LES DONS DE COMUS,

OU

L'ART DE LA CUISINE,

RÉDUIT EN PRATIQUE,

NOUVELLE EDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.

TOME PREMIER.

Le prix eſt de ſept livres dix ſols relié.

A PARIS,

Chez PISSOT, Libraire, Quai de Conti, à la Croix d'Or, à la deſcente du Pont-Neuf, au coin de la rue de Nevers.

M. DCC. LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

AVIS

Sur cette Nouvelle Édition.

SI le mérite d'un Ouvrage ſe meſure à l'empreſſement avec lequel il ſe fait déſirer, 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 quel-*

ques 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 déja 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 toujours 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 ſéparémment, 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 différens uſages que l'on en fait à la cuiſine, & leurs divers dégrés 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 apréter. 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 flate de n'avoir rien omis d'eſſentiel : Braiſes graſſes & maigres, blancs, Sainte-Menehoüit, 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 conten-

ter 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 & entremets 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 pû, 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 mets les plus ordinaires, & ſans preſque augmenter ſa dépenſe, pourra faire envier ſa table, & ceux qui par amuſement veulent ſçavoir 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 ſçai 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 conſidére tout ce qu'on appelle *Préfaces*, *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'épar-

gner 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. *

* *Ornari res ipſa negat contenta doceri.* Manil.

Il semble qu'un effet des plus marqué 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'apetit 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 eſpèce 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 par-tout des mêts innocens qui ne coutent rien à notre 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 na-» ture étoit plus forte & plus vigoureu-» ſe : par cette immenſe quantité d'eau » 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-» tielle dans la chair des animaux »; Nous dattons au moins du déluge pour l'uſage des alimens que nous fournit le regne animal. Mais l'Auteur de l'Ouvra-

(1) Diſcours ſur l'Hiſtoire Univerſelle.

ge des ſix jours (1) 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 reſtraint 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 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 reveille, 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 eſſaye, 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

(1) *Ibid.* pag. 252. & ſuiv.

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 eſſaye 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 lèvres & porter à ſa bouche la chair d'une bête morte : comment il oſa faire mettre ſur ſa table, & engloutir des cadavres qui peu de tems auparavant béloient, mugiſſoient, étoient animés : comment ſes yeux purent ſoutenir la vûe 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 no- » tre corps, & nous traitons de bêtes » féroces les loups & les autres ani- » maux qui ſont obligés par leur conſti- » tution de vivre aux dépens de l'eſ-

» pece animale. Il prétend qu'à conſiderer 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 nourriture : tue-les » toi même ſans outil, ſans fer, comme ſont les bêtes féroces qui n'ont » d'autres armes pour les déchirer que » leurs dents & leurs ongles ; déchire » comme elles à belles dents un Lievre, un Agneau, un Bœuf, &c.

Cette viſion Philoſophique étoit trop belle pour échapper à M. Hecquer, qui l'adopte après M. Cheyne, célébre 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 de proye ; l'uſage de la chair paroîtra

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

plus naturel aux animaux qu'à l'homme : mais les animaux qui doivent ſe nourrir de viandes crues, & ſe paſſer de cuiſiniers, ſont pourvûs 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 vangent bien de nous par les déſordres qu'ils y cauſent.

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 fai-

re 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 paradoxe, 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 rela-

tif 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 ſiſtême 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 dégrés de bonté.

» 1°. Les Animaux & les Végetaux » qui viennent le plutôt en maturité, » ſont plus faciles à digerer 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.

» 3°. 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 » blanche, plus que ceux qui ont une » couleur 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 ve- » getaux & 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 hatifs ou venus artificiel- » lement ſur couche, tendent plus à la » putréfaction, & par conſéquent ſont » moins propres à la nourriture de » l'homme, que ceux qui ſont nourris » & élevés 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 ſçavoir à quoi s'en tenir ſur cette partie des alimens dont M. Hecquet à 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 matière. 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 lû 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'aprêt 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

triomphe : c'eſt à l'art de la cuiſine toujours ſuſpect, qu'elle en veut principalement, c'eſt contre la Cuiſinier qu'elle tourne ſes batteries : on nous fait la guerre dans nos foyers, cederons-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 ſçauroit 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 ſçu rétablir, donnés au plaiſir de la table, font mieux ſentir le prix du nôtre. De plus qui ne ſçait 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 reconcilier ? Eſt-ce en effet l'aprêt des

(1) Malgré l'air de paradoxe que cette idée préſente d'abord ; elle ſert de fondement à un Livre également curieux & rare,

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 néceſſairement plus courte que celle des autres hommes! L'expérience eſt au moins pour & contre. Mais, dira-t-on, pour qui ſont reſervées ces maladies aigues 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 * appelle ingénieuſement *la Reine des maladies.* * Lucien.

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

Mais écoutons deux grands Médecins s'expliquer ſur les cauſes des maladies. M. Hecquet a démontré, dans ſon Traité de la digeſtion, qu'elles ne provenoient la plûpart que des vices de la digeſtion. *La digeſtion*, dit-il, *eſt une ſorte d'élixation : c'eſt donc ſoulager le travail de l'eſtomach, que de lui donner des matieres bien aprêtées.* Or quel eſt l'objet du Cuiſinier? Si ce n'eſt de faciliter la digeſtion par la cuiſſon & l'aprêt des viandes, d'aider les fonctions de l'eſtomach en excitant ou en forti-

fiant 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 ſuffiſamment 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 crevent les ſolides, & les uſent.

Suivant ces principes je demande encore 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 délayer les ſels qui rendent ces mêmes ſucs corroſifs, & de corriger leurs acides par des ingrédiens convenables ?

Combien la propreté 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 entiérement leur goût & leurs qualités naturelles, pour prendre un goût tout oppoſé, & des qualités tout-à fait contraires. Ces idées plus dévoloppées 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 dûe en partie à ce célébre 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'Eu-

rope, & 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 ſçavante. L'ancienne Cuiſine étoit fort compliquée & d'un détail infini : La cuiſine moderne eſt une eſpece de Chymie. 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 ſont 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 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).

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*

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

être surpris, dit Seneque le Philosophe & le pedant, *des maladies qui regnent en si grand nombre, comptez combien d'Ouvriers pour la bouche ..... Que d'hommes occupés pour un seul ventre ?* * * Ep. 95
Et moi je dis à tous les gourmands qui rejettent leurs infirmités sur nous, » interrogez-vous plutôt vous-mêmes, » & n'accusez que votre intempérance. La sensualité délicate & la finesse du goût, au lieu d'exclure la sobriété, la suppose nécessairement, & cette volupté peu durable qui échape 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'appetit & 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, 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 tempéra-

ment, & 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 groſſière des premiers âges.

* Voir le Mondain.

Maſſialot n'eſt pas du ſiécle d'or.

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

* Saint-Evremon.

Une auſtére diſcours des herbes de la Trape,
Servira de dîtte une ou deux fois le mois. *

La délicateſſe des mêts en ſoutenant leur appetit, & en invitant encore leur

[1] Pandarée célébre mangeur à qui Ceres accorda le don de manger impunément ſans avoir jamais d'indigeſtion. *Anton. Liberal. fab.* 11.

goût, soit par la vûe, 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*, * 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.

* Macrob. Saturn. l. VII.

Oserois-je hazarder ici un Paradoxe Métaphisique que j'abandonne aux idées de ceux qui voudront en faire quelque usage ? (1) 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 ?

[1] On est entré dans la plaisanterie, & elle a fait naître *la Lettre du Pâtissier Anglois*, écrit ingénieux dans le goût du Docteur *Sffvvit*.

On pourroit ſans doute ajouter bien 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 abbrégée 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 eux que nous appellons les *Anciens*. Le luxe & la délicateſſe de la table, ont pris naiſſance dans l'Aſie chez les Aſſyriens & les Perſes, & la qualité du climat n'a pas peu contribué, ſans dou-

te, à rendre ces peuples ſi voluptueux. Quoique des Hiſtoriens nous vantent la vie frugale des derniers (1), ils ne ſe bornoient pas toujours à leur creſſon, & on ſçait 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 auſtère 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

(1) *Xenophon Cyropedie.*

les condamnoient au jeûne & à l'abſtinence. *

* 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'appetit. Nous avons pourtant conſervé un ragoût célebre chez eux, & c'eſt la ſauce noire * qu'ils faiſoient avec les entrailles du Liévre. Mais peut-être après toutleur auſtérité conſiſtoit-t-elle moins dans la vilité 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.*

* *Jus nigrum.*

La politeſſe des Atheniens, avoit influé dans leurs repas ; ils ennuioient 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 mar-

ché, 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 entre autres fait un tableau de leur vie qui reſſemble à celle des Patriarches. On prétend qu'ils furent près de ſix cens ans ſans ſçavoir apprêter le pain, & qu'ils uſoient à ſon défaut de *pulment*, qui eſt une ſorte de gruau. Quoiqu'il en ſoit l'Age d'Or de Rome, eſt, ſelon toutes les apparences, celui de ſa groſſièreté & de ſa foibleſſe. Polie par la conquête de la Grece, enrichie des depouilles du monde entier, qu'elle ſomptuoſité, quel luxe elle étale ! » Les délices introduits à Rome » par les vaincus, les vangerent bien de » leurs vainqueurs, dit un Satyri-

que. (1) Les Cuiſiniers Grecs y étoient fort à la mode. Les Villes Grecques fondées en Italie, Naples, Tarente, Sibaris étoient célebres pour la bonne chere, & c'eſt delà vraiſemblablement que ce goût vif pour les plaiſirs de la table fut porté à Rome. Le genie 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*, Gurges. 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

(1) Juvenal.

pouvoient fournir de plus rare ſoit en viandes, ſoit en poiſſons. De vingt traits ſurprenans qui peignent ſon luxe, je 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 des Loix ſomptuaires faites en divers tems pour le reprimer. (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 quan-

[1] *La loi Fannia.*
[2] *La loi Licinia.*

tité. (1) D'autres fixerent le prix des vivres devenu ſi exceſſif, qu'à Rome un poiſſon ſe vendoit plus cher qu'un bœuf, (2) & qu'un certain Aſinius Celer acheta un barbeau ſept mille écus. Enfin il y eut des Loix (3) qui reglerent juſqu'au nombre des convives ; & une entr'autres, qui rendit les peines portées par la loi *Fannia* contre ceux qui excéderoient une certaine dépenſe, communes 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 exhorbitant : de là vint l'uſage d'employer, au défaut des mets interdits, les champignons, les truſes, les herbes fines, & autres ingrédiens de ce genre, (4) & 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

[1] *La loi Cornelia.*
[2] *Macrob. l.* 3. *c.* 17.
[3] *La loi Orchia.*
[4] *Cic. Ep. l.* 7. 26.

mauvais riche tient dans un ancien ſatirique, peint très-vivement la fureur qu'on eut à Rome pour ces denrées. (1) *Lybiens*, dit ce voluptueux, *laiſſez-là le labour, ou gardez pour vous votre froment, pourvu que vous nous envoyiez des champignons.* Au reſte ces Loix ſomptuaires étoient renouvellées trop ſouvent, pour ne pas faire préſumer que le mal étoit ſans reméde. Un fait ſingulier nous apprend le cas qu'en faiſoient les Gourmands de Rome. On venoit de publier une de ces loix : un Tribun du peuple, homme de bonne chere, entreprit de la faire abroger, & montant à la Tribune aux harangues, il débuta de cette maniére. » 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 ſobres 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

[1] *Juvenal, ſat. 5.*

» quoi vous ſert cette liberté dont vous » paroiſſez ſi jaloux, s'il n'eſt pas per- » mis à chacun de ſe ruiner comme il » l'entend, & de périr à ſa fantaiſie ? » Le Cenſeur Lucius Flaccus fit chaſſer du Senat ce bon Citoyen.

Le luxe de la table des Romains feroit la matiére 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. *De plus il y avoit des Coureurs qu'on en chargeoit au ſortir de l'eau, & qui l'apportoient toujours courans au lieu marqué. On ſçait l'eſtime particuliere que les Romains faiſoient des huîtres, & 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 épouvantables de Neron & de Caligula ? Le frere de l'Empereur Othon lui donna un ſouper, où l'on ſervit 2000. ſortes de poiſſons, & 7000. eſpeces

* Galen. de cib. 1. 3.

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 foyes d'Eſquilles, de cervelles de Paons & de Faiſans, de langues de Phenicopteres, & 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-tems avant la Dictature de Jules Céſar. Le ſecond qui ſe nommoit M. Gabius, vivoit ſous Auguſte & ſous Tibere : & le troiſiéme ſous Trajan. Le ſecond eſt le plus célebre des trois. Séneque qui l'avoit vû, 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 Tertulien *.

* Tertul. Apologet.

Athenée rapporte un trait curieux de ce fameux Gourmand. * 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 ſaurerelles 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 remenât 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 cens cinquante mille livres, & s'empoiſonna, comme s'il avoit craint de mourir de faim avec une telle ſomme. *

* L. 1.

* Senec. Conſolat. ad Helv.

Le troiſiéme Apicius avoit un ſecret admirable pour conſerver les huîtres, & il en envoya à Trajan dans le pays des Parthes. *

* 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 * 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 ſiécles 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, * croit que les deſcriptions qu'on y trouve, ſont plutôt des formules de médecine que des recettes à l'uſage des friands. Enfin Fabricius * 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 fut, ſelon Pline, un des plus délicats morceaux au goût du véritable Apicius.

* Latinus Latinius.

* Lond. 1705. in 8°.

* Biblioth. Latin.

L'ordre des repas chez les Romains

a pû nous ſervir de modele. Ils étoient du moins partagés, comme les nôtres, en pluſieurs ſervices. J'y trouve Entrées, Hors-d'œuvres, Entremêts, (1) & ſi j'oſe hazarder 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'huîtres, &c. Ils faiſoient ſurtout grand uſage de la laituë, 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'Ecréviſſes.

Les Romains eurent des goûts bizares : la chair d'ânon, & celle de chien furent ſucceſſivement à la mode, & ils avoient trouvé le ſecret d'engraiſſer jusqu'à des eſcargots. * A l'égard des Paons dont l'uſage, n'eſt plus gueres commun aujourd'hui, ce fut l'Orateur

* Macrobe. Liv. VII.

[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 mets de la queuë à la tête de l'armée.*

Hortenſius qui s'aviſa le premier d'en ſervir dans un repas qu'il donnoit aux Augures.

Quoique le feſtin de Trimalcion ſi bien détaillé dans Petrone 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 leur 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. » On ſervit pour Ante
» entrées, ou premier ſervice, des hé- cænam.
» riſſons de mer, des huîtres crûes à
» diſcrétion, & toutes ſortes de coquil-
» lages avec des aſperges. Il y avoit Subtus.
» pour deuxiéme ſervice, une poular-
» de fine engraiſſée, encore un plat
» d'huîtres & de coquillages, des dattes
» de pluſieurs eſpèces, encore des poiſ-
» ſons à coquilles, & des huîtres 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 pour-
» pres, poiſſon à coquille fort précieux.
In cœnâ. » Le troiſiéme ſervice étoit compoſé de
» 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-
* Panes Picentes. » conne. *

Je laiſſe aux connoiſſeurs à décider ſi cette deſcription remplit bien l'idée que Paul Emile s'étoit faite de l'élegance des Romains, quand il comparoit l'office d'un bon Cuiſinier, par rapport à l'Ordonnance des repas, à celui d'un bon Capitaine. (1)

Ces pains ou gâteaux de la Marche d'Anconne, me rappellent un trait de Plutarque qui fait voir que les Romains n'avoient pas négligé ſa pâtiſſerie. (2) 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

[1] Plutarq. dans ſa vie.
[2] Id in Scipion.

mal cette plaiſanterie, & caſſant le Chevalier quelques jours après, il lui dit que : *C'étoit pour avoir oſé détruire Carthage avant lui.*

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

Je ne ſçai ſi les Gots 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 ayent introduit l'uſage de faire réguliérement deux repas par jour, ils étoient au moins gens de bon appetit.

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 quinziéme & le ſeiziéme ſiécle. 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 guères moins.

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

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 zéle inſenſé du pauvre *Vatel* Controlleur 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 ſçait qu'un friand du Bourbonnois (2) fit la dépenſe de deux ou trois mille carpes pour en avoir

[1] Il ſe poignarda, parce que le ſervice avoit manqué à quelques tables. *Lett. de Mde. de Sevigné.*

[2] Il ſe nommoit Verdelet.

les langues, & ſe donner le plaiſir de s'en raſſaſier. Un Auteur aſſez célébre au Théâtre (1) ſe donnoit de tems en tems de pareilles Fêtes. Un jour il fit un repas, où il y avoit un grand potage 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 caractère 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 Sçavant, & que le Sçavant 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 Paul. San. Eliap.

[1] Dufreſny.

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 expériences 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 propriété.

La cuiſine eſt une matière 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 lûs par

ies 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 Cozina, compueſto por Ruberto de Nola.*

Les Italiens nous ont donné pluſieurs ouvrages ſur cette matiere. Mais les ſeuls Ecrivains François font aſſurément les trois quarts de la *Bibliothéque 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 croyent 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 régles que le goût dont les idées & les impreſſions ſont variées à l'infini. Quant a 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 com-

me une aſſemblée de Convives aſſez difficiles, & qui ont chacun un goût différent. Qui peut ſe flatter de les contenter tous.

Tres mihi convivæ prope diſſentire videntur,
Poſcentes vario multum diverſa palato.
Quid dem? Quid non dem? Horat.

FIN.

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, char-

bonnée, 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 ajoûte une poule ou jaret de veau. Quand il eſt bien écumé, vous le

ſalez légérement, & y mettez les racines convenables, comme navets, carottes, panais, oignons, cellery & poireaux, avec un clou de geroſle & 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, radix, 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 quinte-eſſence.

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 & moitié 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 demie 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 pe-

tit 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 cellery blanchi. Faites bouillir pendant trois quarts d'heure, & passez au clair.

Quinte-essence.

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. Ajoûtez-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 ajoûter quelques champignons, gousses d'ail ou autres ingrédiens.

Consommé.

Faites suer dans une casserole avec quelques tranches d'oignon au fond, deux livres de tranche 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 ajoûtez 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 cloux de gérofle, 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 légéres, 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 mettre depuis un quarteron juſqu'à vingt livres. Ajoûtez-y carottes, panais, oignons entiers & un peu de bouillon non dégraiſſé. Faites ſuer le tout pendant un quart d'heure doucé-

ment, 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 géroſle & quelques champignons : goutez, 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 caſſerolle, 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 demie 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 mijoter 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 ſçavoir 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, quelque petites tran-

ches 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. Ajoûtez-y un peu de jus. Ce mélange doit ſe faire de façon qu'il en réſulte un beau blond de la conſiſtence 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 farine. 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 employe 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 & quel-

ques 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 croutes

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 cueillerée 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, & quelque morceau de viande aſſaiſonné 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 gérofle, & 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 cham-

pignons, & 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 poëlle: 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; empotez-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 morceaux. Après l'avoir rem-

plie, bouchez la bien avec de la pâte & du parchemin. Faites la bouillir trois heures dans un chaudron d'eau. Enſuite débouchez la bouteille, tirez-en le jus & l'empotez.

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

Façon de faire toutes ſortes de Sauces en gras.

Sauce à la Carpe.

Faites ſuer 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 ſoye 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 & entremêts, 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 manière d'en faire uſage ſelon ſon goût. J'entrerai même dans un détail utile à pluſieurs, qui appréndront à connoître la qualité de tous les différens mets, & tout ce qui s'employe à la Cuiſine.

Sauce à l'Eſpagnole.

Faites ſuer 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 ceuillerées à pot de blond de veau, un verre de bonne huile, une pincée de coriandre, deux clous de gérofle, 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 conſiſtence & 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 cloux, 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 ſuer & 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 quinte-eſſence au blanc ; mais cela ne marque pas aſſez.

