une demi-ſaumure avec de l'eau, du ſel, un peu de ſalpêtre, clous de girofle, laurier, thim, baſilic, geniévre, fenouil. Faites bouillir un demi-quart d'heure. Avant que de la tirer, jettez-y un peu d'eau-de-vie. Paſſez-la. Quand elle eſt tiéde, jettez-y votre épaule & la laiſſez pendant deux jours. Faites faire un bouillon à votre ſaumure, ſoir & matin, enſuite vous faites

cuire comme le gigot ci-devant.

*Id. braiſée & panée au four.* Entrée.

Battez votre épaule & la lardez de lard. Faites cuire dans une bonne braiſe, panez, & faites prendre couleur au four, dégraiſſez & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

*Idem, au ris à la Polonnoiſe.* Entr.

Faites cuire du ris dans de bon bouillon, avec un morceau de lard un peu maigre. Quand il eſt froid, mettez du ris au fond du plat & l'épaule de mouton deſſus, que vous aurez fait cuire à la braiſe. Tailladez votre épaule des deux côtés, recouvrez-la enſuite avec du ris & du raiſin de Corinthe mêlés enſemble. Panez le tout avec un peu de parmeſan. Mettez au four, & faites prendre couleur tout doucement. Servez avec un peu de blond de veau.

*Idem, au ſang.* Entrée.

Décharnez votre épaule ſans la déchirer. Faites entrer par le gouſſet une eſpece de boudinaille. Faites cuire enſuite votre épaule à la braiſe,

& ſervez avec une ſauce au porc frais.

On peut la mettre à la broche, quand on eſt ſûr qu'elle eſt tendre.

*Idem, au four.* Entrée.

Battez bien votre épaule. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Piquez-la de lardons bien aſſaiſonnés. Mettez-la dans une terrine ou autre vaiſſeau. Garniſſez le fond de tranches d'oignon ou autres légumes. Faites-la cuire & la ſervez avec ſa ſauce qui eſt un peu de bouillon que vous mettez dans le fond de la terrine pour la faire cuire.

*Idem, à l'eau.* Entrée.

Elle s'apprête de même que le gigot de mouton. Vous la dégraiſſez bien, en ſorte qu'elle ne ſente point le ſuif.

## Du quarré de mouton.

*Quarré de mouton glacé.* Entrée.

Otez les peaux & les nerfs, parez les os qui ſont deſſous le filet. Piquez-le de moyen lard, & le faites cuire comme un fricandeau. Glacez de

même, & le ſervez avec telles légumes, graines & racines que vous jugerez à propos. ( Voyez à l'article des légumes en ragoût ).

*Idem, à la bonne femme.* H. d'œuv.

Appropriez votre quarré, & le mettez dans une terrine avec des bardes de lard, de veau, & jambon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous, un peu de baſilic, de ſel & poivre, le tout cuit fort doucement. Aux trois quarts de la cuiſſon, mettez-y un peu d'eau ou bouillon, achevez de faire cuire, & ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée.

*Idem, à la Brie.* Entrée.

Ayez un quarré bien mortifié, piquez-le de perſil, enſorte qu'il en ſoit tout couvert. Mettez-le à la broche, & ne l'arroſez pas que le perſil ne ſoit un peu ſec. Servez-le avec ſon jus, du gros poivre, & un peu d'échalottes.

*Idem, à la Villeroi.* Hors-d'œuvre.

Piquez un quarré de lard, jambon & anchois. Aſſaiſonnez de fines her-

bes. Etouffez dans une braiſe, & ſervez deſſus une ſauce à l'Italienne, blanche & claire.

*Idem, au naturel.* Entrée.

Prenez un beau quarré de mouton, parez-le à l'ordinaire, faites-le cuire à la broche à moitié. Enſuite achevez de le faire cuire dans le pot. Quand il eſt preſque cuit & moëlleux, tirez-le & le ſervez avec un ragoût de chicorée ou autre légume.

*Idem, au ſang.* Entrée.

Ayez un ou deux quarrés de mouton. Piquez-les avec des filets d'oignon, lard & jambon aſſaiſonnés. Faites-les cuire dans une bonne braiſe. Laiſſez-les égoutter & refroidir. Paſſez dans une caſſerole de petites tranches d'oignons bien minces avec du lard fondu. Etant preſque cuits, jettez-y toutes ſortes de fines herbes, & y mettez du ſang aſſaiſonné comme le boudin. Faites cuire de même. Etendez un morceau de crépine ſur le plat où vous les voulez ſervir. Mettez deſſus de votre appareil de ſang,

enſuite les quarrés. Reverſez du ſang, recouvrez de crépines. Renverſez pour que les quarrés ſe trouvent ſur le bon côté. Panez légérement, & faites prendre couleur au four. Dégraiſſez & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole, ou du blond de veau.

## Des côtelettes de mouton.

*Côtelettes grillées.* Hors-d'œuvre.

Coupez vos côtelettes proprement. Trempez-les dans un peu de beurre ou lard, avec ſel, poivre, perſil haché. Panez avec de la mie de pain très-fine. Faites-les cuire dans leur jus, ſervez deſſous un peu de jus, du blond de veau, ou verjus. *Idem, aux navets en purée.* H. d'œu.

Vos côtelettes étant grillées, faites une purée de navets de la façon qui ſuit.

Prenez des navets bien tendres. Coupez-les en dés & faites blanchir. Laiſſez-les égoutter. Paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu ſur

un petit fourneau pendant une demi-heure; quand ils commencent à prendre couleur, fingez un peu & mouillez avec du bouillon & blond de veau. Laiſſez mijotter doucement juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Paſſez votre purée dans une paſſoire & la ſervez ſous vos côtelettes.

On en peut mettre ſur toutes ſortes de viandes.

*Idem, aux racines.* Entrée.

Faites-les cuire à la braiſe, & jettez deſſus un ragoût de racine.

*Idem, à la poële.* Hors-d'œuvre.

Paſſez vos côtelettes dans du lard fondu ſur un fourneau dans une caſſerole un peu grande. Retournez-les de tems en tems. Quand elles ſont preſque cuites, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes hachées. Faites-les égoutter. Mettez dans votre caſſerole un peu de bouillon. Jettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & un peu de muſcade. Remettez vos côtelettes dedans. Retournez-les dans

la ſauce, & ſervez chaud.

Après les avoir fait cuire dans la poële, vous pouvez jetter dans le reſtant du lard fondu une pincée d'échalottes hachées. Mouillez avec du vin rouge. En finiſſant un filet de vinaigre.

*Idem, à la poële au fenouil.* H. d'œu.

Faites-les cuire aux trois quarts dans une petite braiſe. Mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, champignons hachés, échalottes, un bouquet fait avec deux gouſſes d'ail, deux clous, une branche de fenouil. Faites mijotter le tout avec deux bardes de veau blanchies. En finiſſant un peu de quinteſſence ou conſommé, & un peu de blond de veau. Dégraiſſez, ſervez chaud & doux.

*Idem, à la jardiniere.* H. d'œuvre.

Parez & accommodez vos côtelettes proprement. Piquez-les de moyens lardons aſſaiſonnés, & du perſil en branche. Faites-les ſuer dans une caſſerole avec quatre pains de

beurre ; assaisonnez de sel, poivre, une branche de sarriette & zestes de jambon. Quand le tout est presque cuit, faites-le égoutter & le mettez dans une autre casserole avec les zestes de jambon, de petites carottes, panais blanchis, de petits oignons blancs que vous aurez passés un peu à l'huile, du bouillon, un verre de vin de Champagne, une poignée de persil haché. Faites mijotter jusqu'à parfaite cuisson. Dressez vos côtelettes & mettez par-dessus vos racines, oignons & zestes de jambon, & du jus de citron dans la sauce.

*Idem, aux fines herbes.* H. d'œuvre.

Faites-les cuire à la braise, & les piquez de petits lardons de lard & jambon. Hachez persil, ciboule, champignons, échalottes. Mettez le tout dans une casserole avec deux ou trois pains de beurre ou lard fondu, sel, poivre, basilic, muscade. Mettez-y vos côtelettes & les étouffez sur des cendres chaudes pendant une

demi-heure. Mettez-les égoutter & jettez dans la caſſerole du blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez & ſervez ſur vos côtelettes.

*Idem, en crépines.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire des côtelettes dans une petite braiſe. Mettez-les égoutter. Paſſez des oignons blancs coupés en tranches, bien minces, avec deux pains de beurre. Laiſſez cuire. Etant refroidies, mettez dedans, du ſel, du poivre, un peu d'anis pilé, & du lard rapé. Maniez le tout enſemble, étendez un morceau de crépine. Mettez deſſus de votre appareil avec des filets d'anchois bien lavés. Mettez une côtelette & remettez des oignons & des filets d'anchois. Recouvrez avec la crépine. Faites la même cérémonie à toutes les autres. Panez un peu & mettez au four. Faites prendre couleur, & ſervez avec du blond de veau.

*Idem, en haricots.* Entrée.

Paſſez vos côtelettes dans du lard ou beurre. Otez-les & y paſſez vos

navets coupés. Quand ils ont couleur, ôtez-les, essuyez-les bien. Mettez-les dans une petite marmite avec les côtelettes, un bouquet de fines herbes, sel & poivre. Faites un roux avec ce qui reste dans votre poële. Mouillez avec de l'eau, jus, ou bouillon. Laissez mijotter votre haricot sur des cendres chaudes. En finissant dégraissez, mettez des croûtons bien séchés, une pointe de vinaigre.

Les haricots de poitrine se font de même.

*Idem, à l'oignon.* Hors-d'œuvre.

Coupez les côtelettes d'un petit mouton bien minces. Foncez une petite marmite de bardes de lard. Arrangez un lit de côtelettes. Mettez dessus de belles tranches d'oignon. Assaisonnez de sel, poivre, basilic en poudre, un peu de muscade. Faites de même à toutes vos côtelettes. Recouvrez le tout avec des bardes de lard. Mettez dedans quelques clous de girofle. Couvrez,

& faites ſuer ſur des cendres chaudes. Mettez-y un verre de bon bouillon & laiſſez mijotter juſqu'à parfaite cuiſſon. Mettez-les égoutter, ſans les ſéparer les unes des autres. Dégraiſſez la ſauce, & y mettez un peu de blond de veau. Quand elle eſt réduite, jettez deſſus vos côtelettes.

*Idem, en ſurpriſe.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire un quarré de mouton à la broche ou dans le pot. Otez les côtelettes & hachez la viande avec du ſel, du poivre & autre aſſaiſonnement, un peu de lard & graiſſe de bœuf cuit dans le derriere du pot, un peu de pain trempé dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs, le tout bien haché. Enſuite vous avez un morceau de crépine ſur lequel vous mettez de votre farce, & un os de la côtelette, de façon que l'un tienne dans l'autre. Vous la recouvrez de crépine, la panez avec de la mie de pain très-fine. Faites-la griller comme à l'ordinai-

re, ou bien faites-lui prendre couleur au four. Servez dessous un peu de blond de veau.

*Idem, à la pluche verte.* H. d'œuvre.

Ayez des côtelettes de mouton cuites aux trois quarts dans une braise. Mettez-les dans une casserole avec un bouquet, un morceau de veau blanchi, une tranche de jambon, trois gousses d'ail, un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon. Laissez mijoter le tout jusqu'à parfaite cuisson. Laissez égoutter les côtelettes, passez la sauce & la dégraissez, jettez dedans un pain de beurre manié dans la farine, & tournez sur le feu. En finissant, mettez gros comme le pouce de persil haché & blanchi, & le jus d'un citron. Il faut que la sauce soit consistante comme de la crême double. Jettez-la dessus les côtelettes.

Les côtelettes se mettent aussi à l'Allemande, ainsi que les langues de mouton. Il faut toujours qu'elles

ſoient cuites aux trois quarts dans une braiſe.

*Filets en cartouche.* Hors-d'œuvre.

Ayez des quarrés mortifiés. Levez-en les filets que vous parez bien de leur peau, graiſſe & nerfs. Coupez-les de la longueur du doigt du milieu. Piquez-les de lard & jambon. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites-les cuire dans une braiſe. Laiſſez-les refroidir. Ayez une farce de foies gras, fines herbes, tetine de veau blanchie, lard blanchi, ſel, poivre, & l'aſſaiſonnement ordinaire, lié de quatre jaunes d'œufs. Enveloppez vos cartouches de cette farce & les roulez dans une belle barde de lard qui ſoit bien levée & bien épaiſſe. Panez le tout à deux fois. Faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous un peu du fond de la braiſe avec un peu de blond de veau.

*Filets au chevreuil.* Hors-d'œuvre.

Faites piquer vos filets avec du menu lard. Marinez les avec du vinaigre, de l'eau, des tranches d'oi-

gnons, laurier, ſel, baſilic. Faites-les cuire à la broche de belle couleur. Servez deſſous une poivrade liée ou ſauce au porc frais.

*Bréſolles aux concombres.* H. d'œuv.

Coupez un filet de mouton bien mince & large comme un écu, battez-le avec le dos du couteau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, un peu de champignons, avec deux pains de beurre, un peu de lard fondu, le tout bien manié enſemble. Foncez une caſſerole de quelques bardes de lard. Arrangez vos bréſolles avec tout leur aſſaiſonnement. Recouvrez-les de quelques bardes de lard & d'un peu de veau. Aſſaiſonnez deſſus légérement, & faites cuire ſur des cendres chaudes. Faites-les égoutter, & ſervez deſſus un ragoût de concombres.

On peut les ſervir avec le fond de la ſauce bien dégraiſſé.

*Idem, aux truffes.* Hors-d'œuvre.

Coupez votre filet comme ci-devant, & marinez de même avec au-

tant de petites tranches de truffes, le tout bien arrangé dans la caſſerole où on les fait cuire à petit feu. Vous les ſervez avec le fond de la ſauce, & un peu de blond de veau, & jus de citron.

Quand les bréſolles ſont bien faites, on les ſert avec telle ſauce qu'on veut.

*Filets mignons à la moëlle.* H. d'œu.

Prenez de petits filets de mouton ſous la graiſſe du rognon que vous levez proprement, & coupez en petites tranches bien mince; vous les battez avec le dos du couteau. Enſuite vous faites fondre de la moëlle, dans laquelle vous mettez vos tranches de mouton, avec perſil, ciboule, échalottes, champignons, & des truffes dans le tems, le tout haché bien menu, avec ſel, poivre, baſilic en poudre, un peu de muſcade. Remuez bien dans l'aſſaiſonnement, tandis qu'il eſt un peu chaud. Arrangez toutes les tranches dans un grand plat ou caſſerole. Finiſſez-les comme les eſcaloppes à l'ordinaire.

On peut mettre ſur chaque petite tranche un peu de farce fine, faite avec de la volaille ou veau cuit. Vous les roulez comme des hatereaux, & les faites cuire dans leur ſauce ſur des cendres chaudes. Enſuite vous les mettez dans la caſſerole avec un peu de coulis, blond de veau ou de réduction. Dégraiſſez, faites bouillir ; en ſervant, jus de citron.

*Filets à l'oignon, à la créme.* H. d'œu.

Ayez des filets de mouton cuits à la broche. Quand ils ſont froids, vous les parez bien de toute leur peau & nerfs : enſuite vous les émincez, & les marquez dans une caſſerole. Vous aurez des oignons blancs, hachés minces, que vous paſſerez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, le tout à petit feu ; pour que l'oignon cuiſe bien, vous le ſingez, & le mouillez de bon bouillon. Vous le faites bouillir un peu, enſuite vous y mettez un demi-ſeptier ou chopine de crême qui ſoit bonne & bien nouvelle. Faites bouillir à petit feu,

mettez-y du ſel & du poivre. Quand l'oignon eſt bien cuit, & la ſauce bien conſiſtante, vous la mettez dans vos filets, & il ne faut plus qu'ils bouillent, ſervez chaud.

## Différentes ſortes d'entrées & hors-d'œuvres qu'on peut faire avec le mouton.

*Rôt de bif de mouton glacé.* G. Ent.

Coupez la moitié du mouton juſqu'à la premiere côte, tenez les peaux longues. Croiſez les bouts des gigots l'un dans l'autre. Appropriez bien le tout. Levez la peau du rôt de bif deſſus le filet que vous ferez piquer d'un lard bien rond, pour ſoutenir la cuiſſon. Vous piquerez les cuiſſes de lardons aſſaiſonnés, & de lardons de truffes. Vous mettrez cuire le tout dans une grande braiſiere ou caſſerole ovale bien nourrie de lard & bardes de veau, jambon & autre aſſaiſonnement. Vous mettez le lard en-deſſus, & faites cuire à petit feu. Mettez égoutter. Couvrez

le lard avec du papier. Panez les cuiſſes avec de la mie de pain. Faites prendre couleur au four. Retirez & glacez avec un caramel de veau. Vous le dreſſez dans le plat, & le ſervez avec telle ſauce que vous voulez.