Sauce à l'Italienne blonde.

Paſſez dans une caſſerole des champignons hachés avec deux pains de beurre, de la ciboule & de l'échalote hachée. Singez un peu & mouillez avec de la quinte-eſſence 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 gérofle, 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 échalotes, un ou deux pains de beurre, ſingez & mouillez avec de la quinte-eſſence, 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 caſſerolle. Cette ſauce doit être perlée & légere.

Sauce hachée.

Paſſez dans une caſſerole une poignée de champignons hachés bien menus avec de l'échalote, 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; ôtez 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,

lon ; & le mettez dans votre caſſerole un inſtant. Il ne faut pas que cela bouille. Si cela eſt trop épais, il faut y mettre 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; épluchez les coquilles & les petites pates; 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 croutons 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 conſiſtant, quand vous aurez ôté la viande, mettez-y quelques croutons 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 bouil-

lon, 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 ſariette. 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, vous aurez de gros pois, que vous mettrez dans une caſſerole, avec une cueillerée 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, carot-

tes & panais, & quelques oignons. Mouillez auparavant, & que cela ſoit tout à fait attaché, avec de bon bouillon. Laiſſez mijoter 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 mettrez 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 tiéde. 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 mijoter, & paſſez à l'étamine.

On peut garder, ſi on veut, quelques lentilles entières, 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 mijoter un peu, & paſſez à l'étamine. On peut en faire de la purée.

Coulis d'haricots.

Ayez des haricots ſecs, ou autres de bonne qualité. Faites-les tremper à l'eau tiéde, & cuire comme les lentilles. Il faut donner à ce coulis, beaucoup de corps, & l'œuil 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 mijoter, & mettez votre purée d'haricots; enſuite paſſez à l'étamine, & vous en ſervez pour des potages.

Coulis de groſſes feves de marais.

Ecalotez de groſſes feves de marais. Faites-les blanchir & cuire dans d'excellent bouillon, avec un bouquet, dans lequel vous mettrez beaucoup de ſarriette, & deux clous de gérofle. 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 croutons de pain, & vos feves 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 amères échaudées & pilées, avec cinq ou ſix coriandres, une liaiſon de quatre jaunes d'œuf faite avec de bon bouillon. Mêlez 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 particulières.

Sauce Robert.

Hachez de l'oignon en tranches bien menues, ou en rouel-

les, ou en dez. 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 mijoter. En finiſſant, un peu de moutarde, une pointe de vinaigre. Si l'on naime 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 poëlle ou caſſerole, avec un morceau de beurre, ou autre graiſſe. Il faut le tenir longtems ſur le feu, & le 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'attachez, 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 soye 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 dans une caſſerole, avec la viande que vous voulez ſervir à cette ſauce, une truſe, une pincée d'échalotes, un peu d'huile, un verre de vin de Chmpagne, & deux cueillerées 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 dez 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, échalotes, quelques champignons, le tout haché bien menu. Faites aller dou-

cement ſur un petit feu, enſuite ſingez & mouillez avec de la quinte-eſſence, 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, échalotes, 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 Bechamel.

Mettez dans une caſſerole, trois ou quatre pains de beurre, avec un peu de perſil, ciboule, échalotes 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'yvoire.

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 légéres; mettez votre viande deſſus, & la recouvrez 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 moelleux, 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, pourvû qu'on ne lui ôte pas l'air de ſimplicité.

Sauce à l'extrait de cellery.

Ayez une livre de rouelle de veau, que vous faites blanchir dans du bouillon, piquez-le de cellery. Vous piquez de même la moitié d'un poulet, la moitié d'une perdrix. Foncez une caſſe-

role de tranches d'oignon, vous y arrangez toute la viande cideſſus. 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 en 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 bouil-

lon, un peu d'échalotes 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 delard, zeſtes de carottes, panais, navets, & un demi pied de cellery; enſuite la moitié d'un poulet & d'une vieille perdrix. Achevez d'emplir avec quelques tranches de veau & zeſtes de jambon, deux clous de géroſle; 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 mijoter pendant quatre heures ſur des cendres chaudes,

paſſez au tamis de ſoye, & dégraiſſez bien ; ſervez-vous en à faire de petites ſauces légéres.

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 mijoter. 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, ha-

chée & 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 quinte-eſſence 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 truſes.

Epluchez de belles truſes, coupez-les en tranches. Hachez-en la moitié d'une, avec du perſil, ciboule, échalotes, 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 truſes 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 truſes. 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 trufes & les huitres. Jettez avec le reſtant, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de quinte-eſſence & 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 entremêts, avec des croutons.

Autre ſauce aux huitres.

Faites blanchir des huitres dans leur eau. Laiſſez les égouter, ôtez le dur & les barbes: paſſez leur eau, de peur qu'il ne reſte du gravier. Paſſez dans votre caſſerole des échalotes, perſil, ciboule, la moitié d'une trufe hachée, avec un peu d'huile. Singez un peu, & mouillez avec de la quinte-eſſence, du blond de veau & de l'eau de vos huitres.

Faites mijoter & dégraiſſez bien. En finiſſant, mettez-y un peu de beurre manié, & jettez dedans vos huitres; quelles ſoient bien reſſuyées dans une ſervitte, 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 quinte-eſſence, un demi-verre de l'eau des huitres, du poivre concaſſé, une pincée de perſil hachée. Faites bouillir deux minutes. En finiſſant, un peu de chapelure de pain.

Quand

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 géroſle, trois ou quatre tranches de citron. Laiſſez mijoter doucement. Quand cela eſt cuit, paſſez-le & y mettez quelques rocamboles.

Obſervez que dans les ſauces que vous mouillez avec du con-

ſommé, il ne faut pas y mettre de jambon.

Sauce au perſil.

Mettez dans une caſſerole autant de quint-eſſence qu'il en faut faire pour 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 quint-eſſence, un peu de blond de veau, douze rocamboles hachées, une pincée

de capres, de 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, échalotes. Paſſez avec de bon beurre ou lard fondu, & cinq ou ſix belles tranches doignon. 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 blanchis, 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 échalotes, & une gouſſe d'ail entiere. Metrez 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, quint-eſſence ou conſomné. 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, échalote, 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 cullerées 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 champignons, deux cuillerées d'huile. Faites mijoter le tout une demi-heure, & paſſez au tamis de ſoye 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'Ag. eau.

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié avec perſil, ciboule, échalotes, 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 gérofle. 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'échalotes 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 poelle.

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, échalotes 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 au 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 ſoye.

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 à la noix, un peu de cerfeuil, de l'échalote, le tout haché très-fin. Faites bouillir un inſtant, grand jus de citron, & ſervez.

Sauce au beurre d'écreviſſes.

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 doucé, une échalote 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, échalotes, quelques rocamboles entieres, un peu de chapelure de pain, un verre de conſommé, & un demi-verre de vin de Cham-

pagne. 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 foye gras & haché bien menu. Mettez-y une pincée de capres, un peu d'échalotes, 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 de citron, & y mettez quelques jaunes d'œufs durs hachés proprement & bien menus.

Sauce au pauvre homme chaude.

Mettez 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'échalote.

Faites bouillir deux verres de quint-eſſence. Mettez-y une poignée d'échalotes 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'échalote, on la paſſe. Vous faites de même au blond de veau, en faiſant bouillir votre ſauce & jettant dedans de l'échalote. 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 citron coupé en tranches, un verre d'huile, un bouquet d'eſtragon, deux gouſſes d'ail, une demie cuillerée de conſommé, & un peu de blond de veau. Laiſſez mijoter 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 gibier, 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'émine, & 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 levreau 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 mijoter 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'échalotes hachées, des tranches d'oignon, deux cueillerées 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 Ravigote.

Hachez des herbes de la ravigote qui ſont cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, baume, ſi on l'aime, creſſon à la noix, capres,

anchois, perſil, ciboule, ail, échalote, un pied de cellery, 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 ravigote.

Hachez & pillez dans le mortier des herbes de la ravigote. 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'échalotes que vous faites bouillir un peu. En finiſſant, un peu de moutarde, & ſervez chaud.

Sauce au dindon.

Mettez dans une ſauciere le tiers d'eau, du perſil, de la ciboule, de l'échalote, des rocambo-

les, le tout haché bien menu, du ſel, du poivre concaſſé, une pincée de macis pilé, le jus de deux citrons, une demi-cueillerée 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 cueillerée de bon bouillon, une croute 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 bigarrade coupée en tranches, enſuite paſſez au clair & mettez dans la ſaucierre avec un peu de cerfeuil haché, du poivre concaſſé, quelques zeſtes de bigarrade. Mettez-la au

frais.

frais. Elle doit ſe former en gêlée, & ſe ſert de même.

Sauce remoulade.

Hachez dans une caſſerole du perſil, de la ciboule, échalotes, capres & anchois, deux pieds de cellery. Mettez-y du ſel, du poivre. Délayez avec de l'huile, du vinaigre & de la moutarde, le tout bien remué. Goûtez & ſervez dans une ſauciére.

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 quinte-eſſence, du ſel, du poivre, le jus de deux bigarrades, toutes les herbes de la ravigotte, du vinaigre à l'ail. Quand le tout eſt bien in-

fusé, passez au clair, & servez froid.

Sauce à la Dauphine.

Faites boullir 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'échalotes hachées, & blanchies, gros comme le pouce d'excellent beurre, & le jus d'une bigarrade. Servez chaud.

Sauce aromatique.

Prenez girosiée jaune, romarin, un peu de sauge, & quelques autres herbes fortes. Faites blanchir un bouillon. Mettez dans une casserole un peu de quinte-essence 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 quinte-eſſence 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 laituë 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 quinte-eſſence, & 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 dez & cuits, jambon, piſtaches, carottes, le tout cuit, & coupez en dez.

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'oignon 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, quel-

ques échalotes, & 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 entiers.

Sauce à la moruë.

Paſſez des champignons; un 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 tran-

ches de citrons. Faites un peu chauffer, & vous en ſervez.

Sauce au Venitien.

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

Sauce Mordicante.

Mettez dans une caſſerole, tranche de veau, jambon, ail, échalotes, 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, ciboule, échalotes, 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, quinte-eſſence, un pain de beurre manié. Tournez ſur le feu comme une ſauce blanche, & jus de citron. Servez-vous en au beſoin.

Sauce Bacchante ou Bacchique.

Mettez dans une caſſerole une demi-bouteille de bon vin de

Bourgogne, un peu de ſucre, canelle, coriandre; mais 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 entiéres, 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 lié, 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 j'aune 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, pourvû 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, quelques zeſtes de jambon doux, une poule, deux livres de tranche de bœuf coupée en morceaux comme le veau ; des carottes, panais, navets, racines de perſil, un peu de cellery, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettez deux gouſſes d'ail, quel-

ques clous de gérofle ; 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, nettoyé 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 ingrediens, il faut avoir attention de la bien dégraiſſer, & de la paſſer dans une ſerviette blanche pliée en double pour la clarifier, il doit en reſulter un parfum doux, & un corps onctueux, cette ſauce n'a beſoin d'aucun acide, elle peut ſe faire en maigre, en y met-

tant bonne carpe, brochet, perche, tanche, le tout bien nettoyé, & 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 neceſſité 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 mettrez 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 cellery, de la bettrave, de la rocambole, des petits œufs, de la carotte, des grains de grenades crues, le tout approprié & proportionné au différent goût qu'il porte; & faire en ſorte qu'il

n'en reſulte qu'un lorſqu'il eſt fini ; point d'acide.

Il n'eſt point difficile à un Cuiſinier qui à ſçu 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 Raye, en gras & en maigre.

Faites blanchir deux foies gras, que vous pillerez très-fins avec une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux échalotes, 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 jugera 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 ; ſçavoir : laituë, oſeille, poirée,

bonne-dame, pourpier, & autres herbes printanniéres. 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 mittonnées 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 cellery avec quelques zeſtes d'oſeille, & de petits filets de laituë : 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 laituës, ſe fait avec le bouillon cordial, & les laituës cuites dans le pot qui font la garniture. Il doit être bien mitonné, avoir un bel œil & bon goût.

Le potage au cellery, & 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 manière.

Il faut obſerver, que le pain qu'on employe dans les potages

ſoit bien cuit, & qu'il n'ait point de mauvais goût, que les croutes 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 croutes, afin qu'elles mitonnent mieux.

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

Potages aux radix.

Vous ratiſſez bien vos radix, & 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 radix, coupez proprement par petits zeſtes.

Le potage aux radix *lié*, ſe fait de même. 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 radix; puis vous mitonnez, garniſſez & ſervez avec la ſauce aux radix 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.

Mittonnez avec le meilleur bouillon, & garniſſez avec la chicorée. Dans la ſaiſon, on fait cuire des pointes de cellery avec des pointes de chicorées, 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 radix. 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 manière.

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, cellery, choux pour la garniture, & petit lard ; le tout bien blanchi, & ficelé proprement. Vous faites une mignonette de cette manière. Vous mettez dans un morceau de linge blanc, une pincée de coriandre, deux gouſſes d'ail, quatre clous de gérofle, la moitié d'une muſcade, & un brin de ſarriette, le tout bien empaquetté. 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 queuë de mouton, queuë de bœuf, &c.

Il faut obſerver que toute la volaille, & le gibier que l'on ſert ſur les potages, ſoient bien flambés & vuidés, & que les pates ſoient trouſſées en dedans. Si c'eſt du gibier qui ait du fumet, il ne le faut point blanchir dans 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'œuf 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'iſſus d'agneau à la Vierge.

Faites bien dégorger & tremper vos têtes d'agneau; quand elles ſont déſoſſées, & que le bout du muſle eſt coupé, vous les faites blanchir d'abord à l'eau bouillante, ainſi que les pieds, & enſuite à l'eau fraiche. 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 gérofle,

roſle, 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 jau-

nes 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'etamine. Il faut que cela ſoit bien blanc, bien léger, & conſiſtant à peu près comme de la crême double. Vous mitonnez votre potage avec le cordiale, & vous le garniſſez avec les pieds & autres iſſues. Tenez-le bien doux, & ſervez chaud.

Ce coulis peut ſervir pour des croutes, des potages, des entrées, & des entremêts, ſelon le beſoin.

Potage de cailles 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 ou Biſque.

Mitonnez avec d'excellent bouillon, faites un ragoût de cailles, garni de crêtes, ris 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 par deſſus & d'écreviſſes autour: maſquez avec un coulis d'écreviſſes fait de la maniere ſuivante.

Faites tuer un morceau de veau comme ci-devant, tirez-en un bon jus bien leger: à la parfaite cuiſſon de veau, retirez-le avec les autres racines ou bouquet; faites mitonner un petit crouton de pain, bien chapelé & bien blond: enſuite ôtez votre pain & mettez-y vos écreviſſes bien pilées, & paſſez en-

ſuite 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 nettoyer & laver, & enſuite les faire ſécher. Ce coulis ſervira en général pour toutes ſortes de potages, croutes, biſques, oilles, terrines, hors d'œuvres, entrées, entremêts. 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 quinte-eſſence 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'emportez dans une marmite aſſez grande pour contenir ce qui ſuit. Sçavoir deux pintes de bouillon ou environ, toutes ſortes de racines par paquet, & blanchies, c'eſt-à-dire, carottes, panais, navets, cellery, poireaux, racines de perſil, oignon, un litron de pois chiches, un petit ſachet ou mignonette, 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 lapreau, cuiſſes de poularde, aîlerons de dindons, ſauciſſes, pigeons, &c. Mettez un peu de ſel dans la marmite s'il en 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 tiéde. Etant bien nettoyées, vous les faites cuire dans une marmite avec du bon bouillon, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettez deux clous de géroſle, un peu de ſariette & 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.

Il ſe font de quarré de mouton, noix de veau, colets d'agneau, aîlerons, poulet, poularde, pigeons, 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'eſtomach, 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 eſpéces, 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 égouter; 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-deſ-

ſus, 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, choux, chicorée, cellery, oſeille, poirée, laitues & autres légumes ou racines, comme il ſe trouve dans le ménage, le tout mis au pot en particulier avec quelques abatis de volailles, laiſſez réduire 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 donner le verd pâle.

Potage aux pois verds.

Mitonnez avec de bon bouillon. Faites ſuer un morceau de veau, comme aux poids ſecs, & mouillez avec d'excellent bouillon. Paſſez vos poids 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 molets ; enſuite vous les pilez bien & les mettez dans votre bouillon. Quand le veau eſt ôté, laiſſez mitonner & prendre le goût de pois, puis goûtez, & paſſez au tamis. Il faut que cette purée ait de la conſiſtance, comme la crême double.

Potage à la purée d'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 croutes 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 marons 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 jaunes d'œufs. Vous faites mitonner dans le plat même où vous voulez ſervir. Vous faites attacher vos pains comme des croutes avec de bon bouillon un peu gras pour les 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 quinte-eſſence 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 égouter 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 que l'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 ſéche, 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 mijoter le tout pendant deux heures ſur la

cendre chaude. On connoit que la ſemouille eſt cuite quand elle eſt bien renflée, & qu'elle fait à peu près l'effet du ris, lorſqu'il eſt bien crevé.

Potage au ris au blanc.

Il faut bien éplucher le ris, & le laver dans cinq ou ſix eaux tiédes & propres, puis le faire blanchir au bouillon, le faire égouter, l'empoter 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 ris aux écreviſſes ſe fait de même avec le coulis d'écreviſſes bien doux & bien léger, dont la façon eſt à l'article du pota-

ge 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, cellery & 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 coquemart d'eau bouillante, pour remplir votre bain-marie. Quand le bouillon eſt fait, paſſez-le, faites-y mitonner

des croutes, & 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, quinte-eſſence, coulis & autre bouillon ou ſauces diffé-

rentes, 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 ſuer 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 mijoter & cuire la viande. Enſuite vous l'ôtez & faites mitonner des croutons 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 potages & 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 de carottes, panais, navets, poireaux, cellery, 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 sariette, un peu de macis, quelques clous, & de l'ail.

Vous ferez roussir dans une casserolle, 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, enſuite de la rouelle de veau, une tranche de jambon, un lapreau de

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 ſoye, & 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, cellery, 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 bou-

quet 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 mor-

ceaux de bœuf, combien de jambon, petit lard, cuiſſes d'oyes, ou autres choſes. Faites blanchir vos choux. Mettez le tout enſemble bien aſſaiſonné de cloux, biſilic, ſel & poivre. Quand le tout a bien ſué, mouillez avec du bouillon ordinaire, faites mijoter juſqu'à la parfaite cuiſſon de la braiſe. Mitonnez du pain bis & les choux avec le bouillon de votre braiſe. Faites un peu atracher 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.

Potage à la faubonne.

Foncez une caſſerole d'un bon 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, celle-ry, oignon, racines de perſil, & la mignonette, 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 & cellery. 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 marmite avec de bonnes tranches, gîte ou trumeau, gigot de mouton, perdrix, poule, com-

me ci-deſſus. Mettez-y les racines de même, quelques morceaux de choux, la mignonette.

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 ris, aux écréviſſes, 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 entre eux, que par ce qu'on met deſſus, ou les différentes légumes, fruits, racines, viandes & autres garnitures. On peut dire que les potages ci-deſſus ſont les meilleurs & les plus goutés.

Après les différentes ſortes de

potages dont nous avons enſeigné la méthode, il en reſte peu à déſirer 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 cueillerées 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 écréviſſes.

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 rivière s'il ſe peut, faites bouillir doucement juſqu'à la cuiſſon du veau, enſuite vous aurez douze écréviſſes 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 ſcorſonaires & 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 poulet que l'on prend pour toutes ſortes de bouillons rafraîchiſſans & purgatifs, on emploie auſſi les foies de veau, le poumon de veau, des vipéres, les eſcarbots,

les grenouilles, & autres, ſuivant l'ordonnance. Les différentes ſortes des racines, herbes & fleurs que l'on employe dans les différentes ſortes de bouillons rafraîchiſſans, ſont, la bourache, la bugloſe, la laitue, la poirée, le pourpier, cerfeuil, pinprenelle, chicorée blanche, piſſenlit, chicorée ſauvage, l'ortie picquante, la fumeterre, pointe de ſureau, concombre, citrouille, & quantité d'autres ſuivant l'eſpèce des maladies; les racines de chicorée, de patience, ſauvage, ſcolopandre & autres. Pour employer les vipéres 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 nettoyées, blanchies &

pilées, ainſi que l'eſcarbot.

Potage maronné de perdrix.

Prenez un cent de marons, ôtez-en la première peau, & mettez-les entre deux tourtières, ou au four pour ôter la ſeconde peau, faites-les cuire enſuite avec du 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 marons le coulis par deſſus léger.

Façons de faire des croutes.

Prenez du pain molet tendre, belle croute ſans baiſure, s'il eſt long, coupez-le en deux, s'il eſt rond, coupez-le en quatre. Otez la mie, & faites ſècher la croute. Enſuite trempez dans le derrière du pot, retirez ſur le champ, aſ-

ſaiſonnez de ſel menu. Mettez deſſus votre plat vos mies de pain & un peu de moëlle de bœuf hachée. Enſuite mettez vos croutes ſur le feu, & humectez de tems en tems avec de bon bouillon un peu gras. Laiſſez attacher doucement au plat, & que les croutes ſoient bien moëlleuſes. Maſquez avec d'excellent jus de veau ou bon bouillon.

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

Obſervation ſur tout ce qui concerne les Bouillons & Potages.

Il faut faire attention que la viande que l'on employe pour différens bouillons, potages & ſauces ſoit bien ſaine & ne ſoit pas trop mortifiée, parce que

cela lui fait perdre ſon jus & ſon ſuc, & ſurtout 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 fraiches, & bien nettoyées. Il ſeroit même bon de les faire blanchir à 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 carottes, panais, cellery, 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 ſoye 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 manière 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 eſpèces, 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'oignons & 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 géroſle. Bouchez bien votre braiſière. Faites ſuer tout doucement. Mouillez un peu avec du bouillon ou un peu d'eau. Laiſſez cuire tout doucement & longtems. 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 leger & 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 dez, on peut y joindre quelques morceaux de tetine de veau ſi on en a; mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de beur-

re, un peu d'huile douce & fine, un paquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettrez deux clous de géroſle, 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'eſpèce de viande que l'on fait cuire de cette façon ; tout ceci eſt fait pour donner du goût, ainſi on pourra y mettre quelqu'autre ingrédient 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 caſſerolle, 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'échalotes, ſel, poivre, un peu de muſcade & de baſilic en poudre; une mie de pain trempée, mitonnée & deſſèchée dans la crême, deux ou quatre jaunes 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'œuf & quelques blancs fouettés.

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

Farce fine à la crême.

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. Ôtez le jambon & champignons. Quand cela eſt froid, délayez votre farce tout 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. Mettez-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 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 géroſle, 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, thin, coriandre, génié-vre, 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 jarets 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 boëtes au ſec, & vous en ſervez au beſoin.

Epices.

Pilez une once de cannelle, un gros de clou de gérofle, un gros de muſcade, un peu de gingembre, une pincée de coriandre, le tout paſſé au tamis. Mettez dans une boëte 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 foyes gras, aſſaiſonnez comme les autres. Hachez & pilez le tout. Mettez-y trois ou quatre jaunes d'œuf, un peu de crême.

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

Gratin.

Prenez des blancs de volailles ou foyes 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'œuf, 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 dez 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 dez, avec un peu de beurre ou lard, un peu de jambon en dez. Singez un peu avec de la farine. Mouillez avec du jus de veau; enſuite mettez-y truffes & ris de veau ou d'agneau, crêtes, foyes gras, palais de bœuf, filets de volaille, ſi vous en avez, petit melon, cornichons, le tout coupé en

petit

petit dez. Laiſſez mijoter, 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'œuf, & un peu de farce ſi vous en avez. Servez-vous-en pour emplir la viande dure à cuire, & autre.

Farce aux écréviſſes.

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

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

La tête.

Groſſe entrée. Elle s'employe 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 & tiéde, 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, ro-

gnons 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, échalotes, ſix jaunes d'œufs, une mie de pain deſſechée & trempée avec de la crême, le tout bien pilé. Mettez les yeux & une crepine 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 égouter. 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 dez & 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, mettez deſſus une ſauce à la Sainte-Menehoult, la paner de mie de pain très-fine, lui faire prendre 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 braiſiére avec des tranches d'oignon, zeſtes de carottes & panais, morceau de bœuf bien battu, barges 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 légerement. 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 & autre.

La langue ſe ſert ordinairement pour entrée.

Langue de bœuf piquée à la broche.

Faites la cuire aux trois quarts. Otez la peau. Laiſſez refroidir. Piquez de moyen lard. Faites-la mariner dans une cueillerée de bouillon, baſilic, ſel, clou de gérofle, 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.

Entrée.

Paſſez des tranches d'oignon avec deux champignons, zeſtes de carottes, le tout avec un peu de lard fondu. 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 gérofle, 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.

Faites la cuire à la braiſe, coupez-la par morceaux gros comme le pouce en quarré. Mettez-la avec perſil, ciboule, échalotes, 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, & embrochez dans des broches d'argent, ou petites brochettes de bois

Hors-d'œuvre

bien faites. Paſſez avec une mie de pain bien fine. Faites griller légerement, & ſervez à ſec.

Langue de bœuf au ſang.

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.

Entrée. Paſſez des oignons hachés avec un peu de lard fondu. A demi paſſés, mettez-y de la panne en dez, & 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 vo-

tre 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.

Faites la cuire à la braiſe. Etant froide, coupez par tranches bien minces. Paſſez des champignons, perſil, ciboules, échalotes, le tout haché bien menu. Singez & mouillez avec du 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, enſuite mettez-y le reſte & ſervez chaud. Courte ſauce. Hors-d'œuvre.

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 coupez en dez 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.

Quand elle eſt bien mortifiée, piquez-la de gros lard aſſaiſonné

à l'ordinaire, & la faites cuire dans la marmite avec la piéce de bœuf ou autre. Servez avec un peu de bouillon & du gros sel. Entrée.

Langues de bœuf sallées, fourées, sechées & enfumées.

Faites une saumure avec de l'eau bouillante, beaucoup de sel, un peu de salpêtre, coriandre, basilic, poivre long, gingembre, macis, géniévre, clous de gérofle, 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. Entremêt froid.

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, aſſaïſonnés en dedans d'herbes aromatiques, & les mettez dans la cheminée, ou comme celles de Zurik. 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 qu'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.

Coupez-le en dez ou en quarré. Paſſez des champignons avec du lard fondu. Singez un peu & mouillez avec de bon bouillon. Hors-d'œuvre. Mettez-y le palais de bœuf, un demi-verre de vin blanc qui ſoit bon. Laiſſez mijoter & réduire. Enſuite mettez-y une liaiſon de deux jaunes d'œufs, faites 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.

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 ſain-doux 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 cueillerée d'huile. Il faut que cette pâte ſoit bien conſiſtante, ſans

Hors-d'œuvre.

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.

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 prendre couleur au four, qu'il ſoit bien blond & bien dégraiſſé. Servez.

Palais de bœuf au jambon.

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

Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf à la Sainte-Menehoult.

Faites cuire & trempez dans une Sainte-Menehoult (voyez l'article des braiſes) faites prendre couleur. Servez avec telle

Entremêts.

ſauce que vous jugerez à propos.

Palais de bœuf en allumettes.

Coupez les en petits filets comme des allumettes. Mettez mariner avec un peu de bouillon, & vinaigre, ſel, poivre, baſilic, clous de gérofle, 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 ſain-doux. Servez bien blond & chaud. Entremêts.

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.

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. Entremêts.

Palais de bœuf en balottes.

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 foyes gras émincés, truffes émincées, ayez de la farce fine. (voyez l'article des farces) Faites un lit de farce, un lit de trufes, un lit de farce, un lit de palais de bœuf, un lit de farce, un lit de foyes gras. Suivez toujours de même juſqu'à ce que votre balotte ſoit formée. Recouvrez le tout. Enveloppez avec une crépine bien fine, paſſez légerement, & mettez au four. Servez deſſous un blond de veau.

Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf en hatelettes.

Coupez-le en morceaux & les mettez dans un aſſaiſonnement de perſil, ciboule, champignons,

échalotes, ſel, poivre, du lard fondu en 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 légerement. Faites griller bien blond. Servez avec telle ſauce que vous voudrez. Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf à l'Eſpagnole.

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. Hors-d'œuvre. *ou* Entremêts.

Il y a bien d'autres façons d'accommoder les palais de bœuf, qu'il eſt aiſé de diverſi-

fier 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.

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 nettoyé & 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, ciboule, échalottes (le tout haché bien menu) ſel, poivre, fines herbes, & un peu de

Hors-d'œuvre.

muſcade. Faites mariner vos filets dans cet appareil. Une demi-heure avant que de ſervir, vous les mettez ſur des cendres chaudes à mijoter 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 un jus de bigarrade 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 extrémités, le deſſus & le deſſous, enſuite lavez les bien dans l'eau fraiche & les faites égoutter, coupez-les en deux, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre mêlé, quelques 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 terriné, 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.

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 & l'œconomie de la table trouvent également leur compte à ces ſortes de mêts, 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 ſçait l'apprêter, & il n'y a pas vingt ans qu'un fameux Traiteur fit

Entremêts. Hors-d'œuvre.

manger à des Seigneurs, (faute d'autres viandes) une vieille paire de gands 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 avec 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 poëlle avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre.

Quand

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.

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, têtes de clou de girofle. Couvrez bien votre terrine, & la laiſſez ſur des cendres chaudes pendant deux ou trois heures. Faites-les cuire doucement, comme le bœuf à la mode. Servez-les dans la terrine ſans autre façon. Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf grillés.

Fendez-les en deux, & les paſſez dans un peu de beurre ou autre graiſſe, avec ſel, poivre, Hors-d'œuvre.

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.

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.

Hors-d'œuvre.

Gras-double en fricaſſée à la moutarde.

Nettoyez & faites cuire. Coupez en dez, gros comme le pouce. Paſſez de l'oignon. Jettez-y votre gras-double, avec ſel &

Hors-d'œuvre.

poivre. Mouillez avec un peu d'eau ou bouillon. Laiſſez mijoter. En finiſſant un peu de moutarde, & un filet de vinaigre.

Gras-double à la poulette.

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

Hors-d'œuvre.

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

Gras-double ſauce à la raye.

Faites la ſauce à la raye 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.

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 tiéde. Battez-la bien avec le poignet, pour la rendre bien maniable. Pour lors elle s'employe comme le beurre.

La moëlle ſert à beaucoup de choſes différentes.

Hors-d'œuvre. 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 Chaircuitiers.

Tetine de vache à la poële.

Hors-d'œuvre. Cela ſe vend ordinairement chez les Tripières ; 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.

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. Groſſe Entrée.

Tranches de bœuf aux fines herbes & autres.

Quand le bœuf eſt froid coupez-le en tranches bien minces. Mettez avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalotes, ſel, poivre, champignons, 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 pa- Hors-d'œuvre.

pier, & 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. Laiſſez 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.

Laiſſez la dans une ſaumure environ dix ou douze jours. Retirez la, & l'eſſuyez bien. Mettez la dans une preſſe, pour faire ſortir

Entre-mêt froid.

tout le jus. Faites la sêcher 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.

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. Grosse Entrée.

Poitrine de bœuf en surprise.

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 pi- Grosse Entrée.

geons 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.

Entremêt 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 ficelez 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 troiſiéme, *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.

Faites la cuire dans une marmite. Mettez la dans un aſſaiſon- Groſſe Entrée.

nement 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, poivre, 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.

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, & oignon, carottes, & panais. Laiſſez la égoutter. Parez la bien, & vous en ſervez. Entre-mêt froid.

Culotte de bœuf aux légumes.

Lardez de gros lard, & faites cuire à la braiſe, avec carottes, panais, navets & gros oignons. Groſſe Entrée.

vous la ſervez avec toutes 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 différentes.

Culotte de bœuf à la Montreuille, à l'Eſpagnole.

Ayez une culotte de bœuf. Pa-
Groſſe rez la bien, & la mettez dans un
Entrée. 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 cueillerées de bouillon, le tout à petit feu. Servez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

De l'Aloyau.

Aloyau à la braiſe.

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

Aloyau en balon.

Otez-en les filets, & déſoſſez entièrement. Faites un grand ſalpicon crû, 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 cui

re à la braiſe, & le ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Aloyau au four.

Lardez de gros lard, & mettez dans une caſſerole le filet en deſſous. Aſſaiſonnez légérement. Couvrez bien : à 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.

Groſſe Entrée.

Du filet de Bœuf.

Filet de bœuf à la Morguienne.

PArez bien le filet, & le cizelez en quatre dans la longueur. Mettez dans chaque cizelure, 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

Entrée.

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 crépine. 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 bouillon, 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 par deſſus le piqué. Servez avec une poivrade liée. Vous en trouverez la façon à l'article des langues de bœuf.

Filet de bœuf à l'oignon.

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.

Hors-d'œuvre.

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 mijoter, & 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.

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

Feuilleton de filets de bœuf.

Prenez un bon filet de bœuf, parez par deſſus. Faites-le blanchir un bouillon dans l'eau. Hors-d'œuvre. Otez-le, & le mettez à l'eau fraîche. Reſſuyez le bien. Coupez le par rouëlles 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 ſor-

tes de légumes que vous aurez fait cuire avec du bouillon. Laissez égoutter, & faites mijotter avec du blond de veau un peu foncé, & bien consistant. Entrée.

Vous pouvez le mettre avec plusieurs autres sauces différentes.

Filet de bœuf à la mariée.

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 crû, 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 en- Entrée.

veloppés dans un linge bien propre. Faites cuire dans une braiſe bien foncée, & ſervez avec un ragoût de trufes.

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.

Entrée. *Filet d'aloyau à la Conty.*

Ils s'accommodent de même que le filet de mouton.

Filet de bœuf à la Varſovie.

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'échalote haché bien menu. Entrée.

Filet de bœuf à la glace.

Ayez un filet bien mortifié, piqué-le de lard, & jambon bien aſſaiſonnez, & 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 Entrée.

le plat où vous le devez ſervir ; perſil, ciboule, échalotes hachées bien menu, & poivre concaſſé. Ayez une glace en gelée de veau bien claire. Quand votre viande eſt arrangée ſur le plat, vous y mettez de votre gelée tiéde. 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 braiſés.

Filet de bœuf à l'Indienne.

Votre filet de bœuf étant piqué de petit lard d'un côté, vous le cizelez 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 beurre. 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.

Faites les cuire à la braiſe. Hachez champignons, perſil, ciboule, échalotes, lard rapé, & deux pains de beurre, ſel, poivre, baſilic en poudre. Mettez vos charbonnées dedans, Entrée. & 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 fai- Entrée.

tes 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.

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. Bat-
Entrée. tez 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 ravigote, qui ſont creſſon, pimprenelle, eſtagon, cerfeuil, civettes & corne de cerf. Enſuite mêlez de cette farce deſſus & deſſous

ſous vos carbonnades, & faites les cuire dans leur jus, aſſaiſonnées légerement ; 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.

Tendrons de bœuf au bouillon.

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 légerement. Groſſe Entrée.

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 piéce.

Tendrons de bœuf en petit ſalé.

Ayez des tendrons de bœuf, ôtez 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.

Entrée.

Si vous voulez en garder long-tems, faites mijoter votre viande ſur le feu dans de bon 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, oye 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.

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

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.

Prenez de la tranche, coupez-la par petites griblettes; mettez-les dans une terrine, un peu de lard maigre au fond, votre Entrée. 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 cueillerée d'eau-de-vie. Bouchez bien vôtre terrine, & la mettez sur des cendres chaudes pendant huit ou dix heures. Servez dans la terrine.

Bœuf à la Royale.

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

Bœuf à la cendre.

Hachez une noix de bœuf avec un morceau de lard & de jambon. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, oignon haché bien menu, échalottes, une pointe d'ail. Coupez du lard & du jambon en petits dez. Maniez bien le tout ensemble. Mettez deux bardes, une dessus & l'autre dessous. Enveloppez de double papier bien ficelé & de pâte. Mettez cuire à la cendre chaude, ou Entré

four tiéde 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 coënne.

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 coënne de lard bien nouveau qui ne ſente rien. Nettoyez & dégraiſſez bien. Arrangez dans une petite marmite ou terrine votre viande & vos coënnes 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 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.

Haterau de bœuf.

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

Hachis de bœuf.

Prenez de la tranche tendre, hachez-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 jau- Entrée.

nes 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'Eſpagnole, 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'hyver, il lui faut quatre ou cinq jours de mortification. On doit ſe régler ſur le tems. Le Printems & l'Eté, deux ou trois jours ſuffiſent. Si on le garde davantage, on riſque de le per-

dre. Il ſe ſéche, 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'employe 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. DEsoſſez-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.

Echaudez & déſoſſez bien. Prenez la peau, étendez-la deſſus la table. Coupez la langue en filets avec des filets de poularde, du Entrée. lard rapé, perſil, ciboule, échalotes, 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, rou-

lez-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.

Tête de veau à la Ste-Menehoult.

Echaudez-la avec ſa peau. Faites cuire au naturel. Séparez la 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. Entrée.

Tête de veau à la braiſe.

Elle ſe met à telle ſauce qu'on veut, comme ſauce à l'Italienne, Entrée.

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.

AYez pluſieurs têtes de veau. Otez-en les cervelles & la petite peau qui les enveloppe. Faites-les dégorger une demi-journée à l'eau tiéde, & 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

Hors-d'œuvre.

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.

Cervelles de veau en matelotte.

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

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

Cervelles de veau à la crême.

Prenez les cervelles de deux ou trois têtes de veau. Faites-les tremper & dégorger. Enſuite Hors-d'œuvre.

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.

Cervelles de veau 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 cueillerée 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.

Cervelles en hatereau grillées.

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 légerement, & les servez avec jus d'orange ou autre sauce. Hors-d'œuvre.

Musles de veau au naturel.

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. Hors-d'œuvre.

Ces mufles ſe peuvent changer; ſi on veut; on peut les mettre en tourte, à la Sainte-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.

Oreilles de veau au gratin.

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. Hors-d'œuvre.

Oreilles de veau à l'Eſpagnole.

Faites-les cuire bien blanches, égoutter & reſſuyer, & ſervez avec la ſauce à l'Eſpagnole. Hors-d'œuvre.

Oreilles de veau a la Polonnoiſe.

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 quinte-eſſence, un verre de vin blanc, le tout bouilli deux bouillons. Jettez deſſus vos oreilles, avec un jus d'orange & quelques zeſtes. Hors-d'œuvre.

Oreilles de veau au Parmeſan.

Faites cuire & mettez dedans un peu de farce, panez-les avec Hors-d'œuvre.

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.

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

Oreilles de veau en Panachine.

Entremêts. 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'au-

tres ſauces différentes. Il n'eſt queſtion que de ſçavoir faire le mélange à propos.

Oreilles de veau aux pois.

Faites cuire vos oreilles à l'ordinaire, & qu'elles ſoient bien blanches. Ayez des pois fins & de bonne acabie, 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 ſariette. Quand les pois ſont preſque cuits, & qu'ils ont été fort doucement; vous les ſingez légerement. 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. Entrée.