*Idem, à la Ste.-Menehoult.* G. entrée.

Coupez comme ci-devant, lardez de lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites cuire dans une bonne braiſe. Panez avec mie de pain ou parmeſan. Dégraiſſez & ſervez chaud avec du blond de veau.

*Idem, aux fines herbes.* G. entrée.

Prenez un rôt de bif qui ſoit tendre. Levez la peau du dos le plus proprement que vous pourrez. Ayez du lard rapé avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, truffes, échalottes hachées bien menues, ſel, poivre, baſilic, muſcade, un peu de mie de pain, le tout manié enſemble. Mettez entre la peau & la chair du rôt de bif. Remettez la peau, attachez-la avec de petites brochettes. Embrochez votre rôt de bif. Cou-

vrez-le de papier, & le faites cuire dans ſon jus.

*Noix de mouton glacées.* Entrée.

Levez les noix d'un gigot de mouton comme vous faites celles de veau. Faites-les piquer de même, & les faites cuire dans une braiſe de veau bien foncée, le lard en-deſſus. Faites prendre couleur, & glacez avec le caramel qu'elles auront rendu. Servez avec telles légumes que vous jugerez à propos. On peut les piquer en dedans de gros lard aſſaiſonné.

*Carbonnade ou rouelle de mouton.* Ent.

Coupez de même que la rouelle de veau, en travers du gigot de l'épaiſſeur d'un pouce. Piquez de même, & ſervez avec telle ſauce que vous voulez. On peut mettre ces carbonnades à la poële, à la bonne femme ou autre ſauce.

*Hachis de mouton.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire un gigot ou une épaule. Laiſſez refroidir, & ôtez les nerfs. Hachez bien menu, & mettez dans une caſſerole avec du blond de veau,

un peu d'échalottes hachées & de ſel. Faites-le chauffer, & ſervez avec des croûtons de pain frits dans du lard ou ſain-doux.

*Hachis à la bourgeoiſe.* Hors-d'œu.

Hachez votre viande, & faites fondre dans une terrine un peu de lard avec des oignons hachés très-menus. Laiſſez-les cuire tout doucement. Mettez-y un peu de farine, & mouillez avec un peu de bouillon ou de l'eau. Achevez de faire cuire l'oignon. Jettez-y votre viande, & aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade.

*Selle à la Barbarine.* Groſſe entrée.

Ayez un mouton bien tendre. Coupez-en la ſelle depuis la derniere côte juſqu'à la moitié du gigot. Levez-en la peau proprement. Ciſelez le filet des deux côtés, à un pouce de diſtance. Ayez des tranches de petit lard, de truffes, de foies gras, de filets d'anchois, des tranches d'oignons d'Eſpagne. Mettez dans chaque ciſelure une tranche de ce qui eſt ci-deſſus. Ayez du lard rapé, de

la moëlle de bœuf, assaisonnez de persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, basilic & muscade, le tout pilé ensemble avec six jaunes d'œufs durs, & trois jaunes d'œufs cruds. Couvrez votre selle avec tout cet appareil. Remettez la peau par-dessus ou une crépine. Faites cuire dans une braise le filet en-dessus. Quand elle est cuite, dressez-la sur son plat. Dégraissez, glacez avec une glace de veau faite exprès, & servez avec sa sauce bien dégraissée.

*Cascalopes à l'huile.* Hors-d'œuvre.

Coupez les filets comme pour les bréfolles. Marinez-les avec du sel, poivre, du basilic, de la muscade, du persil, de la ciboule, de l'échalotte, un peu d'ail, deux champignons, le tout haché bien menu, & un verre d'huile. Marinez le tout ensemble l'espace d'une heure. Arrangez-les dans une grande casserole, mais qu'ils ne soient pas l'un sur l'autre. Mettez-les dessus un grand feu. Quand ils se détachent de la casserole,

vous

vous les remuez un peu. Quand le mouton eſt tendre, il ne faut qu'un inſtant pour les faire cuire. Faites-les égoutter. Jettez dans le reſtant de la ſauce un demi-verre de vin de Champagne, un peu de quinteſſence, conſommé ou bouillon, avec un peu de blond de veau. Faites bouillir un inſtant, dégraiſſez & ſervez avec courte ſauce, & jus de citron.

*Profiterolle de mouton.* Hors-d'œuv.

Ayez deux noix de mouton priſes dans le gigot. Parez-les & les coupez en tranches bien minces, larges comme deux gros écus. Faites-les mariner pendant une heure avec toutes ſortes de fines herbes, comme les bréſolles. Formez une eſpece de petit pain. Mettez d'abord une tranche, ſur laquelle vous mettrez un morceau de farce à l'ordinaire. Vous la recouvrez avec d'autres tranches. Vous faites de même aux autres, & les faites cuire comme les breſolles. Vous avez autant de profiterolles dont vous ôtez la mie par-deſſous.

Vous mettez à la place les petits pains de mouton dedans. Vous faites un gratin de foies gras au fond du plat que vous voulez servir. Arrangez vos profiterolles dessus. Faites mitonner & attacher avec du fond de la braise. Dégraissez & servez avec du coulis, ou blond de veau.

*Poitrine à la Ste-Menehoult.* H. d'œ.

Coupez les tendrons de deux poitrines de mouton, de la largeur de quatre doigts. Faites-les cuire à la braise, & les panez avec une Sainte-Menehoult. Faites prendre belle couleur, & servez avec du blond de veau ou quelque autre ragoût de légume.

En général la poitrine sert à faire des haricots, & bonne bouillie au pot, grillée, dans les hochepots, dans des terrines, mêlée avec autres choses.

*Collet à la moutarde.* Hors-d'œuvre.

Faites cuire au pot ou à la braise. Panez-le avec un peu de beurre, sel, poivre, basilic en poudre. Faites griller de belle couleur.

Paſſez de l'oignon avec du lard fondu ou beurre. Singez & mouillez avec un peu de jus ou bouillon, ſel & poivre; quand l'oignon eſt cuit, la ſauce eſt faite. Mettez-y de la moutarde, & paſſez le tout au travers d'un tamis. On peut y laiſſer l'oignon ſi on veut, comme à une ſauce Robert.

*Collet aux petits oignons.* H. d'œuv.

Faites-le cuire aux trois quarts dans une braiſe ou dans la marmite. Mettez-le dans une caſſerole avec de petits oignons blancs bien blanchis, & épluchés de leur premiere peau. Faites-les cuire à moitié dans de bonne huile. Laiſſez-les égoutter, & les mettez avec votre collet de mouton, deux gouſſes d'ail, une bonne cuillerée de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, une pincée de perſil haché, & une petite tranche de jambon. Faites mijotter ſur le feu juſqu'à parfaite cuiſſon, & que le tout ſoit réduit à la quantité d'une ſauce; dégraiſſez, mettez un pain de

beurre manié dans un peu de farine, & du jus de citron. Dreſſez votre collet, les oignons deſſus, & mettez la ſauce deſſus. Servez chaud.

Le collet étant cuit à la braiſe ou au pot, ſe peut mettre avec pluſieurs ſauces & légumes différentes, ſur des potages, dans des terrines, en haricots & autres.

*Animelles à l'Italienne.* Entremets.

Etant bien nettoyées & blanchies, vous les émincez, & vous les paſſez avec un pain de beurre, un peu d'huile, ſel & poivre, & le jus d'un citron. Pour les ſervir vous jettez deſſus une ſauce à l'Italienne, & des croûtons.

*Idem, frites au citron.* Entremets.

Il faut prendre garde qu'elles ſoient bien ſaines, ce qui ſe voit quand elles ſont blanchies, & les deux peaux ôtées. Le dedans doit être bien blanc & n'avoir point de durillons. Surtout qu'elles ne ſentent point le bélier. Vous les coupez en deux & les faites mariner avec du ſel, & le jus

de deux citrons. Reſſuyez-les & les faites frire dans l'huile aux trois quarts. Etant froides vous les coupez en filets, & les faites mijotter dans une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut ſervir des animelles à pluſieurs ſauces différentes.

*Carbonnade à la Languedocienne.* En.

Ayez une terrine de terre de la grandeur proportionnée, pour ce que vous voulez mettre de viande dedans. Coupez des rouelles de mouton d'un bon gigot, épaiſſes d'un doigt. Mettez au fond de la terrine du lard entrelardé, enſuite des groſſes tranches d'oignon. Mettez deſſus les carbonnades, remettez du lard & des tranches d'oignon. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, un clou. Couvrez bien votre terrine, faites cuire ſur des cendres chaudes l'eſpace de huit heures. Découvrez votre terrine, dégraiſſez & ſervez avec le fond de la ſauce. On peut y mettre un peu de blond de veau.

Les palais de mouton ſe mettent

à plusieurs sauces, comme les palais de bœuf & de veau.

*Observation sur le mouton.*

Le mouton, pour être bon, doit être gras en dedans, & avoir la chair noire. Il est ordinairement bon quand il est de bon acabit, qu'il est jeune, & n'a point souffert. Il lui faut quatre à cinq jours de mortification dans un tems frais. Dans l'été on le conserve autant qu'on le peut, & on le préserve des mouches à ver. L'hiver on le garde tant qu'on veut. Cependant il ne faut pas le laisser geler, cela lui ôte le goût.

L'hiver est la saison où l'on mange le meilleur mouton, à cause de la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons.

Dans le printems, jusqu'au mois de Juin, on mange les moutons engraissés, de Beauvais & de Reims, les gros Flamands & d'autres pays.

Dans l'été nous avons les moutons de pâtures qui sont excellens quand ils ont pâturé dans les champs après

la levée des grains, à cauſe des petites herbes fraîches, ſerpolet & autres qu'ils mangent.

Dans l'automne & l'hiver nous avons les moutons de Beauvais, de Reims, Préſalé, Cabour, Dieppe, Gand & autres lieux circonvoiſins, des Ardennes & Normandie.

Les abattis de mouton ſe vendent ordinairement par les Tripieres; mais il faut prendre garde qu'ils ne ſentent point de mauvais goût, & toujours les employer le plutôt que l'on pourra.

*De la Chevre, Chevreau ou Cabril.*

La chevre n'eſt bonne que pour le lait.

Le chevreau a la chair tendre & délicate. Il eſt d'un goût excellent, quand il eſt mangé aux environs de quatre à cinq mois.

On en fait le même uſage que de l'agneau. Les plus gras ſont les meilleurs.

## De l'agneau.

*Tête d'agneau au perſil.* Entrée.

PRENEZ une ou deux têtes d'agneau. Faites-les échauder, ſinon ôtez la peau le plus proprement que vous pourrez. Déſoſſez les deux bajoues. Coupez le bout de la tête juſqu'aux yeux. Faites-les dégorger & blanchir à l'eau bouillante. Faites-les cuire ſimplement dans du bouillon, un verre d'huile, & un verre de vin blanc, deux bardes de lard, un peu de ſel.

Pour la ſauce vous prenez de la quinteſſence bien faite, dans laquelle vous faites infuſer une pincée de perſil en branche. Mettez égoutter ce perſil. Mettez dans votre quinteſſence un pain de beurre manié, que vous tournez un peu ſur le feu. Il faut que cela ſoit un peu conſiſtant. Faites blanchir un peu votre perſil, & le mettez deſſus votre tête, & la ſauce par-deſſus.

*Têtes d'agneau en ſurpriſe.* Entrée.

Faites-les blanchir, & les faites cuire aux trois quarts, déſoſſez-les entiérement. Otez la cervelle, & faites un ſalpicon avec des champignons coupés en petits dés, & paſſez avec un pain de beurre. Mouillez avec de bon bouillon, ou jus de veau. Jettez dedans des foies gras, les langues de vos têtes, le tout coupé en dés. Finiſſez votre ragoût avec du blond de veau bien lié, mais peu de ſauce. Laiſſez-le refroidir, rempliſſez la place de la cervelle, & des morceaux de cervelles par-deſſus coupés en dés. Couvrez la tête avec de la farce fine, bien liée. Panez légérement, & faites prendre couleur au four. Servez deſſous du blond de veau, le tout bien dégraiſſé.

*Têtes d'agneau aux crêtes.* Entrée.

Faites-les cuire bien blanches. Paſſez des champignons avec un pain de beurre. Mouillez avec de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle dedans.

Laiſſez mijotter, & jettez dedans huit ou dix belles crêtes que vous aurez fait cuire auparavant. Finiſſez le tout avec une liaiſon de deux jaunes d'œuf, un peu de perſil, jus de citron ; jettez le tout deſſus vos têtes.

*Têtes d'agneau au verjus.* Entrée.

Faites-les cuire, & mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, du perſil concaſſé & blanchi, un peu de farine, un jaune d'œuf, du ſel, du poivre, de la muſcade. Délayez avec du bouillon, un peu de verjus dans la ſaiſon, en liqueur & non en grain. Tournez la ſauce ſur le feu. Quand elle commence à être un peu conſiſtante, ôtez-la, & ſervez deſſus vos têtes.

La tête d'agneau étant bien cuite & blanche, vous ſervez deſſus telle ſauce que vous jugez à propos.

On la met à l'Italienne blanche, à l'Eſpagnole, au blond, aux petits œufs, à l'Angloiſe, aux truffes, & autre ſauce.

*Iſſue d'agneau au naturel.* Entrée.

Il faut avoir la tête, les pieds, la freſſure, faire bien dégorger la tête & la freſſure. Flambez les pieds ſur un fourneau bien ardent, pour ôter le reſte du poil qui s'y trouve. Faites cuire le tout dans une marmite avec de l'eau, du ſel, quelques bardes de lard. Mettez-y auſſi quelques morceaux de petit lard. Quand le tout eſt cuit, laiſſez égoutter, & arrangez dans votre plat la tête au milieu des langues bien épluchées à leur place, la freſſure coupée en morceaux autour avec les pieds, & le petit lard.

Pour la ſauce, il faut mettre infuſer dans un vaiſſeau un grand verre de bouillon, demi-verre d'huile, deux cuillerées à bouche de vinaigre blanc; tranches d'oignon, deux ou trois feuilles de macis, ſel, poivre, trois gouſſes d'ail, quelques échalottes. Après trois heures d'infuſion vous paſſez le tout au clair, vous dégraiſſez l'huile, & ſervez dans une ſauciere.

La cervelle d'agneaus'emploie de même que celle de veau.

Les langues, comme celles de mouton.

Les pieds, comme ceux de mouton.

Les queues comme celles de veau.

Les oreilles, comme celles de veau.

Les fraiſes, comme celles de veau.

Les ſauces particulieres qu'on y peut faire, dépendent du goût particulier qui peut varier, & qui peut, par de certains mêlanges, & en mariant à propos les ingrédiens de la cuiſine, trouver & compoſer des ſauces nouvelles & excellentes. On peut faire tous les jours de nouvelles découvertes dans la cuiſine. Je veux éviter les répétitions tant que je pourrai pour ne pas ennuyer.

## Du quarré d'agneau.

*Quarré d'agneau en mouſſeline.*

Entrée *ou* hors-d'œuvre.

Ayez deux quarrés d'agneau mor-

tifiés, gras & fins. Parez-les à l'ordinaire. Piquez-les de foies gras & de truffes. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre. Endoſſez vos deux quarrés l'un ſur l'autre, avec de légeres bardes de veau bien minces tout autour. Enveloppez vos deux quarrés dans un morceau de mouſſeline double. Liez bien les deux bouts. Mettez-les dans une terrine qui ſoit dans la forme des quarrés, ſi faire ſe peut. Mettez-y un demi-verre d'eau, & un demi-verre de vin de Champagne. Couvrez bien le tout. Mettez ſur des cendres chaudes une journée entiere. Enſuite vous les tirez & défaites la mouſſeline, dans laquelle doit ſe trouver tout le jus que la viande a rendu. Servez-les avec leur ſauce.

La volaille tendre, cuite de cette façon, eſt très-bonne. Cela demande une grande attention.

Le quarré d'agneau ſe met comme celui de veau ou de mouton. Obſervez qu'il lui faut donner du goût,

parce que l'agneau par lui-même eſt fort inſipide.

## Des côtelettes d'agneau.

*Côtelettes, ſauce à l'orange.* H. d'œu.