Du foye de Veau.

Foye de veau en crépines.

HAchez bien votre foye de veau, ôtez les nerfs. Paſ-

ſez de l'oignon bien mince. Singez & mouillez avec de la crême. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, & l'aſſaiſonnement de boudin, de la pane coupée en dez, le tout bien mêlé enſemble. Mettez une crépine dans une caſſerole de la grandeur d'un foye. 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.

Foye de veau à la poële.

Hors-d'œuvre.

Coupez-le par tranches bien minces, ôtez les nerfs. Paſſez-le dans du lard fondu pour le blanchir des deux côtés. Mettez les tranches mijoter 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. Hors-d'œuvre.

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 foye de veau ſe met à la Maconnoiſe. 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 rocambole, 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.

Hors-d'œuvre.

Foye de veau en crépinettes.

Coupez de petites tranches de veau, ôtez les nerfs. Etendez des morceaux de crépines deſſus. Mettez un peu de farce & des tranches de foye 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.

Hors-d'œuvre.

Foye de veau en popie.

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. Hors-d'œuvre.

Foye de veau en matelotte.

Coupez votre foye de veau en tranches épaiſſes, de quatre écus. Otez les nerfs, faites fondre du beurre dans une poële. Mettez dedans vos morceaux de foye. 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 votte foye. Remuez le tout enſemble, & y jettez une pincée de capres hachées. Dreſſez tout de ſuite ſur Entrée.

le plat que vous devez ſervir.

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

De la Fraiſe de Veau.

Fraiſe de veau au naturel.

Hors-d'œuvre.

FAites-là 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.

Hors-d'œuvre.

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 cueillerée 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 & un peu de ſauce.

Fraiſe

Fraiſes de veau en riſſollettes.

Quand elle eſt bien cuite, coupez-en des morceaux longs comme le doigt. Marinez tous ces morceaux avec deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalotes hachées bien menues, ſel, poivre, un peu de baſilic en poudre, un peu d'huile. Quand le tout a mariné deux heures, & que cela eſt tiéde, 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. Hors-d'œuvre.

Fraiſe de veau en marinade.

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, Hors-d'œuvre.

le tout environ deux heures. Faites-la égoutter & frire, avec une pâte à l'ordinaire.

Fraise de veau en boudinade.

Faites cuire & coupez par petits morceaux. Passez un oignon ou deux, coupez en dez très fins. Mettez-y vos petits morceaux de fraise, avec sel, poivre, persil, ciboule, échalotes, basilic en poudre, une pincée d'épices à boudin, un morceau de panne coupée en dez, 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 tiéde. Servez avec un blond de veau ou à sec. On peut les faire frire.

Hors-d'œuvre.

Fraise de veau en surprise.

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'œufs, 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. Hors-d'œuvre.

Fraiſe de veau à la Suiſſe.

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 Hors-d'œuvre.

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, & 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.

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

Des pieds de Veau.

Pieds de veau marinés.

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. Hors-d'œuvre.

Pieds de veau en canon.

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- Hors-d'œuvre.

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.

Entremêts. 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 mijoter 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 faites griller comme les pieds de cochon.

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

Les pids de veau à la poulette, comme la fricaſſée de poulets, & les pieds de veau au naturel ſe ſervent avec une ſauce au vinaigre. Hors-d'œuvre.

Pieds de veau à la Polichon.

Faites-les cuire, laiſſez égoutter & faites mijoter 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 cueillerée 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. Hors-d'œuvre.

De la queue de Veau.

Queues de veau au gratin.

FAites échauder & cuire dans une braiſe. Formez votre Hors-d'œuvre.

gratin. (voyez à l'article des braiſes) Mettez vos queues deſſus, & ſervez avec du blond de veau bien fait.

Queues de veau au caramel.

Faites-les cuire aux trois quarts, piquez & garniſſez bien de lard.

Entrée. 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.

Hors-d'œuvre. 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 étendrez 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 & de 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.

FAites blanchir & cuire cinq ou ſix ris de veau dans d'ex-

Entremêts, ou Hors-d'œuvre. cellent bouillon. Dreſſez-les deſſus le plat que vous voulez ſervir. Jettez deſſus deux verres de quinte-eſſence bien claire, avec un peu de perſil blanchi.

Ris de veau en eſcaloppe.

Entremêts, ou Hors-d'œuvre. Faites-les blanchir & les coupez minces. Faites fondre deux pains de beurre avec perſil, ciboule, échalotes, deux ou trois champignons, le tout haché bien menu, avec une cueillerée 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 quinte-eſſence ou blond de veau, un demi-verre de vin. Souflez l'huile & ſervez avec jus de citron, ſi vous l'aimez.

Ris de veau à la Conty.

Cizelez-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. Hors-d'œuvre.

Ris de veau à la Dauphine.

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 en légume. Hors-d'œuvre.

Ris de veau à la poële.

Faites blanchir, & les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, persil, ciboule, échalotes, deux gousses d'ail entiéres; dans l'une un morceau de fenouil; dans l'autre un clou, un Hors-d'œuvre.

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

Ris de veau au perſil.

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, faites avec deux verres de quinte-eſſence, un pain de beurre manié, des feuilles de perſil blanchi légerement, parce qu'il faut que la ſauce porte ſon goût.

Hors-d'œuvre.

Ris de veau à la Polonnoiſe.

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, échalotes, un peu de gingembre rapé, de la mie de pain, le tout manié enſemble.

Hors-d'œuvre.

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 quinte-eſſence, un demi-verre de vin de Champagne. Faites-les bouillir cinq à ſix minutes. En finiſſant, un jus d'orange.

Ris de veau frit.

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. Entremêts.

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.

Ayez des ris de veau bien dégor- Entremêts.

Entremêts. gés, 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 dreſſez. Servez deſſus une ſauce veloutée.

Des amourettes de veau.

Amourettes de veau au citron.

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

Rôties d'amourettes.

Prenez une certaine quantité d'amourettes. Faites-les blanchir à l'eau bouillante. Sur le champ, mettez-les à l'eau fraîche. Faites

égouter & ſortir l'eſpece de moelle 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 maniére qu'il ſoit un peu conſiſtant. Mettez-y un peu de ſucre, deux biſcuits de Savoye, 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, auſquelles vous aurez fait prendre couleur dans du ſain-doux. Faites autant de petites caiſſes de papier que vous avez de rôties. Frotez 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. Entremêts.

Matelottes d'amourettes de veau & autres.

Hors-d'œuvre.

Faites-les blanchir & cuire avec des bardes de lard entiéres. 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, mettez-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 croutons de pain bien fris dans de l'huile. Vous pouvez y mettre des laitances de carpe & queues d'écréviſſes, & autre garniture.

Amourettes compoſées à la créme.

Prenez de petits boyaux de co-

chons de lait ou de dindon, net- Hors d'œuvre
toyez-les bien légerement en les retournant, ratiſſez-les un peu, & faites-les dégorger à l'eau froide, enſuite vous ſoufflez 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 blanchi, un peu de lard auſſi haché, ſel, poivre, un peu d'échalote, 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 champi-

gnons, 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 ſauce 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 ficele & 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.

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 entiére 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. Groſſe entrée.

Mettez dans une caſſerole d'ex-

cellent beurre, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade & un peu de farine délayée avec de la crême, & tournez ſur le feu; que la ſauce ſoit conſiſtante : 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.

Quartier de veau en crépines.

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. Groſſe entrée.

Ayez une douzaine de pigeons à la cuillere. 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 dans 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.

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

Groſſe entrée.

cuiſſeau de mie de pain très-fine. Faites prendre couleur au rognon piqué, mettez un jus clair, & ſervez.

Cuiſſeau de veau glacé.

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. Groſſe entrée.

Quartier, longe, cuiſſeau ou épaule à l'eſturgeon.

Piquez de gros lard, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices, perſil, ciboule. Ficelez-bien & mettez dans une marmite ou braiſiére, bardes de lard, tranches d'oignon, Groſſe entrée.

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 au saucisson.

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, échalotes, 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

Grosse entrée.

œufs

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.

Coupez un jarret de veau un peu au-deſſous du joint. Faites-le bien degorger & blanchir. Piquez-le de lard dans la chair. Aſſaiſonnez légerement. Mettez-le cuire avec bardes de lard & de veau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, Entré 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. Frotez avec un peu d'ail l'aſſiette où vous mettez les lardons. Faites cuire comme le veau à l'eſturgeon. Foncez-le un peu plus de viande, pourque cela vous rende une belle & bonne gelée. On le ſert froid.

Cuiſſeau de veau à la broche.

Groſſe Entrée. Il faut le piquer de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu d'ail, perſil, & un peu de mie de pain. Maniez-le avec du beurre ou 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 rouelle 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'eſtouffade.

Grosse Entrée.

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 quinte-eſſence. 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.

Epaule de veau de pluſieurs façons

Groſſe crée. 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 menue. 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.

Epaule de veau en balon.

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, en- Groſſe Entrée.

ſuite 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 ficele 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 ; aſſaiſonnez 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.

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 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. Entr

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 légerement, & 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.

Poitrine de veau farcie glacée.

Entrée. Faites blanchir légerement, & 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.

Poitrine de veau farcie à la broche.

Après l'avoir piquée & farcie; embrochez-la & la couvrez de bardes de lard par-deſſous & de
Entrée. papier par-deſſus. Faites-la cuire bien blonde, & la ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Surtout de poitrine de veau.

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
Entrée. de la hauteur d'un pouce. Faites un ragoût comme ci-devant, compoſé de toutes ſortes de garnitures, & bien lié. Laiſſez refroi-

dir, & 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.

Poitrine de veau au Soleil.

Faites cuire à la braiſe. Levez la peau de deſſus les tendrons, faites-la mariner avec ſel, poivre, oignon, 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 frire avec du ſain-doux. Vous pouvez y mettre une pâte. Entrée

Poitrine de veau au Pere-Douillet.

Après l'avoir fait dégorger & blanchir, faites-la cuire dans une

braiſiere avec vin de Champagne,
Entrée. bon bouillon, carottes, panais, oignon, 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.

Poitrine de veau 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.

Poitrine de veau 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 lié, dreſſez le tendron, ſur le plat que vous devez ſervir le mincé par-deſſus ; 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.

Poitrine de veau aux truffes.

Vous faites la même choſe que ci-deſſus. Mais au lieu de perſil vous y mettez de belles tranches de truffes crûes. Vous la ſervez avec une ſauce aux truffes. Entrée.

Du tendron de veau.

Tendrons de veau au demi-verd.

Entrée. 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 vert.

Tendrons de veau 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.

Tendron de veau 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.

Tendron de veau mariné.

Faites cuire à la braiſe. Faites mariner comme la poitrine au ſoleil. Faites frire avec une pâte, ou panez. Entrée.

Tendron de veau au pois.

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 fariette, le tout à petit feu. Singez un peu & mouillez avec un peu de jus & de blond de veau lié. Faites mijoter ſur des cendres chaudes. Mettez-y vos tendrons un moment ſur le Entrée.

feu. Servez chaud, courte ſauce.

Pluſieurs Hors-d'œuvre. Le tendron de veau étant bien cuit, ſe peut mettre à pluſieurs ſauces & légumes différentes, 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.

PArez & l'accommodez proprement. Piquez-le de moyen lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Entrée. Faites-les 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.

Quarré de veau aux fines herbes.

Entrée. Accommodez & piquez comme ci-devant. Marinez avec per-

ſil, ciboules, 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.

Quarré de veau piqué à la broche ou glacé.

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. Entrée

Quarré de veau au chevreuil.

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.

Hors-d'œuvre.

(Voyez langues de bœufs.)

Quarré de veau en canapé.

Prenez un quarré de veau, parez 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 crê-

Entrée.

me, 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 légerement, & faites prendre couleur au four. Vous pouvez le mettre dans une caiſſe de feuillage 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.

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 quinte-eſſence, deux truffes coupées en dez. Faites mijoter le tout
Hors-d'œuvre. 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. Tournez le tout, & jettez deſſus vos côtelettes le jus d'un citron. Il faut que la ſauce ſoit un peu conſiſtante.

Côtelettes de veau en redingotes.

Hors-d'œuvre. 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 entierement la côtelette, & ne laiſſez que le deſſous de pâte. Servez un peu de blond de veau à chacune, & jus de citron.

Côtelettes de veau en papillottes.

Vous les accommodez de même que ci-deſſus, & les enveloppez dans du papier, avec une ſauce deſſous. Hors-d'œuvre.

Côtelettes de veau aux fines herbes.

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. Hors-d'œuvre.

Côtelettes de veau en surprise.

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 feur.

Hors-d'œuvre.

Côtelettes de veau grillées.

Parez-les & les trempez dans du beurre, persil, ciboule. Assaisonnez à l'ordinaire. Panez légerement. Faites griller de belle couleur. Servez dessous telle sauce que vous voulez.

Hors-d'œuvre.

Côtelettes de veau en caiſſon.

Piquez-les de moyen lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites cuire dans une petite braiſe. Etant cuites aux trois quarts, faites-les égouter, 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 légerement. Faites cuire au four à petit feu. Faites prendre belle couleur. Dégraiſſez & mettez dans vos caiſſons un peu de ſauce à l'Eſpagnole. Hors-d'œuvre.

Côtelettes de veau à la poële.

Mettez vos côtelettes dans une caſſerole avec du lard fondu, ou beurre de Vanvres ou autres, qui ſoit excellent, avec quelques Entrée *ou* Hors-d'œuvre.

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 à petit feu ſur des cendres chaudes, enſuite ôtez les côtelettes, le veau & le bouquet. Mettez dans votre poële un peu de quinte eſſence, & de blond de veau. Faites bouillir un bouillon. Dégraiſſez & ſervez ſur vos côtelettes.

Côtelettes bourgeoiſes à la poële.

Entrée. Battez vos côtelettes. 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 côtelettes, & ſervez le tout enſemble.

Côtelettes de veau à la Provençale.

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 quinte-eſſence, 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.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Côtelettes de veau glacées.

Piquez-les de menu lard. Faites-les cuire dans une caſſerole où il y ait moitié bouillon & moitié eau. Entrée. 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.

Côtelettes de veau en crépinettes.

Hors-d'œuvre. 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

ble 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.

Vous les accommodez de même que ci-dessus.

Hors-d'œuvre.

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, au parmesan, en matelotte, frites, au citron & autres sauces.

Des filets de veau.

Filets de veau en blanquette.

Hors-d'œuvre. ILs s'accommodent de même, que les autres blanquettes.

Filets de veau mignons.

Hors-d'œuvre. Levez proprement les petits filets qui ſe trouvent ſous le rognon juſqu'au quaſi. Piquez-les de lard bien fin ; & les glacez comme les côtelettes, ci-devant.

Filets mignons en Canelon.

Hors-d'œuvre. 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 légerement. Mettez un demi-verre de vin dans un peu d'excellent bouillon. Laiſſez mijoter 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 légerement 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 cellery glacé.

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 cellery 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 Entrée.

pied de cellery. Arrangez vos canelons & vos morceaux de cellery entre deux. Mettez deſſous un petit ragoût de criſte-marine.

Filets de veau glacés aux fines herbes.

Hors-d'œuvre. 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 conſommé. Faites prendre à la glace & renverſez dans un autre plat pour ſervir.

Filets de veau à la Provençale.

Hors-d'œuvre. 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 bigarrade. Mettez-y vos filets de veau ſans faire bouillir. Il ne faut pas que l'on voye l'huile.

De la Rouelle de Veau.

Rouelle de veau à la daube.

PRenez un cuiſſeau de veau bien blanc. Otez le jarret, déſoſſez le reſte. Piquez votre rouelle entiére 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 légerement. 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 Entremêt froid.

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.

Rouelle de veau 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 deſſous. 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.

Rouelle de veau glacée.

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. Entrée

Fricandeaux à la Bourgeoiſe.

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, foyes gras, ou autre garniture que vous Entrée

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 cueillere de bois, vous tournez tout autour 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'ozeille, épinars, ou autres légumes.

De la noix de Veau.

Noix de veau glacées.

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.

Noix de veau 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.

Noix de veau à la Polonnoiſe.

Piquez deux belles noix de veau, de filets, de cornichon, de lard & de jambon. Aſſaiſonnez légerement. Faites-les cuire dans une braiſe, & les ſervez avec une ſauce à la Polonnoiſe. On peut les glacer avec le fond de la cuiſſon réduite au caramel.

Entrée.

On peut les ſervir piquées de truffes & les ſervir glacées avec une ſauce aux truffes.

De différentes ſortes d'Entrées, Entremêts & Hors-d'œuvres que l'on peut faire avec du Veau.

Grenade de veau froide.

FAites une bonne gelée de veau tranſparente qui n'eſt autre choſe qu'une bonne braiſe de veau bien foncée. Aſſaiſonnez comme à l'ordinaire. Quand elle a ſüé, mouillez avec un peu de jus de veau bien clair & bien doux. Laiſſez mijoter ſur des cendres chaudes. Quand la gelée eſt faite, paſſez-la au clair, laiſſez refroidir, & vous en ſervez au beſoin. Entremêts froids.

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 cui-

re 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 endeſſous; mettez à chaque côté des fricandeaux, des filets de chapon, & entre les filets de chapon, de la gelée. Faites la même choſe des quatre côtés. Il faut couper les fricandeux en pointe pour qu'ils ſe rejoignent du côté de la queue. Quand le contour de la grenade eſt fait, il faut couper en dez 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 légerement. 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.

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 coënne de lard bien épluchée. Faites de même juſqu'à ce que votre terrine ſoit pleine. Mettez-y un peu d'eau, Hors-d'œuvre.

couvrez-bien votre terrine, & la laiſſez ſur des cendres chaudes pendant quatre à cinq heures. Servez-la comme elle eſt ſans la dégraiſſer.

Savattes de veau à l'orange.

Coupez une belle noix de veau en travers pour que la viande en ſoit plus courte. Otez-bien les peaux & les nerfs, battez légerement 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

Hors-d'œuvre.

veau, un demi-verre de vin de Champagne. Mettez un jus d'orange & ſervez.

Savattes de veau à l'eſturgeon.

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 ayent de la couleur, le principal eſt qu'elles ſoient tendres & ayent du goût. Hors-d'œuvre.

Mettez un grand jus d'orange, un peu de jus de veau, ou quinte-eſſence & du gros poivre, & ſervez.

Savattes de veau & jambon.

Ayez de belles tranches de jambon, autant de tranches de noix de veau coupées en travers. Bat- Hors-d'œuvre.

tez-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 moelle.

Hors-d'œuvre. Ayez un filet de veau, ôtez bien les nerfs, coupez-les en deux, levez les ſemelles bien minces, & battez-les avec le dos du couteau. Faites-le à tous. 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 cette appareille ſur vos ſemelles, & de la moelle de

bœuf. Coupez en filet, recouvrez d'une autre ſemelle, & ſoudez-bien le tout avec des œufs. Laiſſez refroidir, enſuite trempez dans un peu de beurre & fines herbes, & les panez. Faites griller légerement, 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 foyes 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 foye 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 quinte-eſſence, 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.

Prenez une paupetonniere. Garniſſez-la de bardes de lard. Arrangez des écréviſſes 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 écrévisses 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 la 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. Entrée.

Poupeton de veau.

Hachez deux livres de rouelle de veau avec de la graisse de bœuf, un morceau de lard, persil, ciboule, échalottes, sel, poi- Entrée.

vre, 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.

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, & mari- Hors-
nez dans un peu d'huile, ſel, d'œuvre.
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 foyes gras, de la moelle 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 quinte-eſſence, & 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.

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 conſiſtante. Vous les mettez à la broche, ou piqués, glacés, panés, ou grillés, avec une ſauce à l'orange, ou autre ſauce ſuivant le goût. Hors-d'œuvre.