Après les avoir coupées & parées, marinez-les dans du beurre fin ou lard fondu, avec un peu de perſil, ſel, poivre & baſilic en poudre. Panez-les avec de la mie de pain très-fine. Faites-les griller légérement dans leur jus.

Pour la ſauce vous maniez un pain de beurre avec du ſel, du poivre, du perſil, de la ciboule, de l'échalotte, un peu de mie de pain. Mettez-la dans une caſſerole avec un verre de quinteſſence, un demi-verre de vin de Champagne. Faites bouillir quelques bouillons. En finiſſant, le jus d'une orange & quelques zeſtes.

*Côtelettes au verd pré.* H. d'œuvre.

Faites griller vos côtelettes à propos. Mettez dans une caſſerole des tranches d'oignon, de petits mor-

ceaux de veau, quelques zeſtes de jambon, zeſtes de carottes & panais. Faites ſuer le tout avec un peu de bouillon dedans pour lui aider à rendre ſon jus. Quand la ſauce eſt prête à s'attacher, vous la mouillez à blanc avec d'excellent bouillon, un verre d'huile, un verre de vin.

Faites mijotter le tout & y mettez deux gouſſes d'ail piquées d'un clou. Dégraiſſez, paſſez & mettez dans une caſſerole, un pain de beurre manié dans un peu de farine, mouillez avec le bouillon ci-deſſus. Tournez la ſauce deſſus le feu. Quand elle commence à prendre conſiſtance, vous l'ôtez & y mettez une bonne pincée de perſil blanchi & haché bien menu. Il faut même qu'il domine un peu. En ſervant le jus d'un citron. Si vous le mettiez plutôt, l'acide du citron feroit jaunir votre ſauce. Servez deſſous vos côtelettes.

Les côtelettes d'agneau à la poële, aux fines herbes avec bardes de lard, s'accommodent de même que celles de veau.

*Blanquette d'agneau.* Hors-d'œuvre.

Elle ſe fait dans le même goût que celle de veau, mais elle doit être un peu plus relevée.

Les petites poitrines d'agneau s'accommodent de même que celles de mouton.

Et les ris d'agneau, comme celui de veau. Ils ſe ſervent pour entremets.

## Du quartier d'agneau.

*Quartier d'agneau fourré au ſang.*

Prenez un quartier d'agneau de devant. Déſoſſez-le par le côté du manche. Prenez garde de déchirer la peau. Levez la palette de l'épaule. Otez-la & ne ſéparez pas la peau. Faites un appareil de boudinaille de la façon qui ſuit.

Paſſez de l'oignon dans un peu de panne fondue. Quand l'oignon eſt preſque cuit, jettez-y de la panne en dés, du perſil, de l'échalotte, du ſel, du poivre, des épices à boudin. Paſſez encore un peu ſur le feu. Mettez-y un demi-ſeptier de ſang d'a-

gneau ſi vous en avez, avec un poiçon de crême, quatre jaunes d'œufs. Remuez bien le tout, faites égoutter & laiſſez refroidir. Enſuite vous fourrez votre quartier & vous le couſez bien tout autour. Enveloppez-le d'une crépine & le mettez à la broche. Etant cuit dreſſez-le dans le plat & mettez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

*Epaule d'agneau en chauſſon.* Entrée.

Ayez une ou deux épaules. Déſoſſez-les entiérement. Ne laiſſez que le bout de l'eau pour pouvoir la prendre. Vous étendez votre épaule ſur la table. Vous faites un compoſé de lard rapé aſſaiſonné de ſel, poivre, & fines herbes, tranches de truffes, tranches de foies gras, ou autres choſes qui conviennent, le tout manié avec trois jaunes d'œufs. Etendez ſur votre épaule, roulez-la & la ficelez. Faites cuire dans une braiſe légere, & ſervez deſſous un ragoût de truffes, ou autre ragoût de légume.

*Epaule d'agneau glacée.* Entrée.

Déſoſſez-la comme ci-devant, & la faites piquer en deſſus, enſuite vous la roulez & mettez dedans quelque peu de farce, ſi vous voulez, pour la remplir & lui faire prendre la forme qui convient. Faites-la cuire comme un fricandeau, & ſervez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

*Quartier d'agneau, ſauce à l'agneau.* Entrée.

Prenez un quartier d'agneau de devant. Faites-le cuire à la broche. Levez l'épaule proprement. Mettez entre deux un morceau de beurre très-fin, manié avec du ſel, du gros poivre, perſil, ciboule, échalottes & un peu de mie de pain. Remettez votre épaule. Vous la mettez dans un plat ou caſſerole bien couverte avec un demi-verre de bouillon & autant de vin. Faites mijotter un demi-quart d'heure, dreſſez ſur le plat & ſervez avec jus d'orange.

*Rôt de bif à la Barbarine.* G. entrée.

Il s'accommode de même que la

ſelle de mouton. Vous pouvez y ajouter quelque choſe qui le releve un peu plus.

*Filets d'agneau à la Condé.* Entrée.

Ayez des filets d'agneau, pris depuis le haut du quaſi juſqu'au bas du collet. Vous les parez, & les piquez avec des lardons d'anchois & de cornichons. Enſuite vous les marinez dans deux pains de beurre, un peu d'huile, champignons, perſil, ciboule, échalottes, capres, le tout haché bien menu, avec ſel, poivre, baſilic en poudre, un peu de rocambole & de pain, deux jaunes d'œufs durs. Enveloppez-les de crépines avec tout leur aſſaiſonnement. Faites-les cuire à la broche ſur de petites hatelettes. Enveloppez-les de papier. Quand ils ſont cuits, panez-les avec une mie de pain bien fine. Servez deſſous une ſauce faite avec un pain de beurre manié, un peu de blond de veau, deux tranches de citron, un peu de muſcade. Tournez la ſur le feu. Il faut qu'elle ſoit un peu conſiſtante.

*Agneau en gondolle.* Groſſe entrée.

Prenez un agneau entier. Paſſez les deux manches des gigots l'un dans l'autre, qui formeront la queue de la gondolle. Otez les deux brochettes qui ſe trouvent aux deux épaules pour les laiſſer écartées, ce qui formera les rames. Laiſſez le col fort long qui formera la tête. Mettez dans le corps de votre agneau, ou un grand ſalpicon, ou un grand ragoût d'alouettes, pigeons ou tourtereaux. Que le tout ſoit preſque cuit, & le ragoût qu'on mettra dedans bien lié. Couſez le bien afin que rien ne ſorte. Faites le piquer des deux côtés des flancs depuis un bout juſqu'à l'autre. Déſoſſez le milieu & renverſez la peau ſur le piqué de chaque côté. Otez les deux filets d'un bout à l'autre. Mettez à la place une farce fine tout d'un long. Remettez la peau par-deſſus & la couſez bien. Faites cuire votre agneau dans une caſſerole ovale, poiſſonniere ou autre vaiſſeau de la forme de l'agneau. Le

lard en deſſus bien aſſaiſonné, & couvert de crépines, bardes de lard, de veau & jambon. Mettez-le au four avec d'excellent bouillon & vin de Champagne. Recouvrez-le, étant cuit retirez-le proprement dans ſon entier. Prenez du fond de la ſauce que vous mettez en caramel pour glacer le piqué, & les deux filets que vous avez levés, & faites cuire à la broche. Vous en faites une blanquette bien liée & bien relevée pour mettre dans le milieu. Otez la peau qui couvre la farce que vous avez miſe à la place des filets. Garniſſez votre gondolle de groſſes truffes, crêtes & écreviſſes, de ris de veau glacés, & mettez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

Cette gondolle faite avec précaution, doit faire un bel effet au milieu d'une table.

On peut la garnir de hatelettes de poiſſon, que vous piquez dans les cuiſſes.

*Quartier d'agneau au rôti.* Rôt.

Embrochez-le & le faites bien cuire. Car toute viande de lait veut être plus cuite que toute autre viande. Avant que de l'ôter de la broche, jettez deſſus un peu de mie de pain, mêlée avec un peu de perſil & de ſel.

*Rôt de biſ d'agneau rôti.* Rôt.

Coupez votre rôt de bif à une côtelette près du quarré. Paſſez les deux manches des gigots l'un dans l'autre. Faites les piquer de menu lard, & les faites rôtir de belle couleur. Servez avec une ſauce froide, verd de blé ou autre.

L'agneau étant bien cuit, de quelque façon que ce ſoit, ſe ſert avec pluſieurs ſortes de ſauces, qui doivent être de haut goût.

*Obſervation.*

L'agneau n'eſt bon qu'autant qu'il eſt gras, que la chair en eſt fine & blanche. Il lui faut trois ou quatre jours de mortification, ſelon le tems.

On en mange depuis Noël juſqu'à la Pentecôte.

## *De la diſſection des viandes.*

L'ART de couper & de ſervir proprement les viandes, ſi néceſſaire à un bon convive, & d'un ſi grand uſage aujourd'hui pour le commerce de la table, avoit été porté fort loin autrefois. Les Romains avoient des Ecuyers tranchans d'une habilité ſurprenante, qui coupoient les viandes en cadence, au ſon des inſtrumans & en danſant. On n'y fait pas tant de façon chez nous : mais on ne peut ſe piquer d'avoir toutes les qualités d'un bon convive, ſi l'on ne connoît les bons morceaux, & ſi l'on n'eſt en état de ſervir. C'eſt de cet art, qui certainement eſt du reſſort de la cuiſine, que je me propoſe de donner une idée, ſans prétendre, au ſurplus, m'ériger en Ecuyer tranchant. Je commencerai par la viande de boucherie, enſuite je paſſerai à la volaille & au gibier, tant à poil qu'à plume.

*Diſſection du bœuf, tant rôti que bouilli.*

La poitrine de bœuf, gros bout ou tendon, ſe coupe en travers & près du tendon. Plus vous approchez des os, plus la chair eſt tendre. La charbonnée ſe coupe auſſi en travers & en morceaux minces. Il s'en trouve auprès des os de fort délicats.

Le paleron ſe coupe de même.

La culotte, petite ou groſſe, ſe coupe de même en travers & dans le milieu. Plus vous approchez de l'os & de la queue, plus la chair eſt fine.

Le gîte ſe coupe encore en travers, ainſi que la tranche, ſoit bouilli, ſoit bœuf à la mode.

Pour couper proprement l'aloyau, il faut ôter le deſſus du filet qui eſt une peau nerveuſe & dure (il ſe trouve pourtant des perſonnes qui l'aiment), enſuite vous coupez le filet en travers bien mince & vous le ſervez. La viande qui eſt ſous le filet, & qui eſt dure ordinairement, ſe

coupe

coupe de même en travers & bien mince. Quand elle eſt coupée proprement & du bons ſens, & que les convives ne l'ont point vu couper, on peut au beſoin la faire paſſer pour du filet.

Le trumeau ſe ſert à la cuiller, parce que la chair en eſt courte & pleine de cartilages.

La langue ſe coupe par tranches en travers. Les morceaux les plus tendres ſont dans le gros. Toutes les autres langues ſe ſervent de même.

Il faut obſerver que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la ſavoir couper dans le fil.

*Diſſection du Veau.*

Pour bien ſervir la tête de veau, on commence par ſervir les yeux aux convives que l'on conſidere le plus, enſuite les oreilles, & enfin les bajoues. La cervelle ſe ſert à toute la compagnie, ou à ceux qui l'aiment. On coupe après cela la langue par morceaux, & on trouve encore de quoi s'amuſer autour des os.

*De la longe & du cuiſſeau de veau.*

Il faut commencer par ſervir du filet à toute la compagnie. On le coupe en travers par petites tranches, on leve le rognon, ſi l'on veut, & après l'avoir coupé par petits morceaux, on le ſert de même. En remontant du côté du caſi, on trouve de petits morceaux fort délicats qu'on peut ſervir, & il y a de petits os pour ceux qui aiment à ronger ou à s'amuſer. Comme les jointures en ſont marquées, en appuyant le couteau deſſus, on les ſépare facilement. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe, il y a un petit filet très-délicat, qu'il faut lever & couper par morceaux en travers, afin de le ſervir.

Le cuiſſeau bouilli ou rôti ſe coupe par tranche dans le milieu au dedans; ou bien on le retourne pour couper la noix de deſſous qui eſt la plus tendre. On en ſert à la compagnie avec un peu de riſſolé. Enſuite on coupe l'autre noix de même: car

dans la cuiſſe de veau rôtie il n'y a de tendre que les noix.

Le cuiſſeau bouilli ſe ſert de même avec les cartilages qui ſont du côté du manche.

*De l'épaule de veau.*

Il faut commencer par ſervir la petite noix qui eſt enveloppée dans un morceau de graiſſe ſur la gauche de l'épaule en deſſous ; enſuite on leve des tranches de l'autre côté, deſſus & deſſous, que l'on ſert au gré des convives.

Le quarré de veau ſe ſert comme la longe ; on peut le couper par côtelette, mais il faut bien prendre le joint.

La poitrine bouillie ou rôtie, pour être ſervie proprement ſe coupe ainſi. Il faut lever la peau charnue qui eſt ſur les tendrons, enſuite on la coupe par côtes, en prenant bien la jointure du tendron. On peut même, quand la peau eſt levée, ſéparer les côtes d'avec les tendrons, en coupant la poitrine en travers ; il faut

en travers, par tranches bien déliées, & toujours le gras joint au maigre.

Le filet, l'échignée, le quarré ſe coupent en travers par tranches bien minces. On peut auſſi ſervir les côtes entieres comme le quarrée de veau.

L'épaule ſe coupe & ſe ſert comme celle de veau.

Le *combien*, ainſi appellé, parce que quand on marchande un cochon au marché pour voir ſi la bête eſt bonne, on commence à la prendre par le pied, en diſant au marchand, *combien ce cochon-là?* ſe ſert comme le jarret de veau.

*Diſſection du cochon de lait.*

Auſſi-tôt qu'il eſt ſur la table, on lui coupe la tête, & puis les deux oreilles. On ſépare la tête en deux : enſuite on coupe la cuiſſe gauche & ſucceſſivement l'épaule gauche, la cuiſſe droite & l'épaule droite. On leve après cela la peau de ce qui reſte pour en ſervir toute croquante à

ceux qui l'aiment. L'épine du dos se coupe en deux, & l'on en sert par petits morceaux à la compagnie, du côté des côtes qui y restent attachées. Les morceaux près du col sont très-délicats, aussi bien que les côtes & les jambes.

Le marcassin se dissèque de même.

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

## Dissection de la volaille & du gibier.

*Noms de toutes les parties & jointures de la volaille & du gibier à plumes.*

LE côté droit du col.
Le côté gauche du col.
Le dessus de l'aîle droite.
La petite jointure de l'aîle droite.
Le dessous de l'aîle droite.
La jointure du genou de la cuisse droite.
Le dessus de la cuisse droite.
Le dessous de la cuisse droite.

Le côté droit du croupion.
Le côté gauche du croupion.
Le croupion.
La jointure ou genou de la cuisse gauche.
Le dessous de la cuisse gauche.
Le dessus de la cuisse gauche.
Le dessous de l'aîle gauche.
La petite jointure de l'aîle gauche.
Le dessus de l'aîle gauche.
Le dessus de l'estomach.
Le dessous de l'estomach.
La fourchette du col.
La petite fourchette du côté droit.
La petite fourchette du côté gauche.
Le côté droit de la carcasse.
Le côté gauche de la carcasse.

*Dissection de la poularde, du poulet & autre viande blanche.*

On en peut faire huit parts honnêtes. La premiere est l'aîle qu'on leve proprement, en la prenant par le bout de la main gauche ou avec la fourchette. Vous tenez de la main droite le couteau que vous posez sur la jointure en coupant un peu, &

vous achevez l'opération de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede aiſément. Il faut tenir la piece avec ſa fourchette bien ferme, pour que la diſſection s'en faſſe plus proprement. Vous levez après cela la cuiſſe du même côté, en donnant un léger coup de couteau dans les nerfs de la jointure, vous la tirez de la main gauche, & vous faites la même opération de l'autre côté. Enſuite vous coupez le croupion en deux, les deux petites fourchines, le ventre & l'eſtomach. On peut ſervir des blancs à part. Le morceau le plus honnête de la volaille eſt l'aîle. Toute la viande blanche ſe coupe & ſe ſert de même.

*Diſſection du canard, de l'oiſeau de riviere, &c.*

On commence par lui découvrir les deux pieces de l'eſtomach, en les coupant par éguillettes, qu'on ſert aux perſonnes auxquelles on défere les honneurs de la table. Enſuite on leve les aîles, la carcaſſe & les cuiſſes.