Breſolles de veau à l'huile.

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 Hors-d'œuvre.

l'autre. Laiſſez-les égoutter, & mettez dans le reſtant de la ſauce, un demi-verre de vin, un peu de conſommé ou quinte-eſſence. Faites bouillir un ou deux bouillons. Dégraiſſez, remettez vos breſſolles dedans, ſans les faire bouillir. En finiſſant, jus de citron.

Breſſolles de veau 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 caſſerolle de bardes de lard & de veau. Vous y arrangez vos breſſolles les unes ſur les autres. Aſſaiſonnez légerement, & 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-

Concaſſez-les dans un mortier. Mettez-les dans une caſſerole, avec une demi-livre de petit lard coupé en petits dez, 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.

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; Hors-d'œuvre.

ciboule, échalotes, 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 caise 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.

Prenez deux groſſes noix de veau bien mortifiées & blanches, & une noix de jambon nouveau. Coupez-les en gros dez. Lardez les dez de veau, avec des anchois. Marinez le tout deux heures, avec de l'huile & fines herbes hachées. Vous pouvez auſſi y mettre des truſes. 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. Entrée.

Blanquette de veau. Hors-d'œuvre

Coupez du veau cuit bien min-

ce. 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.

Blanquette 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 quatre jaunes d'œufs, & y mettez du perſil, de l'échalote,

rocambole, le tout haché trés-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 delicat. 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 achette, & la viande prend le goût du lait aigri. Il faut y prendre garde.

Pour le manger bon, il ne faut dans un tems moderé, que trois ou quatre jours de mortification. Dans l'hyver 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 Caën.

Le veau de lait vient des environs de Paris.

Pain de veau.

Coupez des bardes de veau bien minces. Battez-les bien, & foncez une poupetonniere de bardes de lard. Arrangez-les de manière qu'elles poſent les unes ſur les au-

Entrée.

tres. Vous les frotez 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.

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 millieu, par lequel vous faites couler avec Hors-d'œuvre.

un antonnoir 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.

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.

Hors-d'œuvre.

Pain ou grenade de veau.

Faites piquer cinq beaux fricandeaux de veau bien minces, compoſez votre grenade comme un pain de veau, le lard en deſ-

Entrée.

sous. 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 côtes de melon.

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. Met- Entrée.

tez votre pain deſſus. Formez votre pain de manière que les queues ayant 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.

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 ;

Entrem.

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.

Façon 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 toute ſorte de viandes cuites, hachées bien menues, avec un peu de graiſſe de bœuf ou veau, du lard, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalotes, 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.

Hors-d'œuvre. Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre fin, perſil, ciboule, un petit oignon blanc haché bien menu. Caſſez huit œufs 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 feuil-

les des poirée blanchies. Frotez 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 boullion & de muſcade, que vous tournez ſur le feu juſq'uà ce qu'elle ſoit liée.

Skeneffes 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. Melez bien enſemble, & 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 truſes.

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 braiſe. On employe 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.)

Langues de mouton glacées.

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. Hors-d'œuvre. Quand elles sont cuites, mettez-les égouter, 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

Langues de mouton 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 très-fine. 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'échalote. Vous fingez & 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.

Langues de mouton piquées à la broche.

Hors-d'œuvre.

Piquez-les, & les mettez deſ-

ſus une brochette de fer. Attachez-les, & les enveloppez de crépines, & papier par-deſſous. Quand elles ſont cuites, faites prendre couleur, & ſervez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

Langues de mouton aux truſes.

Epluchez, & piquez vos langues, avec des lardons de truſes tout au travers. Marinez avec du perſil, ciboule, échalotes, truſes 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 truſes. Hors-d'œuvre.

Langues de mouton à l'Allemande.

Faites-les cuire à la braiſe. Hachez des champignons, perſil, ciboule, échalotes. Paſſez de belles tranches d'oignon dans un peu d'huile. Jettez-y votre perſil & ciboule hachée. Singez & Hors-d'œuvre.

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 croutons.

Langues de mouton 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'échalote hachée. Maniez bien le tout enſemble. Mettez-y une douzaine de filets d'anchois. Etendez des morceaux de crépines, 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.

Langues de mouton 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.

Langues de mouton en redingote.

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.

Langues de mouton aux fines herbes.

Hors-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 ſur-tout, coupées en filets. Vous faites un lit de langues dans le fond du plat. Vous avez des champignons hachés avec perſil, ciboule, échalotes, 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.

Langues de mouton à la poële.

Piquez-les de lard, mettez-les dans une caſſerole, avec un peu 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 entières, un brin de fenouil. Laiſſez mijotter le tout enſemble pendant une heure. Dégraiſſez, & y mettez un peu de blond de veau, & un peu de quinte-eſſence. Goûtez & ſervez chaud. Hors-d'œuvre.

Langues de mouton à la Bourgeoiſe.

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 Hors-d'œuvre.

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 de mouton.

Ayez une petite farce fine de foies gras & moëlle de bœuf, des tranches de trufes, de foies gras, & de langues de mouton coupées minces. Et formez ainſi vos balotines.

Hors-d'œuvre.

Vous mettez un peu de crépine deſſous & deſſus la farce, un lit de langues, un lit de trufes, 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 de mouton 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 toute ſorte de ragoûts.

Langues de mouton à la Servante.

Etant grillées à l'ordinaire, vous les ſervez avec du verjus deſſous, un peu de ſel & poivre, échalotes 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 cueillerées 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. Hors-d'œuvre.

Des Pieds de Mouton.

Pieds de mouton 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 mijotter, & 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.

Pieds de mouton 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

Ou bien vous les faites frire, après les avoir trempées dans une omelette, & les avoir panées.

Pieds de mouton à la Ste-Menehoult.

Faites cuire & farcir comme ci-devant. Paſſez-les dans une Sainte-Menehoult. (Voyez l'article des farces) Enſuite vous les panez. Faites griller légerement & bien blonds. Servez avec jus de citron. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton en hatereau.

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, foyes 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. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton à l'Eſpagnole.

Faites-les cuire à la braiſe. Fai- Hors-

tes frire dans l'huile autant de morceaux de pain que vous avez de pieds, & de la même forme. Envelopez le pain frit avec vos pieds, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton au gratin.

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 mijoter & attacher doucement. Dégraiſſez, & ſervez deſſus telle ſauce que vous voulez.

Pieds de mouton 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 légerement. 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.

Pieds de mouton à la moutarde.

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. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux crêtes.

Faites blanchir & cuire. Otez les os. Paſſez des champignons avec un morceau de beurre fin. Singez & mouillez avec de bon Hors-d'œuvre.

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.

Pieds de mouton en canettes.

Faites-les cuire à la braise. Hors-d'œuvre. 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.

Pieds de mouton en cartouche.

Faites cuire à la braise. Marinez avec persil, ciboule, champignons hachés, un peu de beurre ou lard fondu, sel, poivre, basilic. Hors-d'œuvre. Mettez chaque pied sur

un morceau de feuilletage, avec trois ou quatre grains de verjus, dont vous ôtez les pepins. Faites enſorte 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 de moutons au Parmeſan.

EPluchez-les & les faites dégorger & 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 Hors-d'œuv.

couleur au four, & ſervez avec une remoulade, ravigotte ou autre ſauce.

Vous pouvez les faire frire.

Queues de moutons à la moutarde.

Hors-d'œuvre. Faites cuire à la braiſe. Ayez des croutons de pain de la longueur des queues. Faites-les frire dans l'huile. Mettez dans le plat que vous devez ſervir un peu de blond de veau, du parmeſan & de la mie de pain. Arrangez vos queues & vos morceaux de pain les unes après les autres. Faites fondre un peu de beurre, dans lequel vous délayez de la moutarde. Dorez vos queues & votre pain. Panez légerement, & 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.

Queues de moutons au ris.

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 croute deſſus qui eſt fort bonne. Servez avec un peu de blond de veau. Hors-d'œuvre.

Queues de moutons aux choux à l'Allemande.

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 demie douzaine de petites ſauciſſes faites exprès, de Entrée.

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 croutons. 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 dez, un morceau de bon beurre. Couvrez bien le tout, que cela bouille à petit feu. Remuez de tems-en-tems. Moullez avec du blond de veau, & laiſſez mijoter & réduire comme de la farce. Prenez garde de mettre trop de ſel, car le choux par lui-même eſt un peu acre. Mettez vos queues au fond du plat avec un peu de

Hors-d'œuvre.

blond de veau. Couvrez chaque queue de farce aux choux, & ſervez chaud.

On peut mettre la queue de mouton à bien d'autres ſauces.

Queues de moutons frites.

Faites-les cuire à la braiſe. Trempez-les dans une petite omelette. Aſſaiſonnez, panez, & faites frire de belle couleur. Hors-d'œuvre.

Queues de moutons à la Sainte-Menehoult.

Faites cuire à la braiſe, trempez vos queues dans une Sainte-Menehoult. Panez, faites griller, & ſervez deſſous une remoulade, ravigotte ou autre ſauce. Hors-d'œuvre.

Du rognon de mouton.

Rognons de moutons tôt prêts.

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. Aſſai- Hors-d'œuvre.

ſonnez 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.

Rognons 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 bechameil.

Vous faites le même uſage du rognon de mouton que de celui de bœuf.

Rognons de moutons glacés.

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, attachez-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'Eſpagnole, ou autre. Hors-d'œuvre.

Du Gigot de Mouton.

Gigot de mouton à la mode.

Piquez-le de lard, & l'étouffez dans une braiſe bien foncée, Entrée.

laiſſez-le cuire ſur des cendres chaudes ſans le mouiller, & le ſervez chaud avec ſa ſauce bien paſſée & dégraiſſée.

Gigot de Mouton à l'ail.

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié. Battez-le & le piquez partout 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.

Gigot de mouton 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, thin, 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 mirinade dans une léchefrite qui ſoit propre. Vous le ſervirez avec une poivrade liée ou bien de la ſauce que vous aurez tirée de la léchefritte, & que vous ferez bouillir avec deux ou trois pains de beurre. Vous la paſſez à l'étamine, & la mettez dans une ſauciere.

Gigot de mouton à l'Angloiſe.

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. Entrée.

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.

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.

Entrée.

Gigot à l'Eſpagnole.

Faites le cuire dans une bonne braiſe bien douce, & bien nourrie, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. Entrée.

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.

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.) Entrée.

Gigot de mouton à la Portugaiſe.

Ayez un gigot mortifié, déſoſſez-le, & ne laiſſez que le bout du manche. Lardez-le de gros lard, aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez-le dans une terrine ou caſſerole. Mettez-y des oignons Entrée

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 ſimplement 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 de mouton 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 mijoter, dégraiſſez & ſervez chaud.

Gigot à l'eau.

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 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. Entrée.

Gigot aux racines.

Foncez une braiſe, mettez-y votre gigot avec toute ſorte 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 cuiſ- Entrée.

ſon. Faites attention que cela ſoit bien doux.

Gigot de mouton en mortadelle ou ſauciſſon.

Entremêt froid.

Prenez un gigot, déſoſſez-le entierement, 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 truſes, 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 crus, 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-le 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'Epaule de Mouton.

Epaule de mouton en canon.

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

Entremêts froids.

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, thin, 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.

Epaule de mouton 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.

Epaule de mouton au ris à la Polonnoiſe.

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. Entrée.

Epaule de mouton au ſang.

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. Entrée.

On peut la mettre à la broche, quand on eſt ſûr qu'elle eſt tendre.

Epaule de mouton 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.

Epaule de mouton à l'eau.

Entrée. Elle s'apprête de même que le gigot de mouton. Vous la dégraiſſez bien, enſorte qu'elle ne ſente point le ſuif.

Du Quarré de Mouton.

Quarré de mouton glacé.

OTez les peaux & les nerfs, parez les os qui ſont deſſous

Entrée. 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.)

Quarré de mouton à la bonne femme.

Hors-d'œuvre.

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.

Quarré de mouton 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'échalotes.

Quarré de mouton à la Villeroy.

Piquez un quarré de lard, jambon & anchois. Aſſaiſonnez de fines herbes. Etouffez dans une braiſe, & ſervez deſſus une ſauce à l'Italienne, blanche & claire.

Hors-d'œuvre.

Quarré de mouton au naturel.

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.

Entrée.

Quarré de mouton au ſang.

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 cuit, jettez-y toutes

Entrée.

tes 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. Renverſez du ſang, recouvrez de crépines. Renverſez pour que les quarrés ſe trouvent ſur le bon côté. Panez légerement, & faites prendre couleur au four. Dégraiſſez & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole, ou du blond de veau.

Des côtelettes de Mouton.

Côtelettes de mouton grillées.

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. Hors-d'œuvre

Côtelettes de mouton aux navets en purée.

Vos côtelettes étant grillées, faites une purée de navets de la façon qui ſuit.

Hors-d'œuvre. Prenez des navets bien tendres. Coupez-les en dez & 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, ſingez un peu & mouillez avec du bouillon & blond de veau. Laiſſez mijoter 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.

Côtelettes de mouton aux racines.

Entrée. Faites-les cuire à la braiſe, & jettez deſſus un ragoût de racines.

Côtelettes de mouton à la poële.

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. Hors-d'œuvre.

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.

Côtelettes de mouton à la poële au fenouil.

Faites-les cuire aux trois quarts dans une petite braiſe. Mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre, perſil, Hors-d'œuvre

ciboule, champignons hachés, échalottes, un bouquet fait avec deux gouſſes d'ail, deux clous, une branche de fenouil. Faites mijoter le tout avec deux bardes de veau blanchies. En finiſſant un peu de quinte-eſſence ou conſommé, & un peu de blond de veau. Dégraiſſez, ſervez chaud & doux.

Côtelettes de mouton à la Jardiniere.

Hors-d'œuvre. Parez & accommodez vos côtelettes proprement. Piquez-les de moyens lardons, aſſaiſonnez, & du perſil en branche. Faites-les ſuer dans une caſſerole avec quatre pains de beurre, aſſaiſonnez de ſel, poivre, une branche de farriette & 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 mijoter juſqu'à parfaite cuiſſon. Dreſſez vos côtelettes & mettez par-deſſus vos racines, oignons & zeſtes de jambon, & du jus de citron dans la ſauce.

Côtelettes de mouton aux fines herbes.

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. Hors-d'œuvre.

Côtelettes de mouton en crépines.

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.

Côtelettes de mouton 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 mijoter votre haricot ſur des cendres chaudes. En finiſſant dégraiſſez, mettez des croutons bien ſéchés, une pointe de vinaigre.

Les haricots de poitrine ſe font de même.

Côtelettes de mouton 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 veau, & bardes de lard. Mettez dedans quelques clous de girofle. Couvrez, & faites ſuer ſur des cendres

chaudes. Mettez-y un verre de bon boüillon & laiſſez mijoter 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.

Côtelettes de mouton 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'ordinaire, ou bien faites-lui prendre couleur au four. Servez deſſous un peu de blond de veau.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Hors-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 de mouton 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 foyes 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 de mouton au Chevreuil

Faites piquer vos filets avec du menu lard. Marinez-les avec du vinaigre, de l'eau, des tranches d'oignon, laurier, ſel, baſilic. Faites-les cuire à la broche de belle couleur. Servez deſſous une poivrade liée ou ſauce au porc frais. Hors-d'œuvre.

Breſſolles de mouton aux concombres.

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 breſſoles avec tout leur aſſaiſonnement. Recouvrez-les de quelques bardes de lard & d'un peu de veau. Aſſaiſonnez deſſus légerement, & faites cuire Hors-d'œuvre.

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.

Breſſoles de mauton aux truffes.

Hors-d'œuvre. Coupez votre filet comme ci-devant, & marinez de même avec autant 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, & le jus d'un citron.

Quand les bréſolles ſont bien faites, on les ſert avec telle ſauce qu'on veut.

Filets mignons de mouton à la moëlle.

Hors-d'œuvre. Prenez de petits filets de mouton ſous la graiſſe du rognon que vous levez proprement, & coupez en petites tranches bien minces, 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, échalotes, 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 eſcalopes 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 de mouton à l'oignon, à la crême

Hors-d'œuvre.

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.

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

Groſſe entrée.

la mie de pain. Faites prendre couleur au four. Retirez & glacez le lard avec un caramel de veau. Vous le dreſſez dans le plat, & le ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Rôt de bif de mouton à la Sainte-Menehoult.

Groſſe 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.

Rôt de bif de mouton aux fines herbes.

Groſſe 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. Couvrez-le de papier, & le faites cuire dans son jus.

Noix de mouton glacées.

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. Entremets.

Carbonnade ou rouelle de mouton.

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. Entremets.

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 croutons de pain frits dans du lard ou ſain-doux.

Hachis à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. 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 de mouton 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. Cizelez 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 cizelure 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 de mouton à l'huile. Hors-d'œuvre

Coupez les filets comme pour

les bréſoles. Marinez-les avec du ſel, poivre, 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 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 quinte-eſſence, 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.

Ayez deux noix de mouton ptiſes 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 bréſolles. 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 foyes 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. Hors-d'œuvre.

Poitrine de mouton a la Ste-Menehoult.

Hors-d'œuvre. 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.

Collets de mouton à la moutarde.

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.

Hors-d'œuvre. 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 de mouton aux pétits oignons.

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 cueillerée de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, une pincée de perſil haché, & une petite tranche de jambon. Faites mijoter 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. Hors-d'œuvre.

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.

Entremêts. 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 croutons.

Animelles frites au citron.

Entremêts. 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. Sur-tout qu'elles ne ſentent point le belier. 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.

quarts. Etant froides, vous les coupez en filets, & les faites mijoter dans une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut ſervir des animelles à pluſieurs ſauces différentes.

Carbonnade de mouton à la Languedocienne.

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 Entré

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 Flamans & d'autres pays.

Dans l'été, nous avons les moutons de pâture 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 abatis 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 Chévre, Chevreau ou Cabril.

La Chévre 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 quinte-eſſence bien faite, dans laquelle vous faites infuſer une

pincée de perſil en branche. Mettez égoutter ce perſil. Mettez dans votre quinte-eſſence 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.

Faites-les blanchir, & les faites cuire aux trois quarts; déſoſſez-les entiérement. Otez la cervelle, & faites un ſalpicon avec des champignons coupés en petits dez, & paſſez avec un pain de beurre. Mouillez avec de bon bouillon ou jus de veau. Jettez dedans des foyes gras, les langues de vos têtes, le tout coupé en dez. 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 cer-

Entré

velle par-dessus coupés en dez. Couvrez la tête avec de la farce fine, bien liée. Panez légerement, & 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 mijoter, & jettez dedans huit ou dix belles crêtes que vous aurez fait cuire auparavant. Finissez le tout avec une liaison de deux jaunes d'œufs, 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.

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 mor- Entrée.

ceaux 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 au tour 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 cueillerées à bouche de vinaigre blanc, tranches d'oignon, deux ou trois feuilles de macis, ſel & poivre, trois gouſſes d'ail, quelques échalotes. Après trois heures d'infuſion, vous paſſez le tout au clair, vous dégraiſſez l'huile, & ſervez dans une ſauciere.

La cervelle d'agneau s'employe 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 mélanges, & 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 mouſeline.

AYez deux quarrés d'agneau mortifiés, gras & fin Parez-les à l'ordinaire. Piquez-les de foyes gras & de truffes. Aſſaiſon- Hors-d'œuvre.

nez 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.

Entrée. ou Hors-d'œuvre.

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 d'Agneau, ſauce à l'Orange.

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 légerement dans leur jus. Hors-d'œuvre.

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 quinte-eſſence, un demi-verre de vin de Champagne. Faites bouillir quelques bouillons. En finiſſant, le jus d'une orange & quelques zeſtes.

Côtelettes d'agneau au verd-pré.