*Diſſection de la bécaſſe.*

Elle ſe coupe de même que la poularde & le poulet : mais le morceau le plus délicat eſt la cuiſſe ; d'où vient l'ancien proverbe, cuiſſe de bécaſſe & aîle de perdrix ſont les morceaux les mieux choiſis ; au reſte chacun a ſon goût.

*Diſſection de la perdrix.*

Elle ſe coupe encore comme la poularde. L'aîle & le corps ſont les meilleurs morceaux.

*Diſſection du faiſan.*

Le faiſan ſe diſſeque de même, les morceaux les plus délicats ſont le blanc du bout de l'eſtomach, & les cuiſſes.

*Diſſection du pigeon.*

On peut ſervir un pigeon entier quand il eſt petit : par ce moyen chacun en fait la diſſection à ſa fantaiſie. On bien on le coupe en deux pieces en travers ou par le dos, & on fait tenir les deux cuiſſes & le croupion enſemble. On peut encore en lever les cuiſſes & les ailes comme à la viande blanche.

*Diſſection du lievre.*

Pour bien couper le lievre, on commence à le fendre le long du dos ou de l'épine. Depuis le col en deſcendant, vous trouverez les filets. Quand ils ſont levés, on les coupe en travers par morceaux, & on les ſert comme les morceaux les plus délicats; le reſte ſe diſſeque à la volonté.

Le lapereau ſe coupe & ſe ſert de même : les petits filets du dedans ſont fort délicats.

## MENU D'UN DINER *tout en Bœuf.*

### PREMIER SERVICE.

UN potage à la jambe de bœuf au naturel.

*Quatre hors-d'œuvres, ſavoir :*

Un palais de bœuf à la Sainte-Menehoult.

Un de gras-double à la poulette.

Un de petits pâtés de bœuf à la ciboulette.

Un de filets de bœufs émincés aux concombres.

Un pâté chaud de queues de bœuf aux navets pour relever le potage.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées, ſavoir.*

Une de charbonnée à la cendre aux truffes.

Une de paupiettes de bœuf glacées aux cornichons.

Une de langue de bœuf au gros ſel.

Une de tendrons de bœuf aux fines herbes.

TROISIEME SERVICE.

*Deux plats de rôts, ſavoir :*

Un filet d'aloyau rôti.

Un morceau de bœuf à la mode, en gelée.

Une ſalade de chicorée à la langue de bœuf.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets, ſavoir :*

Un de poitrine de bœuf fumée à la Hongrie.

Un de menus droits au parmeſan.

Un de gâteau de graiſſe de bœuf.

Un d'oreilles de bœuf à la Sainte-Menehoult.

Un de rôties de moëlle de bœuf.

On peut faire toutes les ſauces avec du bœuf.

*Menu d'un ſouper tout en bœuf.*

PREMIER SERVICE.

Une oille au conſommé de bœuf.

*Quatre hors-d'œuvres, ſavoir :*

Un de griblettes de bœuf à la rocambole.

Un de bajoues de bœuf à la purée.

Un de rognons de bœuf émincés à l'oignon.

Un de riſſolles de bœuf.

Une culotte de bœuf au demi-ſel à la Sainte-Menehoult, pour relever l'oille.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées, ſavoir :*

Une d'hatereaux de bœuf dans leur ſauce.

Une de noix de bœuf glacée au céleri.

Une d'un gâteau de bœuf au ſang.

Une de roulade de flanchets de bœuf aux truffes.

TROISIEME SERVICE.

*Deux plats de rôts, ſavoir:*

Un d'une daube de bœuf.

Un petit aloyau rôti au naturel.

Une ſalade de chicorée à la langue de bœuf.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets chauds.*

Un d'alimelles de palais de bœuf.

Un d'une tourte de moëlle de bœuf.

Un de menus droits d'oreilles de bœuf.

Un de cervelle de bœuf en beignets, marinés au citron.

Un de clarquet de jus de bœuf bien glacé.

On peut faire toutes les ſauces & le jus dont on a beſoin avec du bœuf.

# MENU D'UN DINER

*tout en veau.*

## PREMIER SERVICE.

UNE ſelle de veau glacée.

*Deux potages.*

Un de liaiſon de veau garni de cervelle de veau.

Un de conſommé de veau au céleri, & garni de céleri glacé.

*Six hors-d'œuvres, ſavoir :*

Un de fraiſe de veau à l'Italienne.

Un de riſſoles de tettine de veau.

Un de petits pâtés de hachis de veau & de truffes.

Un de paupiettes de queues de veau, aux épinars à la crême.

Un de ſemelles de veau à l'orange.

Un de cervelle de veau à l'Eſpagnole garni.

*Pour lever les deux potages.*

Un pâté chaud de muſles de veau.

Un gâteau de veau glacé.

DEUXIEME SERVICE.

*Six entrées, ſavoir :*

Une de côtelettes de veau aux fines herbes.

Une de langues de veau à la mode.

Une d'oreilles de veau en croquets.

Une de foies de veau à l'étuvée.

Une de grenadins de veau à l'oſeille.

Une de quaſi de veau à la marmotte, dans ſa ſauce.

TROISIEME SERVICE.

*Quatre plats de rôt.*

Un quarré de veau piqué.

Deux noix de veau piquées.

Deux tendons de veau piqué.

Un foie de veau piqué.

Un pâté de veau froid, deux ſalades.

QUATRIEME SERVICE.

*Huit entremets.*

Un de panachines de veau.

Un d'amourettes de veau.

Un de ris de veau glacés.

Un de palais de veau au parmeſan.

Un d'alimelles de veau.

Un de noix d'épaules de veau.

Un de menus droits de pieds de veau.

Un d'une tourte de rognons de veau.

On fera le corps du bouillon, le jus & les ſauces, avec de la cuiſſe de veau.

*Menu d'un ſouper tout en veau.*

PREMIER SERVICE.

Une oille au jus de veau.

*Deux hors-d'œuvres.*

Un de petits pâtés de veau à l'Eſpagnole.

Un d'andouilles de fraiſe de veau.

DEUXIEME SERVICE.

*Trois hors-d'œuvres.*

Un de ſauciſſes de veau.

Un de blanquette de veau.

Un de hatereaux de veau au beurre.

TROISIEME SERVICE.

*Trois hors-d'œuvres.*

Un de crépinettes de foies de veau.

Un de ris de veau au gros ſel.

Un d'hatelettes de langues de veau.

QUATRIEME SERVICE.

*Trois entrées.*

Un de canelons de veau.

Une d'yeux de veau au citron.

Une de breſſolles de veau à la rocambole.

CINQUIEME SERVICE.

*Trois entrées.*

Une de tranches de veau glacé aux fines herbes.

Une de céleſtine au foie.

Une de bajoues de veau à la Sainte-Menehoult.

Sauce piquante.

SIXIEME SERVICE.

*Deux entrées.*

Une de caſcalope de veau, aux truffes.

Une de tendons de veau, aux pois.

SEPTIEME SERVICE.

*Rôt.*

Un de filets mignons glacés rôtis.

Un cuiſſeau de veau rôti à l'ail.

Des pains de veau à la glace.

Un pâté de veau.

Une galantine de veau.

Salade & ſauces de différens goûts.

HUITIEME SERVICE.

*Trois entremets.*

Un gâteau de veau glacé.

Des pieds de veau à la Sainte-Menehoult.

Des ris de veau frits.

NEUVIEME SERVICE.

*Trois entremets.*

Un de canapé de moëlle de veau.

Un de tartelettes de cervelles de veau.

Un de gelée de veau.

DIXIEME SERVICE.

*Deux entremets.*

Un de cingarat de langues de veau fumées.

Un d'alimelles de mufles de veau au vin d'Eſpagne.

---

## MENU D'UN DINER

*tout en mouton.*

PREMIER SERVICE.

UN potage au bouillon, & conſommé de mouton.

*Quatre hors-d'œuvres.*

Un de pieds de moutons, ravigotte.

Un de hachis de mouton.

Un de langues de mouton aux fines herbes.

Un d'eſcalope de mouton.

Un pâté chaud de noix de mouton, piqué de truffes, pour relever le potage.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées.*

Une de tendrons de mouton à l'oignon.

Une de côtelettes de mouton à la Jardiniere.

Une de filets de mouton à la Conti.

Une de carbonnades de mouton dans leur ſauce.

TROISIEME SERVICE.

*Trois plats de rôts.*

Un de quarré de mouton piqué.

Un d'une petite ſelle de mouton.

Une daube de gigot de mouton.

Salade & ſauce.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets.*

Un de menus droits de pieds de mouton.

Un de petites langues de mouton fumées.

Un de ris de mouton en ragoût.

Un d'alimelles de mouton frits.

Un d'alimelles de mouton émincés au parmesan.

*Menu d'un souper tout en mouton.*

PREMIER SERVICE.

Un rôt de bife de mouton à la Sainte-Menehoult.

*Quatre hors-d'œuvres.*

Un de cailletons de mouton.

Un de semelles de moutons à l'échalotte.

Un de petits pâtés de mouton à l'Espagnole.

Un de crépinettes de mouton.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées.*

Une d'haricot de mouton.

Une de quarré de mouton au sang.

Une tourte de rognons de mouton.

Une queue de mouton au parmesan.

TROISIEME SERVICE.

*Trois plats de Rôt.*

Un d'une épaule à la Rouchy, piquée.

Un de mouton à la mode.

Un de filets de mouton en venaison, piqués.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets.*

Un de petites langues de mouton de Saint-Germain.

Un d'alimelles de mouton.

Un de palais de mouton.

Un de petits pains de mouton.

Un de foie de mouton aux truffes en coquille.

---

## MENU D'UN DINER

*tout en Cochon.*

PREMIER SERVICE.

UN potage garni d'andouillettes de cochon.

*Deux hors-d'œuvres.*

Un d'andouilles à la couenne de cochon.

Un de queue de cochon à la Sainte-Menehoult.

Une épaule de cochon au vin de Champagne, pour relever le potage.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre hors-d'œuvres.*

Un de palais de cochon au gratin.

Un de crépinettes de cochon.

Un de boudin noir de cochon.

Un de cervelle de cochon à l'Eſpagnole.

TROISIEME SERVICE.

*Trois hors-d'œuvres.*

Un de filets mignons de cochon à l'eſcalope.

Un de bas de ſoie à la purée.

Un de bajoues de cochon marinées.

QUATRIEME SERVICE.

Un de petit ſalé.

Un de ſemelles de cochon.

Un de langues de cochon piquées, glacées, ſauce piquante.

CINQUIEME SERVICE.

*Rôt.*

Un cochon de lait rôti.
Une échignée rôtie au demi-sel.
Un jambon rôti.
Salades & sauces.

SIXIEME SERVICE.

*Trois entremets.*

Un d'un pâté de jambon.
Un de pieds de cochon à la Sainte-Menehoult.
Un de menus droits de couenne de cochon.

SEPTIEME SERVICE.

*Trois entremets.*

Un d'oreilles de cochon.
Un de langues de cochon fumées.
Un de galantines de cochon.

HUITIEME SERVICE.

*Trois entremets.*

Un de cervelas de cochon.
Un de gelée de cochon.
Un de cervelle de cochon de lait frite.

On peut faire de pareils menus tout en volaille ou en gibier, lorsqu'on

qu'on ſe trouve dans des endroits où l'on a abondamment de l'un ou de l'autre, & que l'on veut conſommer cette ſorte de viande pour n'être pas obligé d'en acheter d'autre : mais il faut que tous les plats qui compoſent ces menus, hors-d'œuvres, entrées ou entremets, ſoient artiſtement diverſiéſis, tant pour l'œil que pour le goût. Le grand point eſt d'en vouloir faire la dépenſe, & d'avoir un bon Officier.

On peut encore faire des menus uniformes, ſoit en poiſſon, ſoit en légumes ; il ne s'agit que d'en avoir une quantité ſuffiſante.

## MENU D'UN DINER

*ſimple & naturel.*

### PREMIER SERVICE.

UN potage de ſanté garni de légumes de la marmite.

*Quatre hors-d'œuvres.*

Un d'un jarret de veau au gros ſel.

Un de côtelettes de mouton grillées dans leur jus.

Un d'aîlerons de dindon au bouillon.

Un de griblettes de filets de bœuf dans leur jus.

On releve le potage avec le bouilli.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées.*

Une poularde à l'oignon dans ſa ſauce.

Une de deux têtes d'agneaux au gros ſel.

Une de pigeons à la crapaudine.

Une de langue de bœuf *bouilli*.

TROISIEME SERVICE.

*Trois plats de rôt.*

Un de deux poulets.

Un de deux perdreaux.

Un d'un oiſeau de riviere.

Deux ſalades.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets.*

Un d'aſperges.

Un de cardes au bouillon.

Un de crêtes & de queues d'écreviſſes à l'huile.

Un de crême à l'Allemande ſimple.

Un de petits gâteaux.

On voit par l'exposé de ce repas qu'il ne faut pour le faire, ni jus, ni coulis, ni consommé, ni réduction, ni restaurant. On peut servir quelque sauce ravigotte à part.

*Menu d'un souper dans le même goût.*

PREMIER SERVICE.

Une oille simple, de viande & de racines.

*Quatre hors-d'œuvres.*

Un de petits pâtés.

Un de petits poulets grillés.

Un de cervelle de veau, à la braise, dans sa sauce.

Un de cuisses de poulardes au gros sel.

On peut relever le potage avec un aloyau ou une autre piece de viande rôtie ou bouillie, le tout dans son jus.

DEUXIEME SERVICE.

*Quatre entrées:*

Une de côtelettes de veau grillées.

Une de trois petits quarrés d'agneaux en mousseline.

Une de pigeons à la braise.

Une de ſalmis de perdreaux au bouillon.

TROISIEME SERVICE.

*Trois plats de rôt.*

Un de caneton.

Un de pigeons, ortolans.

Un de bécaſſeaux.

Deux ſalades.

QUATRIEME SERVICE.

*Cinq entremets.*

Un d'œufs pochés.

Un d'une crême de ris.

Un d'une tourte d'abricots.

Un de pois ſimples, cuits dans leur eau.

Un d'écreviſſes.

*Nota.* On trouvera peut-être que je ne me ſuis pas aſſez étendu ſur les différentes façons d'apprêter une infinité de mets que l'on imagine tous les jours; mais la plupart ſont de pur caprice, & d'un goût trop particulier; & un grand nombre d'autres ne font point fortune, & ſont oubliés en naiſſant. Les mets qui par leur bonne qualité & la ſimplicité de l'apprêt, m'ont paru d'un goût général,

& à la portée de tout le monde, ſont ceux auxquels je me ſuis attaché, en choiſiſſant ce qu'il y a de mieux dans la vaſte étendue qu'embraſſe la cuiſine nouvelle. Le petit nombre où je me ſuis borné ſera ſans doute toujours de mode, à moins qu'il n'arrive un grand changement dans la nature même des choſes. J'ai rendu la deſcription que j'en donne la plus intelligible que j'ai pu ; j'ai ſur-tout évité la prolixité, & je crois qu'avec le ſeul ſecours de mon Livre, ſans qu'il ſoit beſoin d'avoir paſſé un tems conſidérable dans une cuiſine, où l'on n'a rien vu la plupart du tems que de fort ordinaire & de fort commun, on peut travailler hardiment par-tout, pour peu qu'on ait d'intelligence & d'activité. Quand on bâtit ſur de bons fondemens, on réuſſit toujours dans quelque genre que ce ſoit. Ceux qui ſont au-deſſus de leur métier, pourroient ſe paſſer de mon Ouvrage ; mais quand ils ne le regarderoient que comme un aſſez

bon canevas, ſur lequel ils peuvent broder à leur aiſe, je me flatte qu'ils ne dédaigneront pas d'y jetter quelquefois les yeux. La cuiſine eſt peut-être de tous les arts celui où il y a le plus d'arbitraire; une ſeule tête ne peut renfermer tous les goûts, toutes les idées & toutes les manieres. Mais elle a ſes principes comme les autres arts, & ſi tout le monde eſt en état de faire la cuiſine à ſon goût, peu de gens ſavent la finir parfaitement au goût des autres; & beaucoup de ceux qui s'en mêlent ſont bornés à la maxime triviale: qu'un cuiſinier eſt toujours bon quand il ſait contenter ſon maître.

---

# IDÉE DE LA CUISINE
## *ET DE L'ÉCONOMIE*
## BOURGEOISE.

COMME la Cuiſine de Comus & la pratique de ſon art pourroient ne pas convenir à bien des gens, tels

que les Bourgeois d'une fortune médiocre, les Artiſans & autres perſonnes du tiers état qui vivent ſimplement & ſans aucune recherche, ſoit par ménage, ſoit faute de moyens, & ſouvent pour ne ſavoir pas accommoder les choſes, j'ai jugé à propos de donner ici un *Abrégé de la cuiſine Bourgeoiſe*, tant pour ſervir à l'économie du ménage, ce qui eſt un grand point, que pour faciliter les moyens de manger toujours quelque choſe de bon, & à peu de frais, en y apportant l'attention, les ſoins & la propreté convenables.

Une bonne ménagere doit avoir ſoin que ſa cuiſine, petite ou grande, & tous les uſtenſiles qui peuvent y ſervir, ſoient propres & dans l'arrangement le plus commode. Les proviſions faites dès le matin, il faut ſonger à faire le bouillon; quoique la recette en ſoit facile, il demande pourtant certaine attention, & ſa bonté dépend beaucoup plus de la façon que de toute autre choſe.

*Bouillon.*

Le bouillon ſe fait avec telle viande que l'on veut, & la quantité en eſt arbitraire. Gîte, trumeau, paleron, entrecôte, bas d'aloyaux, poitrine, tendon ou culotte de bœuf; tous ces morceaux on leur mérite: on en met la quantité qu'il convient ſuivant celle du bouillon que l'on veut faire, & quand le pot eſt écumé (ſi pourtant on eſt dans cet uſage: car il y a des gens qui ne l'écument point), on le met devant le feu, & on le fait bouillir doucement. Après qu'il eſt ſalé, on y met ſelon ſon goût & la ſaiſon, les racines & les légumes ordinaires, comme carottes, panais, navets, poireaux, céleri, oignons & choux. On y fait entrer un peu de tout, ou l'on change d'un jour à l'autre. On peut ficeler tous ces ingrédiens pour les mettre entiers ſur le potage. Une autre fois on y met des herbes, comme oſeille, poirée, bonne dame, laitue, pourpier, chicorée, le tout entier & bien

ficelé, ou si l'on veut haché bien menu. Quand le bouillon est fait, & les légumes cuits, on les tire proprement sur une assiette, on passe ensuite le bouillon dans un tamis de soie ou de crin, & on fait mitonner le potage avec du pain ordinaire ou des croûtes, soit de chez le Boulanger, soit du ménage, en ôtant un peu la mie, & en les chapelant avec le couteau. On les fait sécher devant le feu, ou l'on s'en sert telles qu'elles sont, pourvu qu'elles ne soient point brûlées, ce qui donneroit mauvais goût à la soupe. Le potage se sert garni de légumes. Si l'on veut conserver du bouillon, ou faire un peu de coulis & de jus, on en tire avant d'y mettre les choux ou autres légumes forts. Le bouillon se conserve encore mieux quand il n'a cuit dans aucun légume ou autre ingrédient trop fort : on le dégraisse bien, & quand il est refroidi, on le met sans le couvrir dans un endroit frais. Si l'on met dans le pot quelque volaille

pour lui donner du goût & pour ſervir ſur le potage, il faut la flamber avant de la vuider, & l'éplucher bien. On trouſſe les pattes en dedans, en ôtant ſeulement le bout des ergots, on nétoie le géſier & le foie, & après avoir fait blanchir le tout à l'eau bouillante, on les attache aux aîles, & on paſſe la tête dans les pattes. Le tout bien ficelé, & mis dans le pot, on le laiſſe cuire le tems convenable ſuivant la qualité de la piece. On peut mettre au défaut d'une volaille des abattis de dindon & d'oie, le tout duement nétoyé & blanchi. Ces abattis peuvent ſe ſervir à part au gros ſel ou à quelque autre ſauce, cela fait un plat & une eſpece de hors-d'œuvre.

*Façon de faire le jus.*

Prenez environ une demi-livre de tranche ou de rouelle de veau que vous coupez bien mince par petits morceaux. Vous mettez des tranches d'oignon dans le fond d'une petite caſſerole de terre ou de cuivre, avec

un petit morceau de lard ou de la graiſſe de votre viande, une larme de bouillon, une carotte & un panais coupés par petits morceaux. Couvrez & faites ſuer cela ſur des cendres chaudes. A meſure que cela rend ſon jus, augmentez le feu. Quand le tout eſt réduit, que le jus commence à prendre couleur, & que la viande & les oignons ſont attachés, ôtez votre caſſerole de deſſus le feu, mettez-y du bouillon de la marmite, ou de l'eau, ſi l'on veut épargner le bouillon; remettez la caſſerole ſur le feu, faites-la bouillir doucement: jettez-y un peu de perſil entier & un clou de girofle, un peu de ſel, quand il eſt fait avec de l'eau. Au bout d'une demi-heure paſſez votre jus, & ſervez-vous-en à ce que vous voudrez. On peut remettre la viande qui a fait le jus dans la marmite. Cela donne un petit œil au bouillon. Le jus ſe peut faire de même avec toute autre viande.

*Façon de faire le coulis.*

Mettez dans une caſſerole environ une livre de rouelle de veau, plus ou moins, ſelon l'uſage que vous en voulez faire, mêmes ingrédiens qu'au jus. Faites ſuer doucement votre viande, & quand elle commence à s'attacher, ôtez-la avec tous les ingrédiens, mettez dans la caſſerole un morceau de beurre avec un peu de farine; vous tournez le tout ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il commence à prendre une couleur blonde, puis vous le mouillerez, ſoit avec votre jus, ſoit avec du bouillon, ou même de l'eau. Après avoir bien délayé cela, remettez-y votre viande & faites-la bouillir une bonne demi-heure, ajoutez-y un bouquet de perſil & ciboule, avec deux clous de girofle, & du baſilic. Si le coulis n'étoit pas aſſez épais, on peut y mettre quelques croûtes de pain. Enſuite on le paſſe au tamis pour s'en ſervir. On peut faire encore ce coulis ſans viande, en faiſant

un roux à l'ordinaire, avec un peu de lard & de farine, & le mouiller avec du bouillon.

Voilà la baſe de la Cuiſine Bourgeoiſe, on peut diverſifier, ſi l'on veut, ou même renchérir ſur cela. Je ne prétends borner perſonne, le Code de *Comus* eſt fait pour tout le monde, & l'on y trouvera de quoi ſe contenter.

*Différentes ſortes de potages.*

Quand le bouillon eſt fait comme je l'ai marqué, ſoit du jour même ou de la veille, pourvu qu'il ſoit bon, c'eſt l'eſſentiel, on peut diverſifier les potages de la maniere que je vais détailler.

*Potage aux herbes.*

Prenez une pincée d'oſeille, un pied de céleri, une laitue ou de la chicorée dans le tems. Epluchez-les bien, lavez-les proprement, puis les hachez un peu & non pas ſi menu. Mettez-les dans un petit pot de terre, ou dans une petite marmite ſur le fourneau, avec un petit morceau de

lard gros comme le pouce. Remuez bien vos herbes jusqu'à ce qu'elles soient amorties. Mettez-y ensuite du bouillon du pot, & moitié jus, si vous en avez, sinon n'y mettez que du bouillon ce qu'il en faut pour la quantité de potage que vous voulez faire. Faites cuire ces herbes à petit feu, ensorte qu'elles ne bouillent que d'un côté ; une heure après vous les égouttez, vous ôtez le lard, & vous faites mitonner votre potage. Observez bien de *ne pas mettre plus de pain qu'il n'en faut pour la quantité du bouillon.* En tout cas comme il doit en rester dans la marmite, vous pourriez en remettre de celui-là. Une autre fois on peut pour changer mettre au lieu de céleri, une pincée de cerfeuil hachée. On peut mettre encore dans ce potage une poignée de petits pois dans le tems. Mais il faut observer toujours d'avoir, en fait d'herbes & de légumes, les plus fraîches cueillies.

*Potage aux navets.*

Ayez de bons navets (car c'eſt un principe d'économie d'avoir toujours du bon, & de ne rien acheter de mauvais). Si vos navets ſont gros, étant ratiſſés, vous les coupez en pluſieurs morceaux, & vous leur donnez la forme qu'il vous plaît pour en garnir votre potage. Vous les faites frire dans du lard fondu, ou dans un peu de ſaindoux bien chaud, & vous les remuez pour qu'ils ne prennent pas plus de couleur d'un côté que d'un autre. Quand ils ſont bien blonds, vous les faites égoutter ſur un linge. Vous pouvez ménager votre friture pour vous en ſervir pluſieurs fois. Mettez enſuite vos navets dans une petite marmite de terre ou de cuivre, avec du bouillon ce qu'il en faut, & point de jus, parce que les navets lui donneront aſſez de couleur & de goût. Faites-les cuire alors à très-petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient entiérement cuits, puis faites mitonner votre potage & le garniſſez.

*Potages aux choux.*

Ayez un chou ou deux, ſelon la grandeur de votre plat, ou votre goût décide pour les choux; coupez-les en quatre ou en ſix morceaux, ſuivant leur groſſeur, les trognons ôtés, faites-les blanchir avec une demi-livre de petit lard. Quand ils ont bouilli un quart d'heure dans l'eau, paſſez-les à l'eau fraîche, puis les faites égoutter & les preſſez. Le tout bien ficelé avec votre petit lard, empotez-le dans une marmite: on peut y ajouter navets, carottes, panais, céleri, poireaux & quelques oignons piqués de clous de girofle. Empliſſez enſuite votre pot de bouillon, & mettez un peu de jus, ſi vous en avez. Il faut que cela bouille à petit feu d'un ſeul côté pendant cinq heures. On met ſi l'on veut dans ce potage bien des choſes ſelon ſes moyens, comme ſaucifſes, cervelats, petit ſalé, oreilles de cochon, cuiſſes d'oie, abattis de volailles, vieux pigeons & vieilles perdrix.

Mais il faut que tout cela ſoit bien blanchi & bien approprié, avant que de le mettre dans le pot, & ſur-tout prendre garde au ſel. Faites mitonner votre potage, & ſervez-le garni de tout ce qui eſt dedans.

On peut faire une autre fois un potage ſans pain : on met pour cet effet tout ce que j'ai marqué dans un pot de terre, avec ſel & poivre ce qu'il en faut, environ une demi-livre de graiſſe provenant du rôti, pourvu qu'elle ſoit propre, & un demi-ſeptier d'eau ſeulement. Enſuite vous bouchez bien le pot, & vous le mettez ſur des cendres chaudes où vous le laiſſez bouillir doucement pendant ſix heures, plus ou moins, ſelon le tems qu'il faut pour bien cuire vos choux. Cela fait, vous dreſſez le tout ſur un plat avec le peu de bouillon qui s'y trouve, & chacun mange de ce qu'il aime. S'il reſtoit quelque choſe de ce potage, on pourroit le manger le ſoir, en y faiſant une petite ſauce à ſa fantaiſie.

*Potage aux oignons.*

Prenez de petits oignons blancs, ou rouges, coupez-en proprement la tête & la queue, & sans les éplucher, faites-les bouillir dans l'eau environ un demi-quart d'heure, puis les remettant dans l'eau fraîche, vous les épluchez & leur ôtez deux peaux. Vous les empotez ensuite avec du bouillon & vous les faites cuire. Vous faites mitonner votre potage, & vous garnissez de vos oignons.

*Potage aux concombres.*

Ayez un ou deux concombres: les blancs sont toujours les meilleurs, ôtez-en la peau, puis les coupez en long, en quatre ou en six morceaux, après en avoir ôté la graine, faites-les blanchir & cuire comme les oignons. Faites mitonner votre potage avec du bouillon de la marmite, & garnissez de concombres.

Les potages aux poireaux, au céleri, aux raves & radis, aux laitues, pourpier & autres racines ou

légumes ſe font de même. On les fait blanchir dans l'eau bouillante, & quand ils ſont bien ratiſſés, nétoyés & lavés, on en fait de petits paquets qu'on met cuire dans la marmite.

*Potage à la Trape.*

Prenez un navet, une carotte, un panais, une tête de poireaux, un pied de céleri, un oignon & autres racines, le tout ratiſſé, nétoyé & lavé, vous les coupez en petits filets comme des lardons, vous les faites cuire dans du bouillon, & vous en garniſſez votre potage.

*Potage au riz.*

Prenez un quarteron de riz ou plus, lavez-le dans deux ou trois eaux tiédes. Vous lui faites faire un bouillon ſimplement dans l'eau, & le faites égoutter ſur un tamis ou dans un linge. Enſuite vous le mettez dans un petit pot avec un peu de bouillon ſur des cendres chaudes. A meſure qu'il cuit il s'épaiſſit. Vous y remettez du bouillon, & ſi vous avez du jus, vous pouvez en mettre pour lui

donner l'œil, ajoutez-y gros comme le pouce de petit lard. Quand il eſt bien cuit, léger & moëlleux, vous le dreſſez. Une autrefois vous n'y mettrez point de jus, vous le tiendrez plus clair en le finiſſant, & quand il ſera bien cuit, vous y mettrez une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œufs faite avec du bouillon. Pour lui donner un petit goût relevé, vous pouvez y ajouter quatre amandes ameres pilées & un peu de coriandre. *Si vous voulez y mettre une volaille, vous la ferez cuire dans la marmite. On peut mitonner le* pain à l'ordinaire, & garnir le potage avec du riz bien cuit au bouillon.

*Façon de faire des croûtes.*

J'ai déjà marqué la façon de faire des croûtes, mais comme tout le monde n'a pas de la vaiſſelle d'argent, on peut s'en paſſer en les faiſant de la maniere ſuivante.

Ayez un croûton de pain de la groſſeur dont vous voulez faire vos croûtes. Il faut que le pain ſoit ten-

dre & mollet. Otez la mie de votre croûton, & le faites sécher à petit feu. Quand il est bien sec, frottez-le tout chaud avec du lard gras en dedans & en dehors. Lorsqu'il est suffisamment humecté, jettez dessus un peu de sel fin, puis mettez-le mitonner un demi-quart d'heure dans votre marmite. Ensuite vous dressez votre croûte sur le plat, vous y mettez un peu de gros sel avec un peu de jus ou de bouillon, & vous servez. On en peut faire plusieurs à la fois dans un plat de faïence ; on met dans le fond du plat des tranches de mie de pain, vos croûtes étant préparées comme j'ai dit, vous les trempez une minute dans votre marmite, ensuite les ayant dressées sur le plat, vous les mettez sur un petit feu. Il faut les humecter de tems en tems avec du bouillon gras ; on peut mettre dans le fond de la moëlle de bœuf hachée. Quand vous voyez que vos croûtes sont bien mitonnées, & qu'elles commencent à faire un petit

gratin au fond du plat, vous égouttez bien toute la graiſſe, & les ſervez avec de bon bouillon & jus, ſi vous en avez. Vous jettez ſur les croûtes un peu de gros ſel. On en peut faire de même en maigre ; au lieu de lard on ſe ſert de beurre.

*Potage maigre.*

Ayez oſeille, poirée, laitue & autres herbages, ſuivant votre goût & la ſaiſon. Quand ils ſont bien épluchés & lavés, ce qui demande de la propreté, on les hache, & on les met dans une marmite avec un morceau de beurre, & un oignon haché. On remue bien le tout ſur le feu juſqu'à ce que les herbes ſoient amorties, puis on y met de l'eau de pois, de haricots, de lentilles ou autres légumes, avec ſel & poivre, & on fait cuire le tout. Si vous avez de la purée de quelqu'un de ces légumes, vous pouvez en mettre, ſinon, quand vous aurez fait mitonner le potage avec le bouillon qui vous reſte, faites une liaiſon de deux

ou trois jaunes d'œufs délayés avec votre bouillon ſur le fourneau. Quand le tout commence à ſe lier un peu, vous l'ôtez du feu, & vous prenez garde qu'il ne tourne, enſuite vous le verſez ſur votre potage. On peut une autre fois y mettre des capres.

*Potage à la purée de pois.*

Faites cuire dans quatre pintes d'eau de riviere, environ un litron de pois ſecs. Quand ils ſont cuits ſuffiſamment, tirez le bouillon pour votre potage, puis mettez-les dans la marmite avec du ſel, un morceau de bon beurre, & un oignon piqué de clous de girofle. Si vous pouvez y mettre quelques racines, il en ſera meilleur. Quand le bouillon eſt fait, & qu'il a bon goût, vous faites mitonner votre potage. Enſuite vous paſſez vos pois, & vous en mettez la purée dans une caſſerole, avec ſel & poivre, en y ajoutant un peu de bouillon, ſi elle eſt trop épaiſſe. Puis vous y mettez un morceau de

beurre, un peu de persil haché, & de la farriette. Quand le tout a bouilli, vous l'égouttez, & vous repassez votre purée dans un autre vaisseau. Si vous la voulez verte, vous y mettez une pincée d'épinars ou de poirée que vous faites blanchir un bouillon dans l'eau. Le tout bien haché, pilé & passé, vous le mettez sur votre potage.