Hors-d'œuvre.

Faites griller vos côtelettes à propos. Mettez dans une caſſerole des tranches d'oignon, de petits morceaux 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 mijoter 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.

Elle ſe fait dans le même goût que celle de veau, mais elle doit être un peu plus relevée. Hors-d'œuvre.

Les petites poitrines d'agneau s'accommodent de même que celles de mouton.

Et les ris d'agneau, comme celui de veau. Entrémêts.

Du quartier d'Agneau.

Quartier d'agneau fouré 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 dez, 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'agneau ſi vous en avez, avec un poiçon de crême, quatre jaunes d'œufs. Remuez bien le tout, faites égouter & laiſſez refroidir. Enſuite vous fourez 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'os pour

pouvoir là 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 foyes 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.

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. Entré

Quartier d'agneau, ſauce à l'agneau.

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 mijoter un demi quart d'heure, dressez sur le plat & servez avec jus d'orange.

Entrée.

Rôt de bif d'agneau à la Barbarine.

Il s'accommode de même que la selle de mouton. Vous pouvez y ajouter quelque chose qui le releve un peu plus.

Grosse Entrée.

Filets d'agneau à la Condé.

Ayez des filets d'agneau, pris depuis le haut du quasi jusqu'au bas du colet. 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, cham-

Entrée.

pignons, 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.

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 Groſſe Entrée.

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'allouettes, 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 d'hatelettes de poiſſon, que vous piquez dans les cuiſſes.

Quartier d'agneau au rôti.

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.

Rôt de bif 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 habileté ſurprenante, qui coupoient les viandes en cadence, au ſon des inſtrumens & 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 tran-

chant. 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 de même en travers & bien mince. Quand elle eſt coupée proprement & du bon ſens, & que les convives ne l'ont point vû couper, on peut au beſoin la faire paſſer pour du filet.

Le Trumeau ſe ſert à la cueillere, parce que la chair en eſt courte & pleine de cartillages.

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 ſçavoir 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

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 cartillages qui ſont du côté du manche.

De l'Epaule 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 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 eſpèces 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 disséquent 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'appetit.

Le jambon froid ou chaud, se coupe 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 quarré 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 diſſéque de même.

Le Dain & 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 genoux 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'estomac.
Le dessous de l'estomac.
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 céde aiſément. Il faut tenir la piéce 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 fourchettes, le ventre & l'eſtomac. 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 Riviére, &c.

On commence par lui découvrir les deux piéces de l'eſtomac, en les coupant par éguillettes, qu'on ſert aux perſonnes auſquelles on défere les honneurs de la table. Enſuite on leve les aîles, la carcaſſe & les cuiſſes.

Diſſection de la Beccaſſe.

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 beccaſſe & 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'eſtomac & 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. Ou bien on le coupe en deux piéces en travers, ou par le dos, & on fait tenir les deux cuiſſes & le croupion enſemble. On peut encore en lever les cuiſſes & les aîles, comme à la viande blanche.

Diſſection du Liévre

Pour bien couper le liévre, on commence à le fendre le long du dos ou de l'épine. Depuis le col en deſcendant, vous trouvez 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 diſſéque à la volonté.

Le lapreau ſe coupe & ſe ſert de même, les petits filets du dedans ſon forts délicats.

MENU D'UN DINER

tout en Bœuf.

PREMIER SERVICE

UN potage à la jambe de bœuf au naturel.

Quatre Hors-d'œuvres, ſçavoir,

Un de 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 bœuf émincés aux concombres.

Un pâté chaud de queues de bœuf aux navets, pour relever le potage.

DEUXIÉME SERVICE.

Quatre Entrées, ſçavoir.

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 tendons de bœuf aux fines herbes.

TROISIE'ME SERVICE.

Deux plats de rôts, ſçavoir;

Un filet d'aloyau rôti.

Un morceau de bœuf à la mode en gelée.

Une ſalade de chicorée à la langue de bœuf.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremêts, ſçavoir,

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, ſçavoir,

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.

DEUXIÉME SERVICE.

Quatre Entrées, ſçavoir,

Une d'hatereaux de bœuf dans leur ſauce.

Une de noix de bœuf glacée au cellery.

Une d'un gâteau de bœuf au ſang.

Une de roulade de flanchets de bœuf aux truffes.

TROISIE'ME SERVICE.

Deux plats de rôt, ſçavoir,

Un d'une daube de bœuf.

Un petit aloyau rôti au naturel.

Une ſalade de chicorée à la langue de bœuf.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremêts 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 cellery, & garni de cellery glacé.

Six Hors-d'œuvres, ſçavoir,

Un de fraiſe de veau à l'Italienne.

Un de riſſoles de tetine de veau.

Un de petits pâtez de hachis de veau & de truffes.

Un de paupiettes de queues de veau, aux épinards 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.

DEUXIE'ME SERVICE.

Six entrées, ſçavoir,

Une de côtellettes 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.

Un de quaſi de veau à la marmotte, dans ſa ſauce.

TROISIE'ME SERVICE.

Quatre plats de rôt.

Un quarré de veau piqué.

Deux noix de veau piqués.

Deux tendons de veau piqués.

Un foie de veau piqué.

Un pâté de veau froid; deux ſalades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Huit entremets.

Un de Panachine 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-dœuvres.

Un de petits pâtés de veau à l'Eſpagnole.

Un d'andouilles de fraiſe de veau.

DEUXIE'ME SERVICE.

Trois Hors-d'œuvres.

Un de ſauciſſes de veau.

Un de blanquette de veau.

Un d'hatereaux de veau au beurre.

TROISIE'ME 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.

QUATRIE'ME SERVICE.

Trois entrées.

Un de canelons de veau.

Un d'yeux de veau au citron.

Une de breſſoles de veau à la rocambole.

CINQUIE'ME SERVICE.

Trois entrées.

Une de tranches de veau glacées aux fines herbes.

Une de Celeſtine au foie.

Une de bajoues de veau à la Sainte-Menehoult.

Sauce piquante.

SIXIE'ME SERVICE.

Deux entrées.

Une de caſcalope de veau aux truffes.

Une de tendons de veau, aux pois.

SEPTIE'ME 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.

HUITIE'ME SERVICE.

Trois entremets.

Un gâteau de veau glacé.

Des pieds de veau à la Sainte-Menehoult.

Des ris de veau frits.

NEUVIE'ME SERVICE.

Trois entremets.

Un de canapé de moëlle de veau.

Un de tartelettes de cervelles de veau.

Un de gelée de veau.

DIXIE'ME 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 mouton, 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.

DEUXIE'ME SERVICE.

Quatre entrées.

Une de tendons de mouton à l'oignon.
Une de côtelettes de mouton à la Jardiniére.
Une de filets de mouton à la Conty.
Une de carbonnades de mouton dans leur sauce.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Un de quarré de mouton piqué.
Un d'une petite selle de mouton.
Une daube de gigot de mouton.
Salade & sauce.

QUATRIE'ME 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 émincé au Parmesan.

Menu d'un souper tout en Mouton.

PREMIER SERVICE.

Un rôt de bîfe de mouton à la Sainte-Menehoult.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de cailletons de mouton.

Un de semelles de mouton à l'échalottes.

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.

TROISIE'ME 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, piqué.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq entremêts.

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 coquilles.

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.

DEUXIE'ME 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.

TROISIE'ME

TROISIÉME SERVICE.

Trois hors-d'œuvres.

Un de filets mignons de cochon à l'eſcalope.

Un de bas de ſoye à la purée.

Un de bajoues de cochon marinées.

QUATRIE'ME SERVICE.

Un de petit ſallé.

Un de ſemelles de cochon.

Un de langues de cochon piquées, glacées, ſauce piquante.

CINQUIE'ME SERVICE.

Rôt.

Un cochon de lait rôti.

Un échignée rôtie au demi ſel.

Un jambon rôti.

Salade & ſauces.

SIXIE'ME SERVICE.

Trois entremêts.

Un d'un pâté de jambon.

Un de pieds de cochon à la Sainte-Menehoult.

Un de menus droits de couenne de cochon.

SEPTITE'ME SERVICE.

Trois entremêts.

Un d'oreilles de cochon.

Un de langues de cochon fumées.

Un de galantines de cochon.

HUITIE'ME SERVICE.

Trois entremêts.

Un de cervelats 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 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 Entremêts, ſoient artiſtement diverſifiés, 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 des 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.

DEUXIE'ME 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.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Un de deux poulets.

Un de deux perdreaux.

Un d'un oiſeau de riviere.

Deux ſalades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq entremêts.

Un d'aſperges.

Un de cardes au bouillon.

Un de crêtes & de queues d'écréviſſes 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 piéce de viande rôtie ou bouillie, le tout dans ſon jus.

DEUXIE'ME 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.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Un de caneton.

Un de pigeons, ortolans.

Un de beccaſſeaux.

Deux ſalades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq entremêts.

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'écréviſſes.

N. On trouvera peut-être que je ne me ſuis pas aſſez étendu ſur les différentes façons d'apprêter une infinité de mêts 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 mêts 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 auſquels 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 ſurtout 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 vû la plupart du tems que de fort ordinaire & de fort commun, on peut travail-

ler hardiment partout, 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 ſçavent la finir parfaitement au goût des autres, & beaucoup de ceux qui s'en mêlent ſont bornés à la maxime tri-

viale : Qu'un Cuiſinier eſt toujours bon quand il ſçait contenter ſon Maître.

IDE'E DE LA CUISINE ET DE L'ECONOMIE. 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 ſçavoir 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 uſtenciles 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 ont 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 ſallé, on y met ſelon ſon goût & la ſaiſon, les racines & les légumes ordinaires, comme carottes, panais, navets, poireaux, cellery, 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 ſoye ou de crin, & on fait mitonner le potage avec du pain ordinaire ou des croutes, 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 nettoye le géſier & le foye, & 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 piéce. On peut mettre au défaut d'une volaille des abbatis de dindon & d'oye, le tout duement nettoyé & blanchi. Ces abbatis peuvent ſe ſervir à part au gros ſel ou à quelqu'autre ſauce, cela fait un plat & une eſpéce d'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 & de ciboule, avec deux clous de girofle,

& du basilic. Si le coulis n'étoit pas assez épais, on peut y mettre quelques croutes 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 rencherir sur cela. Je ne prétens 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 cellery, 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 cellery une pincée de cerfeuil haché. 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 ſain-doux 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, cellery 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 ſauciſſes, cervelats, petit ſallé, oreilles de cochon, cuiſſes d'oye, abatis 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, & ſurtout 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 cellery, aux raves & radix, aux laitues, pourpier & autres racines ou légumes ſe font de même. On les fait blanchir dans l'eau bouil-

lante, & quand ils ſont bien ratiſſés, nettoyés & lavés, on en fait de petits paquets qu'on met cuire dans la marmite.

Potage à la Trape.

Prenez un navet, une carotte, un panet, une tête de poireaux, un pied de cellery, un oignon & autres racines, le tout ratiſſé, nettoyé & lavé, vous les coupez en petits filets comme des lardons, vous les faites cuire dans du bouillon, & vous en garniſſez votre potage.

Potage au ris.

Prenez un quarteron de ris ou plus, lavez-le dans deux ou trois eaux tiédes. Vous lui faites faire un bouillon ſimplement dans l'eau, & les 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 remet-

tez 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 autre fois 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 ris bien cuit au bouillon.

Façon de faire des croutes.

J'ai déja marqué la façon de faire des croutes, mais comme tout

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 crouton de pain de la groſſeur dont vous voulez faire vos croutes. Il faut que le pain ſoit tendre & mollet. Otez la mie de votre crouton, & 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 croute 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 fayance; on met dans le fond du plat des tranches de mie de pain, vos croutes 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 croutes 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 & du jus, ſi vous en avez. Vous jettez ſur les croutes 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 mar-

mite 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, d'haricots, de lentilles ou autres légumes, avec ſel & poivre, & on fait cuire le tout. Si vous avez de la purée de quelqu'une 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 autrefois 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 ſarriette. 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, pillé & paſſé, vous le mettez ſur votre potage.

Potages 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 caſſerole 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 & d'haricots blancs, ſe trouvent dans le même chapitre.

Potage ou biſque d'Ecreviſſes.

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, cellery & 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 brain 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 patets que vous pilez dans un mortier, juſqu'à ce que le tout ſoit comme de la pâte, puis vous faites mitonner deux ou trois croutes dans une pinte de votre bouillon ; vous y mettez enſuite vos écreviſſes pilées, & vous délayez bien le tout avec une cueillere 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'écréviſſes 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, pre-

nez un concombre que vous coupez en filets, paſſez 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 croutons 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 ſurtout 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 mijoter 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 mijote, hachez de l'oignon par tranches en travers, le plus mince que vous pourrez : mettez-le dans une poële ou dans nue

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 croutes 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 cueillerée de jus. Laiſſez cuire cela doucement : mettez-y ſur la fin une bonne pincée de capres hachés avec deux anchois hachés de même, & une pointe de vinaigre. Mettez cette ſauce ſur votre bœuf, & ſervez.

Riſſolles de Bœuf.

Prenez de votre bouilli le plus entrelardé, que vous hacherez bien menu. S'il n'étoit aſſez gras, il faudroit y joindre un peu de lard ou de bonne graiſſe de bœuf ou de veau, que vous ferez cuire

auparavant dans l'eau. Mettez dans ce hachi, 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 maniére, & 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 cou-

leur des deux côtés, & ſervez-les à ſec avec une pointe de vinaigre, un jus de citron, une rémoulade, ou telle autre ſauce que vous voudrez; vous en avez à choiſir dans ce premier Volume. On peut faire des griblettes de bœuf crû 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 culote.

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 pour-

ra le faire à bien moins de frais ; pourvu qu'on n'employe 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 partout 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 alloyau, 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 eſt 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 cuillere. 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 foyes 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 autrefois vous met-

tez 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 foye, 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 employe 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 légerement, & faites ſuer doucement ſur un feu moderé. 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 fiuiſſant 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 égouté & 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 batterez 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,

ce ; 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, des œufs entiers, persil, échalottes & ciboule, hachez bien menu, & 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 les servir, vous le dégraissez, & on le mange dans

la terrine. Sinon on le tire de la terrine avec les choux, le tout bien égouté, & bien dégraiſſé, on en paſſe encore le fond & on y ajoûte 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 de petit lard, des ſauciſſes, de gros oignons, des croutes de pain bien ſèches, & 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 tran-

ches 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 bigarrade. 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 eſpèce, 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 vo-

tre roux eſt blond, mettez-y votre viande, avec un bouquet de champignons, morilles, mouſſerons, & autres garnitures; menez le tout à petit feu. Ajoûtez-y un verre 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 artichaux, faites-les cuire aux trois quarts, & ſi ce ſont des artichaux ſecs, quand ils ſont revenus dans l'eau tiéde, après les avoir épluchés proprement, vous les mettez dans votre fricaſſée. La compôte de pigeons ſe fait de même, ſi ce n'eſt qu'on laiſſe les pigeons entiers, & qu'on y met toutes ſortes de garniture. 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 ſçait accommoder le pigeon à la crapaudine, & j'ai marqué dans ce Volume la maniere de le faire proprement, ainſi que pluſieurs 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 poulets 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 morceaux, 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 liaſon 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 mijotter le tout, puis vous y mettez votre viande hachée, que vous laiſſez aller ſur des cendres chaudes. Il faut que votre hachis ſoit un peu conſiſtant, c'eſt-à-dire, qu'on le puiſſe manger à la cueillere & 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 croutes. 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 volaille, & 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, échalottes, hachées bien menu, un verre de vin blanc, autant de bouillon, une cueillerée à bouche de bonne huile, avec un peu de chapelure de pain. 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. Ajoûtez-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 oignons 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 croutes 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 eſſuyer 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 encore 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 riviére, 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 troiſiéme 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'at-

tention 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 premier Volume.

CHAPITRE PREMIER.

DU Bouillon, Page 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 quinte-eſſence, 3
Bouillon tôt-fait, 4
Quinte-eſſence, 5
Conſommé, 6
Jus de Bœuf, 7
Jus de veau, 9
Coulis ou blond de veau, ibid.

Autre blond de veau, 11
Eſſence de jambon, ibid.
Coulis ſimple, 13
Jus de bœuf & de mouton, 14
Jus de champignons, 15
Liaiſons d'amandes. ibid.
Liaiſon de champignons, ibid.
Liaiſon de farine ou coulis, 16
Conſommé, ibid.
Sauce à la carpe, 17
Sauce à l'Eſpagnole, 18
Sauce au brochet gras, 19
Sauce à l'eſturgeon, à l'anguille, au lapin, 20
A l'Italienne blonde, piquante, 21
A l'Italienne légere, 22
Sauce hachée, 23
Coulis à la Reine, 24
Coulis d'écreviſſes, 25
Coulis de navets, 26
Coulis de pois ou purée, 28
Purée ou coulis de lentilles, 29
Coulis de marons, d'haricots, 31
de groſſes féves de marais, 32
à la Reine, ſimple & ſans viande, 33

Sauce Robert à la Bourgeoiſe, 33
Sauce au verd-pré, 35
à la Mancelle, aux breſſolles, 36
à la Bechamel paſſée, 37
à la Bechamel, à l'ivoire, 38
A la chirac, 39
à lextrait de cellery, ibid.
à l'extrait de fenouil, de perſil, 40
Sauce à la Ducheſſe, 41
au reſtaurant, ibid.
au ſuprême, à la crême, 42
au jus d'ozeille, à la poulette, 43
au fumet, 45
aux huitres, aux truffes, 46
autre aux huitres, 47 & ſuiv.
à la neſle, au perſil, 49
au porquet, 50
au jus clair, à la civette, au Duc, 51
au Bacha, 52
à l'Allemande, au Monarque, 53
à la Hollandoiſe, au céladon, 54
au bouillon, à la Provençale chaude, 55
A la Provençale froide, 56
Cerfeuillade, à l'agneau, 57
d'acide, á la bonne femme, 58

A la poële, 59
au fenouil, à la pluche verte, 60
A l'huile, au vin, 61
au beurre d'ecrévisſes, ibid.
aux petits œufs perlés à la Polonnoiſe, 62
A l'Angloiſe, 63
au pauvre homme, chaude, ibid.
A l'échalotte, 64
A la Milannoiſe, au beurre, 65
A la moutarde, au jambon, 66
Ravigotte chaude au civet, 67
au pauvre homme, 68
au verjus, piquante, ibid
Ravigotte, 69
autre ravigotte, autre à la moutarde, au dindon, 70
au verd-pré, verte, 71
au verjus, ibid.
Sauce Royale, 72
Remoulade, à l'eau, à l'aſpic, 73
à la Dauphine, aromatique, 74
au petit Maître, blanche à la garonne, 75
aux piſtaches, au Patriarche, 76
à la Moruë, à la Moſcou, 77
Sauce à Vénitien, mordicante, 78

A la farce, Bacchante ou *Bachique*, 79
aux champignons légere, 80
A la Polonnoiſe, 81
A la Jardiniére, 83
aux nompareilles mêlées, 85
A la Raye en gras & en maigre, 86
A la Veſtale, 87
CHAP. II. *Potage de ſanté clair*, 88
Potager printannier clair, ibid.
Julienne pour toute ſaiſon, 89
Potage aux radix, 91
aux navets lié, 92
A la chicorée, 93
aux raves, aux choux, ibid.
d'iſſues d'agneau à la Vierge. 96
de cailles à la Reine, 98
ou biſque de cailles aux écréviſſes, 99
Biſque de pigeons, aux écréviſſes, 100
Potage aux cardes au bouillon blanc, 101
aux cardes blond, au montant de laituë romaine, au bouillon, ibid.
A la Saint-Cloud, 102
A l'Eſpagnole, ibid.
au bouillon de lentilles, pois, féves & autres graines, 04

en quadrille, de différentes viandes, piquées, 105
différens de volailles farcies, 106
Potage de concombres farcies; aux concombres clair, 107
de choux-raves à la ſervante, 108
à la purée aux pois verds, 109
à la purée d'haricots blancs, 110
à la purée de lentilles, 111
(ancien) de profiterolles, ibid.
des mêmes, au bouillon, & à la Reine, 112
de vermicelli ou vermicelles, 113
aux choux & au fromage à la Provençale, ibid.
de ſemouille, 114
au ris, au blanc, 115
Potage ſans eau, 116
aux choux-fleurs de poiſſon gras, 117
à la Princeſſe, 118
de fantaiſie, 119
au bouillon de lapin, perdrix & faiſans, 120
à la Provençale aux lentilles, 121
au Sultan, de garbure, 122
à la foubonne, 123