*Potage aux pois verds.*

Faites du bouillon aux pois secs, comme je viens de marquer. Si vous le voulez encore meilleur, vous en trouverez la façon dans ce même Volume. Vous faites mitonner votre potage, puis vous avez un litron de gros pois nouvellement écossés, que vous mettez dans une casserole avec une pincée de persil, du verd de ciboule, & un morceau de beurre. Vous faites mitonner le tout sur le feu, avec du bouillon, jusqu'à ce que les pois soient à moitié cuits; puis vous les pilez dans un mortier & vous les remettez dans la casse-

role

role ſur le feu avec un peu de bouillon. Vous faites bien cuire cette purée, en y ajoutant un peu de ſarriette, un clou de girofle ; quand elle eſt faite vous la paſſez par la paſſoire ou par l'étamine, vous la faites chauffer enſuite, & la dreſſez ſur votre potage.

*Potage aux choux (au lait).*

Voyez aux potages maigres. Mais au lieu de bouillon de pois, faites cuire les choux avec de l'eau.

Les potages à la citrouille, aux potirons, à l'oignon & au lait, ou d'autre maniere, à la purée de lentilles & de haricots blancs, ſe trouvent dans le même Chapitre.

*Potage ou biſque d'écreviſſes.*

Faites de bon bouillon de pois avec un litron de pois ſecs, que vous ferez cuire dans quatre pintes d'eau avec un peu de ſel, quelques carottes, panais, navets, oignons, céleri & poireaux, le tout en petite quantité. Mettez dans une poële un morceau de beurre, avec deux ou trois

oignons coupés en quatre, deux carottes & deux panais. Faites cuire le tout à grand feu juſqu'à ce qu'il commence à rouſſir. Mettez-y alors du bouillon de votre marmite, environ une pinte, & le faites bouillir un demi-quart d'heure; cela prendra couleur comme du jus, & le maigre ne ſe fait point autrement. Paſſez après cela le tout dans un tamis, & mettez-le dans votre bouillon que vous ferez bouillir à petit feu pendant quatre heures; on peut y ajouter quelques clous de girofle, un peu de muſcade, un brin de baſilic & quelques gouſſes d'ail. Quand il eſt de bon goût, vous le paſſez au clair. Les pois & toutes les racines qui y ſont entrées, vous ſerviront le lendemain pour un potage, en les paſſant par la paſſoire, & mettant cette purée ou avec des herbes, ou avec des choux & des oignons qui vous feront une bonne ſoupe, en y mettant le beurre & l'aſſaiſonnement.

Pour venir à notre biſque, vous aurez un quarteron d'écreviſſes, plus ou moins, petites ou groſſes, vous les ferez cuire dans l'eau avec un peu de ſel. Il faut qu'elles ne bouillent qu'un bouillon ; vous ôtez les coquilles de la queue & les pattes que vous pilez dans un mortier juſqu'à ce que le tout ſoit comme de la pâte, puis vous faites mitonner deux ou trois croûtes dans une pinte de votre bouillon, vous y mettez enſuite vos écreviſſes pilées, & vous délayez bien le tout avec une cuiller de bois. Après cela vous le paſſez à force de bras par l'étamine, vous faites mitonner votre potage, & en ſervant, vous arrangez vos écreviſſes autour du plat, le coulis d'écreviſſes bien chaud par deſſus. On peut garnir ce même potage, de laitances, d'andouillettes de poiſſon & autres choſes.

*Potage aux œufs en maigre.*

Ayez du bouillon maigre comme il eſt marqué ci-devant, prenez un concombre que vous coupez en fi-

lets, passez-les sur le feu avec des herbes à la Julienne émincées de même avec un peu de beurre, mouillez avec votre bouillon maigre d'oil, ou autre, faites cuire & mitonner le potage avec ; faites une liaison de quatre ou six jaunes d'œufs avec du bouillon, tournez sur le feu jusqu'à son point ; servez sur le potage, & garnissez de croûtons passés au beurre, & des œufs pochés.

*Entrées différentes de bœuf bouilli.*

Comme le bœuf est sans contredit la viande la plus utile pour le ménage, nous commencerons par le bouilli. Bien des gens après avoir mangé le potage ne se soucient pas de bouilli, & il est peu fêté sur-tout quand on s'imagine avoir autre chose, c'est pourquoi il faut tâcher d'en tirer parti.

*Persillade de bœuf.*

Quand votre bouilli est froid, vous le coupez par tranches en travers, le plus proprement qu'il est possible. Vous arrangez ces tranches

dans un plat, vous y mettez sel & poivre, une pincée de persil haché, & environ un poisson de jus ou de bouillon; vous faites mijotter le tout un demi-quart d'heure sur des cendres chaudes, & vous le servez. On peut y ajouter un peu de ciboule ou d'échalottes, selon son goût.

*Bœuf à l'oignon.*

Coupez des tranches de bœuf bien minces, & les arrangez sur le plat que vous devez servir, avec sel, poivre, & un peu de bouillon, & tenez votre plat couvert sur des cendres chaudes. Pendant qu'il mijotte, hachez de l'oignon par tranches en travers, le plus mince que vous pourrez : mettez-le dans une poële ou dans une casserole, avec un morceau de beurre ou de lard fondu, à petit feu. Quand l'oignon est presque cuit, & qu'il commence à être blond, vous y jettez un peu de farine, & vous y ajoutez un peu de bouillon ou de jus, ou simplement de l'eau. Mettez-y sel & poivre,

laiſſez cuire la ſauce. En finiſſant un peu de moutarde avec un filet de vinaigre. Verſez la ſauce ſur votre bœuf, & ſervez.

*Perſillade de bœuf froide.*

Coupez des tranches de bœuf bien minces, & les arrangez ſur un plat, garniſſez le tour du plat avec de petites herbes hachées, comme ciboule, cerfeuil, pimprenelle, eſtragon, creſſon & autres; mettez enſuite ſel, poivre concaſſé, huile & vinaigre, & ſervez.

*Fricaſſée de bœuf.*

Coupez votre bœuf par petites tranches bien minces: mettez dans une caſſerole des champignons auſſi coupés par tranches, avec un petit morceau de beurre, & paſſez-les ſur le fourneau. Quand les champignons ont rendu leur eau, mettez-y un peu de farine, & enſuite un peu de bouillon ou d'eau, avec ſel, poivre, & un petit oignon piqué de deux clous de girofle. Laiſſez un peu mitonner le tout: puis mettez-y votre viande.

Il faut que la viande trempe à ſon aiſe. Ajoutez à cela une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec verjus, vinaigre ou citron, & un peu de muſcade. En mettant la liaiſon, il faut obſerver de remuer continuellement ſur le feu, de crainte que la ſauce ne tourne. Servez enſuite & garniſſez de croûtes frites dans l'huile ou le beurre.

*Bœuf en miroton.*

Votre bœuf étant coupé par tranches bien minces, garniſſez-en le plat que vous devez ſervir, & le tenez ſur des cendres chaudes. Mettez enſuite dans une caſſerole, avec un peu de beurre ou de lard fondu, une poignée de champignons hachés, & à leur défaut un oignon ou deux hachés bien menu, avec perſil, ciboule, échalottes. Quand le tout eſt paſſé, vous y ajoutez un peu de farine, avec ſel & poivre, & une cuillerée de jus. Laiſſez cuire cela doucement : mettez-y ſur la fin une bonne pincée de capres hachées avec

deux anchois hachés de même, & une pointe de vinaigre. Mettez cette ſauce ſur votre bœuf, & ſervez.

*Riſſoles de bœuf.*

Prenez de votre bouilli le plus entrelardé, que vous hacherez bien menu. S'il n'étoit pas aſſez gras, il faudroit y joindre un peu de lard ou de bonne graiſſe de bœuf ou de veau, que vous feriez cuire auparavant dans l'eau. Mettez dans ce hachis, ſel, poivre, muſcade, deux ou trois têtes de clous de girofle, baſilic, perſil, ciboule, échalottes, citron, le tout encore haché bien menu. Prenez enſuite un morceau de mie de pain de la groſſeur de deux œufs, faites-le mitonner avec un peu de lait ou de bouillon (la crême ſeroit encore meilleure). Quand le tout eſt bien deſſéché, mettez-le dans votre hachis, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & une pincée de farine, le tout bien haché ou pilé enſemble. Vous formez de ce hachis des riſſoles groſſes comme le pouce, que vous

trempez dans des œufs battus, & que vous panez l'un après l'autre avec de la mie. Enſuite vous faites frire vos riſſoles dans de bon lard fondu bien chaud, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien blondes, & vous les ſervez avec du perſil frit. On peut étendre de ce hachis ſur de petites rôties de pain que l'on pane de la même maniere, & que l'on fait cuire ſous le couvercle d'une tourtiere, ou dans le four, ou chez un Pâtiſſier. On peut encore faire la même choſe avec toutes ſortes de viandes cuites.

*Griblettes de bœuf.*

Si votre bouilli eſt de poitrine de bœuf, ou de quelque autre endroit bien entrelardé, coupez-en des tranches épaiſſes d'un travers de doigt, que vous trempez, ou dans de bonne graiſſe, ſoit du rôti, ſoit du pot même, ou dans du lard, du beurre ou de l'huile, avec ſel, poivre, muſcade, perſil & ciboule, hachés bien menu. Saucez bien votre bœuf & le panez de mie de pain; on y peut

joindre, si l'on veut, un peu de parmesan rapé. Faites ensuite griller vos tranches d'une belle couleur des deux côtés, & servez-les à sec avec une pointe de vinaigre, un jus de citron, une remoulade ou telle autre sauce que vous voudrez: vous en avez à choisir dans ce premier Volume. On peut faire des griblettes de bœuf crud avec des charbonnées ou des entre-côtes coupées par tranches minces, battues & panées comme des côtelettes de mouton. On peut en faire aussi de filets d'aloyau, & du tendre de la tranche ou de la culotte.

*Hachis de bœuf en pot.*

Prenez une livre de tranche tendre, une demi-livre de graisse de bœuf, & un quarteron de bon lard gras. Hachez le tout bien menu, joignez-y deux gros oignons hachés de même, sel, poivre, muscade, clous de girofle en poudre, & deux œufs entiers, bien mêlés & maniés ensemble. Vous mettez ce hachis

dans une petite huguenotte. Il faut qu'elle ſoit pleine, & bien couverte, de maniere que rien n'en exhale. Mettez votre huguenotte ſur des cendres chaudes pendant cinq heures à très-petit feu, comme on fait le bœuf à la mode. Cela cuit dans ſon jus, & ſe mange ou dans la terrine ou ſur un plat. On fait une ſauce à ce hachis avec deux jaunes d'œufs, un peu de jus qu'il a rendu, un peu de bouillon, & un peu de muſcade. On tourne le tout ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit lié. On y ajoute en finiſſant du verjus dans le tems, ou un jus de citron. Le reſte de la cuiſſon de votre hachis qui eſt au fond de la terrine, peut vous ſervir à autre choſe.

On trouvera dans ce premier volume la façon d'accommoder la langue de bœuf, les yeux, le palais, la queue, le rognon, le gras-double, &c. Mais on pourra le faire à bien moins de frais, pourvu qu'on n'emploie rien que de bon; un peu de goût &

de propreté rendent tout mangeable.

*Aloyaux à la Bourgeoiſe.*

Prenez un aloyau de telle groſſeur que vous voudrez, pourvu qu'il y ait beaucoup de filets. Laiſſez-le mortifier un tems convenable, ôtez un peu de ſa graiſſe & des peaux, lardez-le bien par-tout de gros lardons bien aſſaiſonnés, de ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboule, échalottes, fines herbes, & d'une pointe d'ail, ſi on l'aime. Vous le ficelez bien pour qu'il ſe contienne en entier, quand on le tirera. Mettez au fond d'une terrine ou d'une huguenotte, des tranches d'oignon, & quelques morceaux de lard, arrangez là-deſſus votre aloyau, le filet tourné vers le fond; aſſaiſonnez-le prudemment de ſel, poivre, clous & baſilic. Joignez-y ce que vous avez ôté de votre aloyau, pour le parer, avec quelques bardes de lard, un demi-ſeptier d'eau, & un poiſſon d'eau-de-vie. Bouchez bien votre vaiſſeau, & faites cuire le tout à très-petit feu ſur

des cendres chaudes pendant huit heures. Ayez grand ſoin quand il cuit qu'il n'aille pas trop vîte. Vous tirez la ſauce qu'il a rendu, vous la paſſez dans un tamis, ou vous la dégraiſſez avec la cuiller. Mettez enſuite dans une caſſerole un peu de la graiſſe où a cuit votre aloyau, avec des champignons hachés, & quelques échalottes; paſſez le tout un peu ſur le feu, ajoutez-y un peu de farine, mouillée avec le jus de votre aloyau. Faites bouillir cela, & s'il eſt trop ſalé, mettez-y un peu de jus ou du bouillon. En finiſſant, joignez-y des capres, anchois, cornichons, olives, le tout bien haché. Dreſſez enſuite votre aloyau, après l'avoir fait bien reſſuyer dans un linge propre; mettez votre ſauce deſſus & ſervez. On peut auſſi le ſervir dans ſa ſauce, ou mettre deſſus un ragoût de foies gras, crêtes, ris de veau & autres ingrédiens, dont on trouvera la façon au ſecond volume de cet Ouvrage.

L'aloyau à la broche ou au four, n'a pas beſoin de recette : il eſt inutile d'en parler. On peut faire auſſi quelque uſage du reſte d'un aloyau qui a cuit à la broche ; il faut le couper par petites tranches bien minces, & toujours en travers du fil de la viande, ce qui lui rend la chair courte. Vous empotez cette viande dans une terrine avec l'aſſaiſonnement néceſſaire ; on peut y mettre de l'oignon ou des concombres bien épluchés, & coupés minces comme la viande : on fait cuire le tout enſemble avec un peu de jus ou de bouillon. Une autre fois vous mettez le reſte de votre aloyau dans votre marmite, vous en faites du bouillon excellent, & la viande eſt très-bonne à manger.

Comme j'ai marqué la façon de faire le bœuf à la mode & à la royale, & celle de la ſaler & de la conſerver, je ne le répéterai point ici.

*Différentes entrées de veau, mouton & autres groſſes viandes.*

On trouve dans ce premier Volume la façon d'accommoder la tête de veau, la langue, la cervelle, les oreilles, le foie, le cœur, le mou, la fraiſe, les pieds, les ris, les rognons, les amourettes; ainſi il ne reſte plus qu'à choiſir celle qui conviendra mieux au goût de chacun, & qui ſe trouvera en même tems la moins diſpendieuſe & la plus naturelle. Mais il faut toujours obſerver que tout ce qu'on emploie ſoit bon & accommodé proprement. J'ai auſſi marqué la façon de faire les entrées de veau, tant rôti que bouilli, & à la braiſe. Le tout eſt à la portée de tout le monde, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine.

*Ragoût de veau.*

Coupez des tranches de rouelle de veau un peu épaiſſes, lardez-les avec une moyenne lardoire, après avoir aſſaiſonné votre lard de perſil, ciboule, ſel, poivre, muſcade & clous

de girofle battus. Mettez le tout dans une caſſerole avec quelques petits morceaux de lard au fond, aſſaiſonnez légérement, & faites ſuer doucement ſur un feu modéré. Enſuite faites prendre couleur des deux côtés; ajoutez-y un peu de farine, que vous ferez un peu rouſſir, mettez un peu d'eau ou de bouillon, faites cuire le tout doucement, & en finiſſant une liaiſon de jaunes d'œufs, avec un peu de verjus.

*Longe de veau en ragoût.*

Lardez votre longe de gros lard bien aſſaiſonné & faites-la cuire à la broche. Quand elle eſt cuite environ aux trois quarts, mettez-la dans une caſſerole avec du vin blanc & un peu de bouillon. On peut y joindre champignons, morilles, & autres garnitures, & y faire encore un petit roux. Servez enſuite avec courte ſauce.

Preſque tous les ragoûts de veau ſe font de même.

Pour les marinades de veau, vous

le faites cuire aux trois quarts dans la marmite, dans une petite braiſe ou autrement, enſuite vous le coupez par morceaux, & vous le marinez pendant deux heures avec un peu de bouillon, ſel, poivre & vinaigre. Quand le tout eſt bien égoutté & bien reſſuyé, vous faites une pâte avec de la farine, du vin blanc, & deux ou trois jaunes d'œufs. Vous trempez votre viande dedans, puis vous la faites frire dans du ſain-doux, & vous la ſervez avec perſil frit. Une autre fois, au lieu de pâte, vous battrez enſemble deux ou trois œufs, vous y tremperez votre viande, & l'ayant panée avec de la mie de pain bien fine, vous la ferez frire de même.

On trouve encore dans ce premier Volume différentes manieres d'accommoder la poitrine de veau, les côtelettes & autres endroits, & il en eſt de même du mouton, de l'agneau, du cochon & autres groſſes viandes.

## Entrées différentes des plus ſimples.

*Roulade de bœuf aux choux.*

Prenez un morceau de tranche tendre, épais d'un pouce, battez-le bien, lardez-le de gros lard, aſſaiſonné comme le bœuf à la mode. Faites enſuite un godiveau de bœuf, avec un autre morceau de tranche d'environ un quarteron, de la graiſſe de bœuf, du lard, deux œufs entiers, perſil, échalottes & ciboule, hachez bien menus, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre & fines épices. Etendez votre bœuf, & mettez votre godiveau deſſus & roulez-le. Enſuite ficelez-le bien tout autour : puis mettez le tout dans une terrine avec quatre cœurs de choux, que vous aurez fait blanchir, & que vous ficelerez bien. Aſſaiſonnez le tout légérement, de ſel, poivre, clous & baſilic, & couvrez-le de quelques bardes de lard ; mettez-y un demi-verre d'eau, & faites cuire

cela à très-petit feu pendant ſix heures. Pour le ſervir, vous le dégraiſſez, & on le mange dans la terrine. Sinon on le tire de la terrine avec les choux, le tout bien égoutté & bien dégraiſſé, on en paſſe encore le fond, & on y ajoute un peu de coulis, ſi l'on en a. Preſſez enſuite votre roulade & vos choux, mettez-y de la ſauce ce qu'il en faut, prenez garde au ſel, & ſervez chaud. On peut joindre à cette entrée du petit lard, des ſauciſſes, de gros oignons, des croûtes de pain bien ſeches & autre choſe.

*Poularde à l'oignon.*

Ayez une poularde bien fine : après l'avoir épluchée & vuidée, paſſez-lui les pattes dans le corps, & puis refaites-la ſur la braiſe. Enſuite fendez-la en deux par le dos, & l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre. Mettez dans le fond d'une caſſerole quatre oignons blancs coupés par tranches bien minces ; mettez votre poularde deſſus, & remettez encore d'autres

tranches d'oignon ſur la poularde, avec ſel & poivre, un bouquet de fines herbes, & un verre de bon bouillon. Couvrez bien le tout, & le faites cuire ſur des cendres chaudes pendant deux heures. Quand la poularde eſt cuite, dreſſez-la ſur un plat avec les oignons, dégraiſſez bien le fond de la ſauce, & ſervez avec jus de bigarade. On peut mettre encore à cette ſauce des poulets & autre viande tendre.

*Fricaſſée de pigeons.*

Prenez tels pigeons que vous voudrez, pourvu qu'ils ſoient bons dans leur eſpece; étant plumés ou échaudés & vuidés, vous les coupez par quartiers ou par membres, & vous les mettez blanchir dans l'eau. Vous faites un petit roux dans une caſſerole avec un peu de lard ou de bon beurre, & de farine ce qu'il en faut, ſelon la quantité de pigeons. Quand votre roux eſt blond, mettez-y votre viande avec un bouquet de champignons, morilles, mouſſerons, &

autres garnitures ; menez le tout à petit feu. Ajoutez-y un peu d'eau, un verre de vin blanc, du ſel & du poivre. Faites cuire, & dégraiſſez de tems en tems. Quand les pigeons ſont cuits & la ſauce réduite à ſon point, ſervez avec un peu de citron. Si vous voulez cette fricaſſée au blanc, il ne faut point de roux. Si vous y mettez des artichauts, faites-les cuire aux trois quarts, & ſi ce ſont des artichauts ſecs, quand ils ſont revenus dans l'eau tiede, après les avoir épluchés proprement, vous les mettez dans votre fricaſſée. La compote de pigeons ſe fait de même, ſi ce n'eſt qu'on laiſſe les pigeons entiers, & qu'on y met toutes ſortes de garnitures. On peut auſſi les mettre aux pois dans le tems ; on fait cuire les pigeons & les pois enſemble, & l'on n'y met pas de vin. Tout le monde ſait accommoder le pigeon à la crapaudine, & j'ai marqué dans ce Volume la maniere de le faire proprement, ainſi que plu-

ſieurs autres ragoûts de pigeons, parmi leſquels on peut choiſir ſelon ſon goût & ſes moyens. Il en eſt de même du poulet.

*Marinade de poulets ſimple.*

Quand une fricaſſée de poulet n'a point été mangée, pour la déguiſer, on trempe chaque membre dans des œufs battus, enſuite vous les panez de mie de pain bien fine, & vous les faites frire bien blonds. Il ne faut pour cela qu'un moment, pourvu que la friture ſoit bien chaude. On ſert cette marinade garnie de perſil. Une autrefois vous tremperez vos poulets dans une pâte à frire, & vous les ſervirez de même.

*Fricaſſotte de débris de volaille.*

Paſſez dans une caſſerole des champignons, avec un peu de lard fondu ou des morceaux de petit lard coupés bien minces ; mettez-y un bouquet, du ſel, du poivre, un petit oignon piqué d'un clou de girofle, une pincée de farine & du bouillon. Coupez vos débris par petits mor-

ceaux, mettez-les proprement mijotter une demi-heure dans votre caſſerole. Quand la ſauce eſt réduite & de bon goût, vous ôtez le bouquet & l'oignon, vous y mettez une liaiſon de trois ou quatre œufs, faite avec un peu de bouillon, un peu de muſcade, de perſil & de ciboule hachés bien menus. Liez votre ſauce avec attention, & prenez garde qu'elle ne bouille; en finiſſant un jus de citron, & au défaut, verjus ou vinaigre.

*Hachis mêlé.*

Hachez votre viande bien menu, ſoit poulet, poularde, chapon & pigeon, ſoit gibier de quelque eſpece qu'il ſoit, ôtez exactement les nerfs. Mettez enſuite dans une caſſerole un peu de lard fondu, ou un morceau de bon beurre, avec une douzaine de champignons hachés bien menus, de l'échalotte, du ſel & du poivre. Quand les champignons ont rendu leur eau, vous y mettez un peu de farine & du bouillon. Vous faites mi-

jotter le tout, puis vous y mettez votre viande hachée, que vous laiſſez aller ſur des cendre schaudes. Il faut que votre hachis ſoit un peu conſiſtant, c'eſt-à-dire, qu'on le puiſſe manger à la cuiller & à la fourchette. On peut y mettre une liaiſon de jaunes d'œufs, faite avec un peu de bouillon, ou l'on y met des jaunes d'œufs durs. Dreſſez votre hachis ſur un plat, que vous garniſſez de morceaux de pain frits bien blonds, ou ſi vous voulez de croûtes. Quand c'eſt du gibier, on le fait au roux avec du jus & du coulis, & on pile les carcaſſes pour en tirer le ſuc.

*Capilotade de toutes ſortes de volailles & de gibier.*

Coupez les membres de votre volaille ou de votre gibier, arrangez-les dans une terrine ou dans une caſſerole, mettez-y ſel, poivre, échalotte hachée bien menu, un verre de vin blanc, autant de bouillon, une cuillerée à bouche de bonne huile, avec un peu de chapelure de pain.

Couvrez

Couvrez bien le tout & le faites mijotter un demi-quart d'heure. Dreſſez enſuite votre viande dans le plat avec la ſauce par-deſſus. En ſervant jus de bigarrade.

*Andouillettes.*

Hachez telle viande cuite que vous aurez, joignez-y du lard à moitié cuit & de la graiſſe de bœuf, avec perſil, ciboule, échalottes hachées bien menu, & un peu de mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon. Ajoutez-y quatre jaunes d'œufs durs, & trois cruds, avec ſel, poivre, muſcade & clous de girofle, le tout bien mêlé enſemble & de bon goût, vous en formez des andouillettes rondes ou longues, de la longueur & groſſeur d'un pouce; vous les trempez dans des œufs battus, & vous les faites frire bien blondes; on les ſert garnies de perſil. Une autre fois vous y ferez une liaiſon avec du bouillon, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre, muſcade, & vous y mettrez vos andouillettes que vous aurez ſoin de

tenir chaudes ſans qu'elles bouillent. On peut dans la ſaiſon y mettre du verjus. Ces mêmes andouillettes ſervent à garnir toutes ſortes de plats : on en fait des petits pâtés, des riſſolles, & tout ce que l'on veut.

On peut faire griller toutes ſortes de volaille, gibier & autre viande, & y mettre une ſauce telle que l'on voudra choiſir dans ce Volume à l'article des viandes. On trouvera de même dans le ſecond Volume la maniere d'accommoder le cochon, la groſſe venaiſon & toute la volaille, & d'en compoſer des entrées à la portée de beaucoup de monde.

## Maniere ſimple d'accommoder le maigre.

### *Entrée de carpes.*

APRÈS avoir écaillé, vuidé, & duement préparé votre carpe, vous la coupez par tronçons. Vous faites enſuite rouſſir du beurre dans un chaudron, vous y mettez des oi-

gnons coupés par tranches que vous remuez ſouvent. Quand ils ſont preſque cuits, vous y verſez du vin rouge ce qu'il en faut, puis vous y mettez le poiſſon, avec du ſel, du poivre, & un peu de laurier. Vous faites bouillir le tout à grand feu. Quand le poiſſon eſt cuit, vous y mettez quelques croûtes de pain pour lier la ſauce. En ſervant on peut y mettre une pointe de vinaigre.

*Marinade de carpes ou d'autre poiſſon d'eau douce.*

Coupez votre carpe en filets ou à l'ordinaire, par tronçons; mettez-les dans une caſſerole, avec ſel, poivre, clous de girofle, quelques tranches d'oignons, un peu de baſilic, du vinaigre ou citron. Remuez bien le tout enſemble pour faire prendre du goût. Une heure avant que de ſervir, vous faites égoutter & bien reſſuyer vos filets ou tronçons de carpe, enſuite vous les farinez bien, & les faites frire bien blonds, puis vous les ſervez garnis de perſil. On peut en-

core les tremper dans des œufs battus & les paner, ou bien dans une pâte à frire : mais il faut pour cela que le poiſſon ſoit cuit aux trois quarts dans la marinade avant que de le tremper dans la pâte.

La tanche, l'anguille, le brochet, la perche, la lotte, la truite & autres poiſſons de riviere, s'accommodent de même, ſoit entiers, ſoit en filets ; on peut même, étant frits, les ſervir à telle ſauce que l'on voudra.

On trouvera dans le troiſieme volume la façon d'apprêter toutes ſortes de poiſſons, de légumes & d'œufs à différentes ſauces, dont la pratique en retranchant un peu du ſuperflu des groſſes cuiſines, eſt à la portée de tout le monde, pourvu qu'on veuille ſe donner la peine & l'attention qu'elles demandent.

Rien n'eſt plus ſimple, par exemple, que les courts-bouillons de poiſſon d'eau douce : il ne faut que de l'eau, du vin, l'aſſaiſonnement & quelques fines herbes, & pour le

poiſſon de mer, il ne faut que de l'eau, du ſel, & ſi l'on veut un peu de beurre. La façon la plus ſimple & peut-être la plus ſaine de manger toute ſorte de poiſſons, eſt de les manger grillés, ou frits, ou comme je viens de dire au court-bouillon: Quand il eſt bien frais on a le plaiſir de ſentir mieux le goût du poiſſon, & l'apprêt en eſt moins embarraſſant.

Je recommande ici le ſimple, parce que, ſans vouloir offenſer perſonne, je remarque qu'aujourd'hui nombre de Bourgeois, pour vouloir imiter les Grands, ſortent des bornes de leur état, en couvrant leur table de mets qui leur coûtent beaucoup ſans leur faire honneur, faute d'être apprêtés par une main habile. C'eſt donc pour ces particuliers dont la figure n'eſt point toujours conforme à leur condition, ni à leur fortune, que la cuiſine devroit principalement revenir à la ſimplicité de nos peres; leur bourſe & leur ſanté s'en trouveroient mieux. Au reſte, je ne

prétends borner perſonne. En parcourant mon Ouvrage, qu'on peut regarder en fait de cuiſine comme un *Code* des plus complets, chacun y trouvera à ſon choix, le ſimple, le propre, le délicat, l'élégant, le magnifique & le ſomptueux.

*Fin du premier volume.*

# TABLE DES MATIERES

*Contenues dans ce volume.*

## CHAPITRE PREMIER.

*DU bouillon*, pag. 1
*Bouillon ordinaire, ou mitonnage pour la baſe des potages & des ſauces*, 2
*Bouillon cordial qui ſert pour les potages clairs, le jus de veau & la quinteſſence*, 3
*Bouillon tôt-fait, quinteſſence*, 4
*Conſommé*, 5
*Jus de bœuf*, 6
*Jus de veau, coulis ou blond de veau*, 8
*Autre blond de veau*, 9
*Eſſence de jambon*, 10
*Coulis ſimple*, 11
*Jus de bœuf & de mouton*, 12
*Jus de champignons : liaiſons d'amandes*, 13
*Liaiſon de champignons*, 14
*Liaiſon de farine ou coulis : conſommé*, id.

*Sauce à la carpe*, 15
*Sauce à l'Eſpagnole*, 16
*Sauce au brochet gras*, 17
*Sauce à l'eſturgeon, à l'anguille, au lapin*, 17, 18
*A l'Italienne blonde, piquante*, 18, 19
*A l'Italienne légere*, 19
*Sauce hachée*, 20
*Coulis à la Reine*, 21
*Coulis d'écreviſſes*, 22
*Coulis de navets*, 23
*Coulis de pois ou purée*, 24
*Purée ou coulis de lentilles*, 26
*Coulis de marrons, de haricots*, 26, 27
*De groſſes feves de marais*, 28
*A la Reine, ſimple & ſans viande*, 29
*Sauce Robert à la bourgeoiſe, au verd pré*, 30
*A la Mancelle, aux breſſolles*, 31, 32
*A la Béchamel paſſée*, 32
*A la Bechamel, à l'ivoire*, 33
*A la chirac; à l'extrait de céleri*, 34
*A l'extrait de fenouil, de perſil, à la Ducheſſe*, 35
*Au reſtaurant, au ſuprême*, 36
*A la crême*, 37
*Au jus d'oſeille, à la poulette*, 38
*Au fumet*, 39
*Aux huîtres, aux truffes*, 40
*Autres aux huîtres*, 41
*A la neſle, au perſil*, 43

*Au porquet, au jus clair,* 44
*A la civette, au Duc,* 45
*Au Bacha, à l'Allemande, au Monarque,* 46
*A la Hollandoiſe, au céladon,* 47
*Au bouillon, à la Provençale chaude,* 48
*A la Provençale froide, cerfeuillade,* 49
*A l'agneau, d'acide,* 50
*A la bonne femme, à la poële,* 51
*Au fenouil, à la pluche verte,* 52
*A l'huile, au vin,* 53
*Au beurre d'écreviſſes, aux petits œufs perlés à la Polonnoiſe,* 54
*A l'Angloiſe, au pauvre homme, chaude,* 55
*A l'échalotte, douce, à la Milannoiſe,* 56
*Au beurre, à la moutarde,* 57
*Au jambon, ravigotte chaude au civet,* 58
*Au pauvre homme, au verjus,* 59
*Piquante, ravigotte,* 60
*Autre ravigotte, autre à la moutarde, au dindon,* 61
*Au verd-pré, verte, au verjus,* 62
*Sauce Royale, remoulade,* 63
*A l'eau, à l'aſpic, à la Dauphine,* 64
*Aromatique, au Petit-Maître,* 65
*Blanche à la Garonne, aux piſtaches, au Patriarche,* 66
*A la morue, à la Moſcou,* 67
*Sauce à Vénitien, mordicante,* 68
*A la farce, Bacchante ou Bachique,* 69