Oille au naturel, 124
du palatin pour le printems, 126
Bouillon rafraîchissant aux ecrévisses, 127
Potage maronné de perdrix, 130
Façon de faire des croutes, ibid.
Observation sur les bouillons & potages, 131
Braise pour la grosse viande, 134
Fine pour l'agneau, & la volaille blanche, 135
Blanc pour faire cuire plusieurs racines & légumes, 137
Farce générale, fine, à la crême, ibid.
Sainte-Menehoult, 139
Pâte à frire, ibid.
Essence d'ail, 140
Saumure, 141
Glace ou caramel, pour glacer toutes sortes de viandes piquées ou non piquées, ibid.
Basilic en poudre, Epices à boudinailles, 142
Farce légere & fine, Gratin, 143
Salpicon chaud cuit, 144

Salpicon crud ; Farce aux écrévisſes, 145
Tête de bœuf, groſſe entrée, 146
Langue de bœuf à la braiſe, entrée, 148
Langue de bœuf, piquée à la broche, 150
la même en hatelettes, hors-d'œuvre, 151
Langue au ſang, 152
au miroton, hors-d'œuvre, 153
aux concombres, entrée, 154
au naturel, entrée, ibid.
ſallée, fourrée, ſéchée, & enfumée, 155
Palais de bœuf au chingaras, 156
à la poulette, 157
en hatereaux, 158
au parmeſan, 159
au jambon, 160
A la Sainte-Menehoult, entremet, ibid.
en allumettes, 161
en menus droits, ibid.
en balottes, 162
en hatelettes, ibid.
A l'Eſpagnole, 163
aux fines herbes à l'Eſpagnole, 164
A la Sylvie, 165
Queue de bœuf à la Sainte-Menehoult, 166

Oreilles de bœuf à la Sainte-Menehoult, 167
Rognons de bœuf à l'oignon, 168
A la poële, ibid.
A la Payſanne, grillés, 169
Gras-double grillé à la Bourgeoiſe, & en fricaſſée à la moutarde, 170
A la poulette, ſauce à la raye, 171
Graiſſe de bœuf, ibid.
Tetine de vache à la poële, 172
Poitrine de bœuf au ſel, 173
Tranches de bœuf aux fines herbes & autres, ibid.
Poitrine fumée, 174
A la braiſe, en ſurpriſe, 175
Roulade de flanchet de bœuf, 176
Cimier, 177
Culotte de bœuf au ſel, ibid.
A la braiſe, au demi ſel, 178
A l'écarlatte, 179
Aux légumes, ibid.
A la Montreville, à l'Eſpagnole, 180
Aloyau à la braiſe, 181
En balon, ibid.
Au four, 182

Filets de bœuf à la morguienne, la même, ibid.
Filets d'Aloyau piqué en venaiſon, 183
Filets de bœuf à l'oignon, 184
Autres à l'oignon, ibid.
A la poële, 185
Feuilleton de filets, 186
Filets à la Mariée, 187
A la Ducheſſe, 188
d'Aloyau à la Conty, à la Varſovie, ibid.
à la glace, 189
A l'Indienne, 190
Charbonnées aux fines herbes, 191
Carbonnade à la Lyonnoiſe, 192
Tendron au bouillon, 193
à la Flamande, ibid
au petit ſalé, 194
Tranche ou noix de bœuf, 195
Bœuf à la mode chaud, à la Payſanne, 196
Bœuf à la Royale à la cendre, 197
à la Payſanne, 198
Hatereau de bœuf, 199
Hachis de bœuf, ibid.
Obſervation ſur le choix du bœuf, 200

Tête de veau au naturel, 202
en ſauciſſons, ibid.
A la Sainte-Menehoulz, à la braiſe, 203
Tête de veau frite, 204
Cervelle de veau à la Provençale, ibid.
en matelotte à la crême, 205
en marinade, 206
au parmeſan & à la moutarde, ibid.
en hatereau grillées, 207
Muffes de veau au naturel, ibid.
Langue de veau, les yeux au naturel, les oreilles en croquet, 208
au gratin, 209
Oreilles à l'Eſpagnole, à la Polonnoiſe, au Parmeſan, ibid.
Oreilles en menus-droits, en panachine, 210
Oreilles aux pois, foyes de veau en crépine, 211
A la poële, & de différente ſorte, 212
en crépinettes, en popie, 214
en matelotte, 215
Fraiſe de veau au naturel, à l'Italienne, 216
en riſſolettes, en marinade, 217
en boudinade, en ſurpriſe, 218

A la Suiſſe, 219
Freſure ou mou fricaſſé, 220
Rognons grillés, pieds marinés, en canon, 221
Pieds au laurier, 222
A la polichon, queues de veau au gatin, 223
au caramel, en hatereaux, 224
Ris de veau, à la Françoiſe, 225
en eſcalope, 226
A la Conty, à la Dauphine, à la poële, 227
au perſil, à la Polonnoiſe, 228
Frits, veloutés, 229
Amourettes de veau au citron, 230
Rôties d'amourettes, ibid.
Matelottes d'amourettes de veau & autres, 232
Amourettes compoſées à la crême, ibid.
Quartier de veau à la crême, 235
en crépines, 237
Longe de veau au naturel, 238
Cuiſſeau de veau glacé, 239
Quartier, longe, cuiſſeau, ou épaule à l'eſturgeon, ibid.
Rognons en jauciſſon, 240
Jarret à l'eſtoufade, 241

Cuiſſeau à la daube, à la broche, 242
Veau à la Bourgeoiſe, ibid.
L'épaule à l'eſtoufade, 243
de pluſieurs façons, 244
en balon, 245
Poitrine farcie à la Bourgeoiſe, 246
Farcie glacée, 248
Farcie à la broche, en ſur-tout, ibid.
au ſoleil, au Pere-Douillet, au perſinet, 249
Poitrine au perſinet, 250
Poitrine aux truffes, 251
Tendrons au demi-verd, à la poële, glacés, 252
marinés, aux pois, 253
Quarré de veau à la mode, aux fines herbes, 254
piqué à la broche ou glacé, 255
au chevreuil, en canapé, 256
Côtellettes à l'eſtoc, 257
en redingottes, 258
en papillottes, aux fines herbes, grillées, 259
en caiſſon, 260
en ſurpriſe, à la poële, 262
Côtelettes à la Provençale, 263

glacées, en crépinettes, 264
Crépinettes à pluſieurs ſauces, 265
Filets de veau en blanquette, ibid.
Filets mignons, en canelons, 266
au cellery glacés, 267
glacés aux fines herbes, à la Provençale, 268
Rouelle de veau à la daube, 269
A la Bourgeoiſe, 270
Glacé, fricandeaux à la Bourgeoiſe, 271
Noix de veau glacée, à la Dauphine glacée, 273
A la Polonnoiſe, 274
Grenade de veau froide, 275
Savattes de veau à la Payſanne, 277
les mêmes à l'orange, 278
les mêmes à l'eſturgeon, 279
Savattes de veau & jambon, ibid.
Semelles de veau à la moëlle, 280
Balotine de veau, 281
Grenade jaſpée, 282
Poupeton de veau, 283
Hatereau au fenouil, 284
Poupiettes de veau, breſſolles de veau à l'huile, 287
Breſſolles à la braiſe, caſcalope de veau, 288

Gribletes à l'orange, 289
Quaſi de veau à la marmote, 290
Salpiconti, blanquette de veau, 291
la même à l'huile, 292
Oſervation ſur le choix du veau, 293
Pain de veau, 294
Tymbale de veau, 295
Pain de veau à l'Allemande, 296
Pain ou grenade de veau, ibid.
en côtes de melon, 297
Poutinade au ris, 298
Poutinade de pain, façon Angloiſe, 299
Riſſolettes, Skeneffes à la Piedmontoiſe, 300
A la poulette, Printannieres, 301
De la tête de mouton, 302
Langues de mouton, langues glacées, 303
Grillées, piquées à la broche, 304
aux truffes, à l'Allemande, 305
en crépines, 306
en canelons, en redingote, 307
aux fines herbes, 308
A la poële, à la Bourgeoiſe, 309
Balotines de langues, langues en hatelettes, 310
A la ſervante, 311

Pieds de mouton en fricaſſée, farcis, 312
A la Sainte-Menehoult, en hatereau, 313
A l'Eſpagnole, ibid.
Au gratin, en ſur-tout, 314
A la moutarde, aux crêtes, 315
en canettes, en cartouche, 316
Oreilles de mouton, queues de mouton au parmeſan, 317
A la moutarde, 318
Au ris, aux choux à l'Allemande, 319
Frites à la Sainte-Menehoult, 321
Rognons de mouton tôt prêts, ibid.
aux concombres, glacés, 322
Gigot de mouton à la mode, 323
A l'ail, en Chevreuil, 324
A l'Angloiſe, 325
A la Polonnoiſe, 326
A l'Eſpagnole, à l'Allemande, à la Portugaiſe, 327
A la Moſcovite, 328
A l'eau, aux racines, 329
en mortadelle ou *ſauciſſon*, 330
Epaule de mouton en canon, 331
braiſée & panée au four, 332
au ris à la Polonnoiſe, au ſang, 333
au four à l'eau, quarré de mouton glacé, 334

A la bonne femme, à la brie, 335
Au naturel, à la Villeroy au sang, 336
Côtelettes de mouton grillées, 337
Aux navets, en purée, aux racines, 338
A la poële, ibid.
A la poële, au fenouil, 339
A la Jardiniére, 340
Aux fines herbes, en crépines, 341
En haricots, 342
Côtelettes de mouton à l'oignon, 343
en surprise, 344
A la pluche verte, 345
Filets de mouton en cartouche, 346
au Chevreuil, 347
Bressolles de mouton aux concombres, ib.
Aux truffes, filets de mouton à la moëlle, 348
A l'oignon, à la créme, 349
Rôt de bif de mouton glacé, 351
A la Sainte-Menehoult, aux fines herbes, 352
Noix de mouton glacées, 353
Carbonnade ou *rouelle de mouton,* ibid.
Hachis de mouton, à la Bourgeoise, 354
Selle de mouton à la Barbarinne, ibid.
Cascalopes de mouton à l'huile, 355

Profiterolle de mouton, 356
Poitrine de mouton à la Sainte-Menehoult, 358
Collet de mouton à la moutarde, ibid.
aux petits oignons, 359
Animelles à l'Italienne, frites au citron, 360
Carbonnade de mouton à la Languedocienne, 361
De la Chevre, Chevreau, ou Cabril, 363
Tête d'agneau au perſil, 364
en ſurpriſe, 365
aux crêtes, au verjus, 366
Iſſus d'agneau au naturel, 367
Quarré d'agneau en mouſſeline, 369
Côtellettes d'agneau, ſauce à l'orange, 371
au verd-pré, 372
Blanquette d'agneau, 373
Quartier d'agneau fouré au ſang, ibid.
Epaule d'agneau en chauſſon, 374
Glacée, 375
Quartier d'agneau, ſauce à l'agneau, ibid.
Rôt de bif d'agneau à la Barbarine, 376
Filets d'agneau à la Condé, ibid.

Agneau en gondolle, 377
Quartier d'agneau rôti, 379
Rôt de bif d'agneau, 380
De la diſſection des viandes, 381 *& ſuiv.*
Différentes ſortes de menus, tant pour dîner, que pour ſouper, d'une ſeule ſorte de viande, 395 *& ſuiv.*
Idée de la cuiſine, & de l'économie Bourgeoiſe, 417
Bouillon, 418
Façon de faire le jus, 421
Façon de faire le coulis, 423
Potage aux herbes, 424
Potage aux navets, 426
Potage aux choux, 427
Potage aux oignons, 429
Potage aux concombres, 430
Potage à la trape au ris, 431
Façon de faire des croutes, 432
Potage maigre, 434
Potage à la purée de pois, 435
Potage aux pois verds, 437
Potage aux choux, au lait, ou biſque d'écréviſſes, 438
Potage aux œufs en maigre, 440
Entrées différentes de bœuf boulli, 441

Perſillade de bœuf, bœuf à l'oignon, 442
Perſillade de bœuf, froide, fricaſſée de bœuf, 443
Bœuf en miroton, 444
Riſſolles de bœuf, 445
Griblettes de bœuf, 447
Hachis de bœuf en pot, 448
Aloyau à la Bourgeoiſe, 450
Différentes entrées de veau, mouton, & autres groſſes viandes, 453
Ragoût de veau, 454
Longe de veau en ragoût, 455
Roulade de bœuf aux choux, 456
Poularde à l'oignon, 458
Fricaſſée de pigeons, 459
Marinade de poulets ſimple, 461
Fricaſſotte de débris de volaille, 462
Hachis mêlé, 463
Capilotade de toute ſorte de volailles & de gibiers, 464
Andouillettes, bid.
Entrée de carpes, 466
Marinade de carpes, ou d'autres poiſſons d'eau douce. 57

Fin de la Table

LES DONS DE COMUS,

OU

L'ART DE LA CUISINE.

RÉDUIT EN PRATIQUE;

NOUVELLE EDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.

TOME SECOND.

Le prix eſt de ſept livres dix ſols relié.

A PARIS,

Chez PISSOT, Libraire, Quai de Conti, à la Croix d'Or, à la deſcente du Pont-Neuf, au coin de la rue de Nevers.

M. DCC LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

LES DONS DE COMUS, OU L'ART DE LA CUISINE RÉDUIT EN PRATIQUE

SECONDE PARTIE.

CONTENANT la maniere d'apprêter toutes sortes de viandes, tant Cochon, Sanglier, Volailles & toute sorte de Gibier, &c.

CHAPITRE PREMIER.

du Cochon.

Tête de Cochon en façon de hure de Sanglier.

COUPEZ la tête près des épaules. Otez les bajoues. Dépouillez le muzeau, déſoſſez le col, & ôtez la cervelle. Entremets froids.

Vous pouvez la larder de gros lard. Mettez-la dans un vaiſſeau, aſſaiſonnez de ſel & ſalpêtre pilé, clous, laurier, baſilic, gingembre, macis, géniévre. Laiſſez-la dans le ſel ſept ou huit jours, dans un endroit au frais & bien couverte. Retirez-la, & la mettez dans un linge. Faites lui prendre la forme qui convient, & la mettez dans une marmite avec trois ou quatre bouteilles de bon vin rouge, oignon, thin, laurier, baſilic, deux ou trois livres de panne. Goutez la cuiſſon aux trois quarts pour voir s'il y a aſſez de ſel. Prenez garde qu'elle ne ſoit trop cuite. Tirez-la, & à demi froide, faites-la égoutter, & la ſervez froide.

Téte de cochon en balon.

Entremets froid. Déſoſſez votre tête entierement. Levez la chair de dedans, mettez-la dans un plat, & la coupez en dez ou en tranches. Aſ-

ſaiſonnez-la de ſel, poivre, fines herbes, & épices, perſil & ciboule. Maniez bien le tout enſemble. On peut mettre toute ſorte de viandes, avec du jambon & des truffes ſi vous en avez.

Pour compoſer votre balon, vous le mettez dans une caſſerole ronde. Vous faites d'abord un lit de chaque ſorte de viande que vous mettez dedans. Commencez par mettre un lit de tranches de cochon, un lit de tranches de langues de bœuf, un lit de lard, un de jambon, un de piſtaches, un peu d'aſſaiſonnement à chaque lit. Votre balon étant formé, paſſez une ficelle tout autour & le fermez comme une bourſe. Faites-le cuire dans une braiſe bien foncée & bien garnie. Mouillez-le de bon vin blanc. Mettez du ſel & autre aſſaiſonnement, & un peu de bouillon. Faites cuire, laiſſez refroi-

dir, & ſervez, ſoit entier ou coupé par tranches.

Plus il reſte dans ſon aſſaiſonnement & meilleur il eſt.

Entremets froid.

Langues de Porc fourées.

Echaudez-les pour ôter ſeulement la premiere peau. Eſſuyez-les bien, & ôtez un peu du cornet.

Enſuite vous aurez du genié-vre, du laurier, de la coriandre, du thin, du baſilic, & toute ſorte de fines berbes, perſil & ciboule, le tout ſéché au four & pilé dans le mortier. Mêlez avec du ſel & du ſalpêtre pilé. Salez vos langues dans une terrine ou autre vaiſſeau. Il faut bien les ſerrer les uns contre les autres. Couvrez-les bien & mettez quelque choſe deſſus qui ſoit péſant. Laiſſez-les huit jours dans un endroit au frais. Enſuite vous les ôtez & les entonnez dans des boyaux de cochon. Ficelez les

deux bouts & les mettez dans la cheminée pendant quinze jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Enſuite faites-les cuire dans de l'eau, du vin, quelques oignons, & clous de girofle. Vous les ſervez froides ou chaudes.

Vous faites de même à celles de veau & de mouton.

Vous mettez l'aſſaiſonnement à proportion.

Panache de cochon en petit ſalé.

Levez vos panaches & les faites mariner dans la même ſaumure que celle de la tête, mais pas ſi long-tems. Faites-la cuire dans l'eau & la ſervez avec une purée de poids verds ou ſecs, ou au naturel, avec un peu de bouillon, échalottes & moutarde. On peut les ſervir froides. Hors-d'œuvre.

Oreilles de cochon à la Sainte-Menehoult.

Après avoir ſalé vos oreilles, vous les faites cuire dans une Entremets chaud.

Sainte-Menehoult, de panne, oignon, clous, coriandre, laurier, basilic, bouillon & vin blanc, le tout bien doux. Tirez vos oreilles à demi-froides. Fendez-les un peu du côté du gras, & les écartez pour leur donner la forme qui convient. Tirez un peu de la graisse de leur cuisson. Panez-les avec, & vous en servez au besoin.

Les oreilles de cochon en petit salé, s'accommodent de même que les bajoues & les panages.

Oreilles de cochon au Parmesan.

Hors-d'œuvre. Etant cuites, douces, & moëlleuses, vous les pannez de mie de pain & de parmesan.

Entremets. Vous les trempez dans un peu de sain-doux bien nouveau, & leur faites prendre couleur au four sur des rôties de pain de la même forme. On les sert avec une sauce piquante. On peut les

accommoder comme les palais de bœuf.

Oreilles de cochon en menus droits.

Faites-les cuire & les coupez en filets. Passez de l'oignon coupé en filets avec du lard fondu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Singez un peu & mouillez avec moitié jus & moitié blond de veau. Laissez mijoter, & jettez dedans vos menus droits. En finissant un peu de moutarde & un filet de vinaigre. Entremets.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehoult.

Nettoyez bien vos pieds, coupez-les en deux. Mettez entre chaque pied un morceau de lard, & un morceau de bois de chaque côté. Ficelez-les, afin qu'ils se tiennent droits. Garnissez une marmite de panne ou lard. Arrangez vos pieds. Assaisonnez de sel & fines herbes, & panne à chaque lit. Mouillez Entremets chaud.

avec un peu d'eſprit de vin, & de vin blanc, laurier & coriandre. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes pendant douze heures. Quand ils ſont refroidis, tirez-les & les panez proprement. Faites les griller & les ſervez chauds.