*Aux champignons légere*, 70
*A la Polonnoiſe*, 71
*A la Jardiniere*, 72
*Aux nompareilles mêlées*, 74
*A la raie en gras & en maigre, à la Veſtale*, 75
CHAP. II. *Potage de ſanté clair, printanier clair*, 76
*Julienne pour toute ſaiſon*, 77
*Potage aux radis*, 79
*Aux navets lié, à la chicorée*, 80
*Aux raves, aux choux*, 81
*D'iſſues d'agneau à la Vierge*, 83
*De cailles à la Reine, de cailles ou biſque, aux écreviſſes*, 85
*Biſque de pigeons*, 86
*Aux écreviſſes, aux cardes au bouillon blanc, aux cardes blond*, 87
*Au montant de laitue romaine, au bouillon, à la Saint-Cloud, à l'Eſpagnole*, 88
*Au bouillon de lentilles, pois, féves & autres graines*, 89
*En quadrille*, 90
*De différentes viandes, piquées; différens de volailles farcies*, 91
*Potage de concombres farcies*, 92
*Aux concombres clair, de choux-raves à la ſervante*, 93
*A la purée, aux pois verds*, 94
*A la purée de haricots blancs, à la purée de lentilles*, 95

(*Ancien*) *de profiterolles*, 96
*Des mêmes, au bouillon, & à la Reine, de vermicelli ou vermicelles*, 97
*Aux choux & au fromage à la Provençale*, 98
*De semouille, au riz, au blanc*, 99
*Potage sans eau*, 100
*Aux choux-fleurs, de poisson gras*, 101
*A la Princesse*, 102
*De fantaisie*, 103
*Au bouillon de lapin, perdrix & faisans*, 104
*A la Provençale aux lentilles*, 105
*Au Sultan, de garbure*, 106
*A la foubonne, oille au naturel*, 107
*Du palatin pour le printems*, 109
*Bouillon rafraîchissant aux écrevisses*, 110
*Potage marronné de perdrix, façon de faire des croûtes*, 112
*Observations sur les bouillons & potages*, 113
*Braise pour la grosse viande, fine pour l'agneau & la volaille blanche*, 116
*Poële qui sert à faire cuire toute sorte de volaille blanche, & le veau*, 117
*Blanc pour faire cuire plusieurs racines & légumes, farce générale*, 118
*Fine, à la crême*, 119
*Sainte-Menehoult, pâte à frire*, 120
*Essence d'ail, saumure*, 121

*Glace ou caramel pour glacer toutes ſortes de viandes piquées ou non piquées, baſilic en poudre,* 122
*Epices à boudinailles,* ibid.
*Farce légere & fine, gratin,* 123
*Salpicon chaud cuit,* 124
*Salpicon crud, farce aux écreviſſes,* 125
*Tête de bœuf,* groſſe entrée, 126
*Langue de bœuf à la braiſe,* entrée, 128
*Langue de bœuf, piquée à la broche,* 129
*La même en hatelettes,* hors-d'œuv. 130
*Langue au ſang,* 131
*Au miroton,* hors-d'œuv., *aux concombres,* entrée, 132
*Au naturel,* entrée, *ſalées, fourrées, ſéchées & enfumées,* 133
*Palais de bœuf au chingaras, à la poulette,* 135
*En hatereaux,* 136
*Au parmeſan,* 137
*Au jambon, à la Ste-Menehoult,* entrem. 138
*En allumettes, en menus droits,* 139
*En balottes, en hatelettes,* 140
*A l'Eſpagnole,* 141
*Aux fines herbes à l'Eſpagnole,* 142
*A la Sylvie,* 143
*Queue de bœuf à la Sainte-Menehoult,* 144
*Oreilles de bœuf à la Ste-Menehoult,* ibid.
*Rognon de bœuf à l'oignon,* 141

*A la poële, à la payſanne,* 142
*Grillés,* 143
*Gras-double grillé à la bourgeoiſe,* 144
*En fricaſſée à la moutarde, à la poulette, ſauce à la raie, graiſſe de bœuf,* 145
*Tetine de vache à la poële,* 146
*Poitrine de bœuf au ſel, tranches de bœuf aux fines herbes & autres,* 147
*Poitrine fumée, à la braiſe, en ſurpriſe,* 148
*Roulade de flanchet de bœuf,* 149
*Cimier, culotte de bœuf au ſel, à la braiſe,* 150
*Au demi ſel, à l'écarlate,* 151
*Aux légumes, à la Montreuil, à l'Eſpagnole,* 152
*Aloyau à la braiſe, en balon,* 153
*Au four, filets de bœuf à la morguienne,* 154
*Filets d'aloyau piqué en venaiſon,* 155
*Filets de bœuf à l'oignon, autres à l'oignon,* 156
*A la poële, feuilleton de filets,* 157
*Filets à la Mariée,* 158
*A la Ducheſſe,* 159
*D'aloyau à la Conty, à la Varſovie, à la glace,* 160
*A l'Indienne,* 161
*Charbonnées aux fines herbes,* 162
*Carbonnade à la Lyonnoiſe,* 163
*Tendron au bouillon, à la Flamande, au petit ſalé,* 164

*Tranche ou noix de bœuf*, 166
*Bœuf à la mode chaud, à la payſanne, bœuf à la royale à la cendre*, 167
*A la payſanne, à la couëne*, 168
*Hatereau de bœuf, hachis de bœuf*, 169
*Obſervation ſur le choix du bœuf*, 170
*Tête de veau au naturel, en ſauciſſons*, 172
*A la Sainte-Menehoult, à la braiſé, tête de veau frite*, 173
*Cervelle de veau à la Provençale*, 174
*En matelotte à la crême*, 175
*En marinade, au parmeſan & à la moutarde*, 176
*En hatereau grillées, muffes de veau au naturel*, 177
*Langue de veau, les yeux au naturel*, ibid.
*Oreilles en croquet, au gratin, à l'Eſpagnole*, 178
*A la Polonnoiſe, au Parmeſan*, 179
*En menus droits, en panachine, aux pois*, 180
*Foies de veau en crépine*, 181
*A la poële, & de différente ſorte*, 182
*En crépinettes*, 183
*En popie, en matelotte*, 184
*Fraiſe de veau au naturel, à l'Italienne*, 185
*En riſſolettes, en marinade*, 186
*En boudinade, en ſurpriſe*, 187
*A la Suiſſe*, 188
*Freſſure ou mou fricaſſé, rognons grillés*, 193

*Pieds marinés, en canon, au laurier*, 194
*A la polichon*, 195
*Queues de veau au gratin, au caramel*, 196
*En hatereaux*, 197
*Ris de veau, à la Françoiſe, en eſcalope*, 198
*A la Conty, à la Dauphine, à la poële*, 199
*Au perſil, à la Polonnoiſe*, 200
*Frits, veloutés*, 201
*Amourettes de veau au citron, rôties d'amourettes*, 202
*Matelottes d'amourettes de veau & autres*, 203
*Amourettes compoſées à la crême*, 204
*Quartier de veau à la crême*, 206
*En crépines*, 208
*Longe de veau au naturel, cuiſſeau de veau glacé*, 209
*Quartier, longe, cuiſſeau, ou épaule à l'eſturgeon*, 210
*Rognons en ſauciſſon, jarret à l'eſtouſade*, 211
*Cuiſſeau à la daube, à la broche*, 212
*Veau à la Bourgeoiſe*, 213
*L'épaule à l'eſtouſade, de pluſieurs façons*, 214
*En baton*, 215
*Poitrine farcie à la Bourgeoiſe*, 216
*Farcie glacée*, 217
*Farchie à la broche, en ſurtout*, 218
*Au ſoleil, au Pere-Douillet*, 219

*Poitrine au perſinet*, 220
*Poitrine aux truffes*, 221
*Tendrons au demi-verd, à la poële*, ibid.
*Glacés, marinés, aux pois*, 222
*Quarré de veau à la mode*, 223
*Aux fines herbes, piqué à la broche ou glacé, au chevreuil*, 224
*En canapé*, 225
*Côtelettes à l'eſtoc*, 226
*En redingottes, en papillottes*, 227
*Aux fines herbes, en ſurpriſe*, 228
*Grillées, en caiſſon*, 229
*A la poëte*, 230
*Côtelettes à la Provençale*, 231
*Glacées, en crépinettes*, 232
*Crépinettes à pluſieurs ſauces, filets de veau en blanquette, mignons*, 233
*En canelons*, 234
*Au céleri glacés, glacés aux fines herbes*, 235
*A la Provençale*, 236
*Rouelle de veau à la daube*, ibid.
*A la Bourgeoiſe*, 237
*Glacée, fricandeaux à la Bourgeoiſe*, 238
*Noix de veau glacée, à la Dauphine glacée, à la Polonnoiſe*, 240
*Grenade de veau froide*, 241
*Savattes de veau à la payſanne*, 243
*Les mêmes, à l'orange, à l'eſturgeon*, 244
*Savattes de veau & jambon*, 245

*Semelles de veau à la moëlle, balotine de veau,* 246
*Grenade jaſpée,* 248
*Poupeton de veau, hatereau au fenouil,* 249
*Poupiettes de veau,* 251
*Breſſolles de veau à l'huile,* 252
*Breſſolles à la braiſe, caſcalope de veau,* 253
*Griblettes à l'orange,* 254
*Quaſi de veau à la marmotte, ſalpiconti,* 255
*Blanquette de veau, la même à l'huile,* 256
*Obſervation ſur le choix du veau,* 257
*Pain de veau,* 258
*Timbale de veau, pain de veau à l'Allemande,* 259
*Pain ou grenade de veau,* 260
*En côtes de melon,* 261
*Poutinade au riz, poutinade de pain, façon Angloiſe,* 262
*Riſſolettes, Skeneffes à la Piémontoiſe,* 263
*A la poulette, printannieres,* 264
*De la tête de mouton,* 265
*Langues de mouton, langues glacées,* 266
*Grillées, piquées à la broche,* 267
*Aux truffes, à l'Allemande, en crépines,* 268
*En canelons,* 269
*En redingotte, aux fines herbes,* 270
*A la poële, à la Bourgeoiſe,* 271
*Balotines de langues, langues en hatelettes,* 272

*A la ſervante*, 273
*Pieds de moutons en fricaſſée*, ibid.
*Farcis, à la Sainte-Menehoult*, 274
*En hatereau, à l'Eſpagnole, au gratin*, 275
*En ſurtout, à la moutarde*, 276
*Aux crêtes, en canettes*, 277
*En cartouche*, 278
*Oreilles de mouton, queues de mouton au parmeſan*, ibid.
*A la moutarde*, 279
*Au riz, aux choux à l'Allemande*, 280
*Frites*, 281
*A la Sainte-Menehoult, rognons de mouton tôt prêts*, 282
*Aux concombres, glacés*, 283
*Gigot de mouton à la mode, à l'ail, en chevreuil*, 284
*A l'Angloiſe*, 285
*A la Polonnoiſe, à l'Eſpagnole*, 286
*A l'Allemande, à la Portugaiſe*, 287
*A la Moſcovite, à l'eau*, 288
*Aux racines, en mortadelle ou ſauciſſon*, 289
*Epaule de mouton en canon*, 291
*Braiſée & panée au four, au riz à la Polonnoiſe, au ſang*, 292
*Au four à l'eau, quarré de mouton glacé*, 293
*A la bonne femme, à la brie, à la Villeroi*, 294
*Au naturel, au ſang*, 295

*Côtelettes de mouton grillées, aux navets, en purée,* 296
*Aux racines, à la poële,* 297
*A la poële, au fenouil, à la jardiniere,* 298
*Aux fines herbes,* 299
*En crépines, en haricots,* 300
*Côtelettes de mouton à l'oignon,* 301
*En surprise,* 302
*A la pluche verte,* 303
*Filets de mouton en cartouche, au chevreuil,* 304
*Bressolles de mouton aux concombres, aux truffes,* 305
*Filets de mouton à la moëlle,* 306
*A l'oignon, à la crême,* 307
*Rôt de bif de mouton glacé,* 308
*A la Ste-Menehoult, aux fines herbes,* 309
*Noix de mouton glacées, carbonnade ou rouelle de mouton, hachis de mouton,* 310
*A la bourgeoise, selle de mouton à la barbarine,* 311
*Cascalopes de mouton à l'huile,* 312
*Profiterolle de mouton,* 313
*Poitrine de mouton à la Ste Menehoult,* 314
*Collet de mouton à la moutarde,* ibid.
*Aux petits oignons,* 315
*Animelles à l'Italienne, frites au citron,* 316
*Carbonnade de mouton à la Languedocienne,* 317
*Observation sur le mouton,* 318

*De la chevre, chevreau, ou cabris,* 319
*Tête d'agneau au perſil,* 320
*En ſurpriſe, aux crêtes,* 321
*Au verjus,* 322
*Iſſue d'agneau au naturel,* 323
*Quarré d'agneau en mouſſeline,* 324
*Côtelettes d'agneau, ſauce à l'orange, au verd-pré,* 326
*Blanquette d'agneau,* 328
*Quartier d'agneau fourré au ſang,* ibid.
*Epaule d'agneau en chauſſon,* 329
*Glacée,* 330
*Quartier d'agneau, ſauce à l'agneau,* ibid.
*Rôt de bif d'agneau à la Barbarine,* ibid.
*Filets d'agneau à la Condé,* 331
*Agneau en gondolle,* 332
*Quartier d'agneau rôti,* 334
*Rôt de bif d'agneau,* ibid.
*Obſervation,* ibid.
*De la diſſection des viandes,* 335 *& ſuiv.*
*Différentes ſortes de menus, tant pour dîner que pour ſouper, d'une ſeule ſorte de viande,* 347 *& ſuiv.*
*Idée de la cuiſine & de l'économie Bourgeoiſe,* 366
*Bouillon,* 368
*Façon de faire le jus,* 370
*Façon de faire le coulis,* 372
*Potage aux herbes,* 373
*Potage aux navets,* 375

*Potage aux choux*, 376
*Potage aux oignons, aux concombres*, 378
*Potage à la trape, au riz*, 379
*Façon de faire des croûtes*, 380
*Potage maigre*, 382
*Potage à la purée de pois*, 383
*Potage aux pois verds*, 384
*Potage au choux, au lait, ou bisque d'écrevisses*, 385
*Potage aux œufs en maigre*, 387
*Entrées différentes de bœuf bouilli, persillade de bœuf*, 388
*Bœuf à l'oignon*, 389
*Persillade de bœuf, froide, fricassée de bœuf*, 390
*Bœuf en miroton*, 391
*Rissolles de bœuf*, 392
*Griblettes de bœuf*, 393
*Hachis de bœuf en pot*, 394
*Aloyaux à la Bourgeoise*, 396
*Différentes entrées de veau, mouton & autres grosses viandes*, 399
*Ragoût de veau*, ibid.
*Longe de veau en ragoût*, 400
*Roulade de bœuf au choux*, 402
*Poularde à l'oignon*, 403
*Fricassée de pigeons*, 404
*Marinade de poulets simples*, 406
*Fricassotte de débris de volaille*, ibid.
*Hachis mêlé*, 407

*Capilotade de toutes sortes de volaille & de gibier*, 408
*Andouillettes*, 409
*Entrée de carpes*, 410
*Marinade de carpes ou d'autres poissons d'eau douce*, 411

Fin de la Table.

## APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Monſeigneur le Chancelier, *les Dons de Comus ou les Délices de Table.* Fait à Paris, ce 4 Juillet 1749. JOLLY.

## PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillis, leurs Sénéchaux, Lieutenans-Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amée la veuve NOEL PISSOT, Libraire à Paris, Nous a fait expoſer qu'elle deſireroit faire imprimer & donner au Public des Ouvrages qui ont pour titres : *les Dons de Comus ou les Délices de la table ; Almanach de table pour l'année 1750, contenant un détail exact de tout ce qui ſert à la vie de l'homme, & à la bonne chere, dans chaque ſaiſon de l'année ;* s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de permiſſion pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſante, Nous lui avons permis & permettons par ces préſentes, de faire imprimer leſdits Ouvrages en un ou pluſieurs Volumes, & autant de fois que bon lui ſemblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de trois années conſécutives, à compter du jour de la date deſdites Préſentes. Faiſons défenſes à tous Libraires, Imprimeurs & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance. A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion deſdits Ouvrages ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele ſous le contre-ſcel deſdites Préſentes, que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725.

Qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion de[illegible] Ouvrages, ſera remis ès mains de notre très-cher et féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier le ſieur DAGUESSEAU, Chancelier de France; le tout à peine de nullité deſdites Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite Expoſante & ſes ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Ouvrage, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte-Normande, & Lettres à ce contraires: Car tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le trentiéme jour du mois d'Août, l'an de grace mil ſept cent quarante-neuf, & de notre regne le trente-quatriéme. Par le Roi en ſon Conſeil. *Signé*, SAINSON.

*Regiſtré ſur le Regiſtre XII de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris*, N°. 218, *fol.* 202, *conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du* 28 *Février* 1723. *A Paris, le* 2 *Septembre* 1749.

*Signé*, G. CAVELIER, Syndic.