Petit ſalé.

Hors-d'œuvre. Prenez du cochon de tel endroit que vous voudrez. Cependans les filets ſont les meilleurs. Vous coupez les morceaux auſſi gros que vous voudrez. Pilez du ſel & en mettez une livre ſur vingt livres de viande. Salez le tout enſemble pour bien faire prendre le ſel. Arrangez-le dedans un vaiſſeau bien bouché, & vous en ſervez au bout de quatre à cinq jours. Vous le ſervez, ſoit à la purée, ou autre ſauce. Plus le ſalé eſt nouveau & meilleur il eſt.

Queues de cochon à la Sainte-Menehoult.

Elles s'accommodent de même que les pieds. On en peut faire des hors-d'œuvres à pluſieurs ſauces. On peut les faire cuire dans une braiſe. Hors-d'œuvre.

Façon de faire le lard.

Il faut lever le lard de deſſus le porc & y laiſſer le moins de chair qu'on pourra. Ayez du ſel pilé. Salez votre lard & arrangez-le bien ſur des planches dans la cave, mettez-y encore du ſel tout autour & par-deſſus. Mettez les morceaux l'un ſur l'autre, chair contre chair. Il faut une livre & demie de ſel ſur vingt livres de lard ; laiſſez-le dans le ſel le plus que vous pourrez. Enſuite vous le ſuſpendez dans un endroit ſec pour le ſécher, & qu'il ſe faſſe bien.

Pour faire le ſain-doux, il faut éplucher la panne, ôter la peau

qui s'y trouve, la battre & la mettre ſur un petit feu avec un peu d'eau. Laiſſez-l'y long-tems afin qu'elle fonde à profit. Laiſſez-la cuire pour que le ſain-doux ſe conſerve. Paſſez & mettez au froid.

La crépine de cochon a ſon uſage dans bien des occaſions.

Le ſang ſert pour les boudins noirs & autres entrées au ſang.

On peut le fricaſſer avec de l'oignon & du beurre, aſſaiſonné de ſel & de poivre. Le ſang de veau de même, & celui d'agneau, cela peut ſervir aux pauvres gens qui n'ont pas le moyen d'acheter quelque choſe de cher.

Oreilles de Cochon de lait, Marcaſſin, Faon, Biche, Chevreuil & autres.

Vous échaudez bien proprement vos oreilles, enſuite vous les faites dégorger à l'eau tiéde;

puis vous les faites cuire dans de bon bouillon, avec une barde de lard & tranches de citron, & vous les ſervez avec telle ſauce que vous jugez à propos. On peut auſſi les farcir, les griller, les mettre au parmeſan, aux petits oignons, &c. La cervelle du cochon de lait peut s'employer comme celle de l'agneau.

Du Boudin.

Boudin blanc de fraiſe de veau, ou d'agneau.

Vos fraiſes étant cuites, vous les hachez bien menus ; vous paſſez de l'oignon haché dans une caſſerole avec un peu de lard, à petit feu, pour qu'il en cuiſe mieux. Vous le mêlez avec vos fraiſes hachées : vous y joignez une mie de pain molet, trempée & mitonnée dans la crême, un peu de farce ordinaire, deux jaunes d'œufs aſſaiſon-

nés de ſel & de poivre, un peu d'échalottes, un peu d'épices à boudin, de la panne coupée en dez; mêlez bien le tout enſemble, goûtez-les, & en formez vos boudins à l'ordinaire : ou bien étendez des morceaux de crépine, ſur leſquels vous mettez de votre appareil que vous enveloppez bien, & vous en formez des boudins. Vous les trempez dans un peu de ſaindoux, vous les panez & les faites griller à petit feu.

Boudin de cochon.

Hors-d'œuvre. Coupez de la panne en dez, la quantité dont vous avez beſoin. Faites cuire des oignons dans la cendre, hachez-les bien, mettez-y du ſang & de la crême. Aſſaiſonnez de ſel, de poivre & fines épices. Maniez bien le tout enſemble. Entonnez dans des boyaux de la grandeur que vous jugerez à propos. Ficelez-les à

chaque bout. Faites bouillir de l'eau. Mettez-les dedans, remuez-les, & piquez pour voir ſi le ſang ne ſort plus. Alors le boudin eſt cuit. Laiſſez-les égoutter, & les faites griller pour les manger.

Le boudin de Sanglier ſe fait de même.

Boudin blanc.

Prenez de la chair de poularde, chapon ou dindon, cuite à la broche. Hachez-la bien. Mettez-la dans une caſſerole avec de la panne coupée en dez très-fin, de la mie de pain cuit dans du lait, & quatre ou ſix jaunes d'œufs cruds, une chopine de crême double, dans laquelle vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre que vous ôtez. Aſſaiſonnez de ſel & épices, un peu d'échalottes, & quelques oignons cuits dans la cendre & hachés bien menus. Entonnez Hors-d'œuvre.

dans des boyaux. Marquez avec du fil la longueur de votre boudin. On le fait cuire dans du lait. Il faut peu de tems pour le cuire. Piquez-le un peu pour faire ſortir le vent qui s'y trouve, ce qui le feroit crever. Laiſſez-le refroidir ; pour le manger on le fait griller ſur du papier.

Boudin délicat.

Hors-d'œuvre. Hachez une quantité d'oignons bien menus. Faites-les cuire dans du ſain-doux, deux livres de panne coupée en filets. Mettez-y huit jaunes d'œufs & quatre blancs fouettés, demi-ſeptier de crême, une chopine de ſang. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Entonnez dans de petits boyaux. Liez les deux bouts. Faites-les blanchir à l'ordinaire. Quand il eſt froid, faites griller, & ſervez.

Boudin blanc de Lapin.

Hors-d'œuvre. Faites cuire à demi à la bro-

che, deux ou trois lapins d'excellent fumet. Hachez-les bien. Faites infuſer les flancs de vos lapins dans la crême, dans laquelle vous mettrez après avoir mitonné, un peu de mie de pain. Ayez de la panne en petits dez bien fins, de l'oignon cuit à la cendre. Maniez le tout enſemble avec ſix jaunes d'œufs. Mettez l'aſſaiſonnement ordinaire de boudin, & finiſſez de même que le boudin blanc.

Boudin de foyes gras.

Hachez des foyes gras bien menus. Ayez preſque autant de panne coupée en dez. Mêlez bien le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices à boudin, un peu d'échalottes & quatre oignons cuits dans la cendre, & bien hachés, une chopine de crême que vous faites bouillir auparavant, dans laquelle vous concaſſez un peu Hors-d'œuvre.

de coriandre, une pinte de ſang de cochon ou veau. Remuez bien le tout enſemble ſur un fourneau pour lui faire prendre goût. Entonnez-les dans des boyaux. Faites-les blanchir à l'eau. Piquez le boudin pour voir ſi le ſang ne ſort plus. Faites griller, & ſervez avec douze foyes gras : on peut faire huit bouts de boudin.

Autre boudin de foyes gras.

Hors-d'œuvre. Prenez de bons foyes gras, coupez en dez, de mouelle de bœuf en dez, du lard cuit en dez, une pinte de ſang, chopine de crême. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Entonnez dans des boyaux, faites-les blanchir. Faites griller légérement, & ſervez.

Boudin de Faiſans.

Hors-d'œuvre. Il ſe fait de même que le boudin de lapin. Le boudin de perdrix ſe fait auſſi de même, mais

il faut leur en faire prendre le goût.

Boudin blanc de Payſan.

Trempez dans du lait pendant deux heures deux poignées de mie de pain. Jettez dedans huit jaunes d'œufs, de la panne en dez. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, & y mettez de l'oignon cuit à la braiſe. Maniez bien le tout enſemble, & entonnez votre boudin. Hors-d'œuvre.

Boudin d'Ecréviſſes.

Ayez un cent de petites écréviſſes de Seine, ſi faire ce peut, parce que le rouge en eſt plus beau. Faites-les cuire à l'eau. Epluchez toutes les coquilles. Gardez les queues & les œufs ſi elles en ont. Coupez les queues en dez avec du lard cuit en dez, ou de la panne, & de la moëlle de bœuf auſſi en dez, les blancs d'une poularde hachés bien menu, un peu de mie de pain mi- Hors-d'œuvre.

tonnée dans la crême, ſix jaunes d'œufs, & deux blancs fouettés, quelques foyes gras coupés auſſi en petits dez, & l'aſſaiſonnement ordinaire. Maniez bien le tout enſemble. (cela s'appelle beurre d'écréviſſes) Faites fondre une livre de beurre frais battu. Jettez dedans vos écréviſſes pilées. Faites les mijoter environ une heure ſur le feu pour que votre beurre prenne bien la couleur. Paſſez-les à l'étamine à force de bras. Mettez-les dans votre appareil de boudin, le tout bien mêlé enſemble. Faites égoutter & entonnez dans les boyaux. Faites blanchir à l'ordinaire & piquez un peu. Faites griller légérement.

Façon de faire les cervelats

Entremets froid. Prenez de la chair de porc le plus tendre, ſurtout qu'elle ſoit bien entre-lardée, hachez-en la quantité qu'il vous en faut. En-

ſuite aſſaiſonnez de ſel, poivre, & les épices à l'ordinaire, empliſſez vos boyaux de telle groſſeur que vous jugerez à propos. Ficelez les deux bouts, faites les fumer à la cheminée pendant deux jours, enſuite faites les cuire dans du bouillon doux, enſuite les mettez au frais. Il faut deux heures & demie pour les cuire.

Cervelat à l'oignon.

C'eſt la même compoſition que les autres, vous y joindrez une demi-douzaine d'oignons blancs, plus ou moins, ſelon que l'on l'aime. Il faut le hacher bien menu, & le faire cuire aux trois quarts dans un peu de lard fondu, enſuite le laiſſer refroidir, & le hachez bien fin, & l'incorporez avec votre appareil; formez votre cervelat à l'ordinaire, & le finiſſez de même. Entremets froids.

Cervelat à l'échalotte.

Vous y faites la même cérémonie que ci-devant, on en fait à l'ail de même.

Cervelat aux truffes.

Entremets froids. C'eſt la même choſe, vous y mettez des truffes hachées la quantité que vous jugez à propos.

L'on fait des cervelats de liévre, faiſans & autres.

Façon de faire des ſauciſſes de cochon & autres.

Prenez de la chair de deſſus le tendron, entre le lard & la poitrine, parce qu'il y a plus de gras que de maigre. Aſſaiſonnez d'épices & un peu de ſel. Entonnez dans des boyaux qui ſoient propres. Vous pouvez prendre des boyaux de cochon, veau ou mouton. Faites vos ſauciſſes de la longueur que vous jugerez à propos. Faites griller & ſervez.

Sauciſſes aux truffes.

Hors-d'œuvre.

Ayez du veau ou du porc frais haché. Mettez-y une ou deux truffes hachées. Mêlez bien le tout enſemble, & aſſaiſonnez comme ci-devant.

Sauciſſes au perſil.

Faites comme ci-devant, & mettez aſſez de perſil pour qu'il domine.

Hors-d'œuvre.

Vous faites des ſauciſſes à l'ail, à l'échalotte, à l'oignon, mais la baſe eſt toujours la même que ci-deſſus.

Sauciſſes à l'Allemande.

Hors-d'œuvre.

Ayez de la chair de porc frais que vous concaſſez ſeulement auſſi bien que la panne. Marinez cet appareil dans une terrine avec du vin du Rhin. Laiſſez égoutter & aſſaiſonnez comme ci-devant. Vous l'entonnez de même. Mettez quelques jours les ſauciſſes à la cheminée, & faites griller.

Sauciſſes plates.

Hors-d'œuvre. Elles ſe font de même que les ſauciſſes à boyau. Vous les mettez dans crépines de porc, & les faites griller à l'ordinaire.

Sauciſſes de veau à la moëlle.

Hors-d'œuvre. Hachez du veau comme du porc frais. Mettez-y de la moëlle de bœuf en dez. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices. Enveloppez cet appareil dans de la crépine, & lui donnez telle forme que vous voudrez.

Sauciſſon de venaiſon.

Entremets froid. Prenez douze livres de ſanglier. Arroſez-le de vin muſcat, & le mettez dans un linge entre deux planches chargées d'un poids bien peſant pendant deux jours. Hachez cette chair, ôtez la peau & les nerfs. Mettez ſix livres de panne. Aſſaiſonnez avec une once de macis en poudre, une once de girofle écraſé, & douze onces de ſel. Mêlez

bien le tout enſemble. Arroſez de vin muſcat, & mettez dans une terrine pendant douze heures, avec un peu de ſalpêtre pour rougir. Enſuite vous entonnez dans de gros boyaux de bœuf. Vous pouvez y mettre quelques oreilles de porc coupées en filets. Laiſſez égoutter, & faites-les enfumer à la cheminée juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & vous en ſervez cruds.

Pain de boudinaille.

Foncez une caſſerole de bardes de lard & d'une crépine. Entrée.
Prenez une pinte de ſang, une livre & demie de panne, cinq ou ſix oignons coupés bien minces, & paſſez avec un peu de panne juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ou bien des oignons cuits dans la cendre. Mettez perſil, ciboule, échalottes, le tout haché bien menu. Liez de huit jaunes d'œufs, aſſaiſonnez de ſel

& épices à boudin. Mettez le tout enſemble, & verſez dans votre crépine, recouvrez & mettez cuire au four à petit feu. Dégraiſſez, & ſervez avec un peu de blond de veau.

Différentes façons de ſervir les ſauciſſes.

Sauciſſes au Parmeſan.

Hors-d'œuvre.

Formez des ſauciſſes longues comme le pouce, ficelez-les des deux côtés. Faites les cuire dans une caſſerole avec du vin de Champagne, quelques oignons, baſilic, clous, un peu de bouillon. Quand elles ſont cuites, faites les égoutter. Otez la peau. Ayez des croûtons de pain frits dans l'huile. Mettez dans le plat que vous voulez ſervir, un peu de blond de veau, du parmeſan rapé, vos croutons & les petites ſauciſſes que vous avez trempées dans du beurre

& moutarde. Panez avec le parmeſan. Arrangez bien dans le plat. Mettez ſur un petit fourneau pour former le gratin. Faites prendre couleur avec un couvercle ou au four. Dégraiſſez, mettez un peu de blond de veau, & ſervez.

Sauciſſes au vin de Champagne.

Faites cuire vos ſauciſſes dans une petite braiſe légere, mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne. Aſſaiſonnez légerement, & faites cuire doucement. Faites-les égoutter & paſſez la cuiſſon que vous faites réduire, mettez-y un peu de blond de veau. Dégraiſſez, & ſervez avec le jus d'un petit citron. Hors-d'œuvre.

Sauciſſes à la poële.

Mettez dans une caſſerole de petites ſauciſſes plates avec deux pains de beurre, deux gouſſes d'ail, un bouquet, quelques champignons hachés bien me- Hors-d'œuvre.

nus, perſil, ciboule, échalottes, une tranche de jambon, quelque morceau de veau blanchis. Faites mijoter le tout ſur des cendres chaudes & bien couvert. Quand elles ſont cuites, découvrez votre caſſerole & jettez dedans un peu de conſommé & de blond de veau. Dégraiſſez, & ſervez.

On peut mettre du fenouil ſi on veut.

Sauciſſes en matelotte.

Hors-d'œuvre Paſſez de l'oignon. Etant cuit mouillez avec du vin rouge, un peu d'eau, du ſel, du poivre, deux feuilles de laurier. Jettez dedans des ſauciſſes plates. Faites cuire le tout. En finiſſant, mettez une pincée de capres hachées bien menues avec un anchois, des croutons de pain, & une petite pointe de vinaigre. Servez. Courte ſauce.

Sauciſſes en crépines.

Ayez des ſauciſſes cuites au vin de Champagne. Otez la peau, paſſez des oignons blancs hachés avec du lard fondu. Faites les cuire doucement. Laiſſez les refroidir, enſuite mettez du lard rapé, du ſel, du poivre, un peu d'anis pilé. Mêlez bien le tout enſemble. Prenez des morceaux de crépines larges comme le creux de la main. Mettez de votre appareil deſſus, enſuite de la ſauciſſe, puis des filets d'anchois bien deſſalés. Remettez de l'appareil & enveloppez votre ſauciſſe. Panez & faites prendre couleur au four. Servez avec du blond de veau. Hors-d'œuvre.

Sauciſſes, ſauces aux truffes.

Ayez des ſauciſſes de veau à la moëlle. Foncez une caſſerole de bardes de lard. Faites un lit de tranches de truffes, un lit de ſauciſſes plates & par-deſſus des Hors-d'œuvre.

truffes. Remettez quelques bardes. Aſſaiſonnez légérement. Faites étouffer le tout ſur des cendres chaudes. Etant cuit, laiſſez égoutter les truffes & les ſauciſſes. Dégraiſſez le fond de la cuiſſon que vous mêlez avec un peu de blond de veau, & jettez ſur vos ſauciſſes & truffes.

Vous mettez les ſauciſſes aux choux, à la purée de navets ou poids, & autres ſauces.

De l'Andouille.

Andouille de cochon.

Hors-d'œuvre. Ayez des boyaux propres pour les andouilles. Coupez-les de la longueur que vous jugerez à propos. Faites-les tremper dans du vin de Champagne avec quelque aſſaiſonnement pour leur ôter le goût de la chaircuiterie. Coupez de la panne en filets, des boyaux de cochon en filets, quelques morceaux de porc en

filets. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre & épices à boudin, un peu d'anis pilé. Empliſſez vos boyaux de maniere qu'ils ne ſoient pas trop pleins, parce que cela les feroit créver en cuiſant. Ficelez les deux bouts. Faites-les cuire dans du bouillon ou de l'eau, du lait, ſel, clous, baſilic, laurier & de la panne. Quand elles ſont cuites, laiſſez les refroidir dans leur bouillon. Les andouilles à la coënne ſe font de même, vous y mettez de la coënne de jeune cochon coupés en filets, c'eſt toujours le même aſſaiſonnement.

Andouilles de fraiſes de veau ou d'agneau.

Prenez des boyaux comme ci-devant, bien propres & bien nettoyés. Vous coupez en filets des fraiſes de veau ou d'agneau, de la panne ou petit lard aſſai- Hors-d'œuvre.

ſonné à l'ordinaire. Formez vos andouilles.

On ne les faits pas autrement à Troyes & à Rouen.

Andouilles à la Provençale.

Hors-d'œuvre. Coupez en filets des oreilles de veau que vous avez fait blanchir, ayez des filets de poularde, du petit lard, de la fraiſe de veau, de la panne, le tout mêlé enſemble. Paſſez des filets d'oignons dans un peu de lard. Mettez-les avec vos filets. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes & épices, le tout manié enſemble. Entonnez dans des boyaux, faites cuire dans une braiſe légere, & les laiſſez refroidir dans leur ſauce. Faites les griller comme les autres.

Andouilles à la coënne aux choux.

Hors-d'œuvre. Prenez deux ou trois petites andouilles que vous faites blanchir. Vous les empotez dans une

petite braiſe avec des quartiers de choux de Milan bien blanchis. Servez deſſus du blond de veau.

Andouilles à la crême.

Ayez des fraiſes de veau bien blanches, de la poitrine de porc, & une oreille, le tout coupé en filet, que vous mettez dans une caſſerole avec des filets de poularde, du petit lard, de la panne, des oignons blancs en filets. Aſſaiſonnez d'épices, ſel & poivre. Faites cuire à moitié dans de la panne fondue. Ayez de la mie de pain cuite à la crême & huit jaunes d'œufs. Empliſſez des gros boyaux de porc ou autre bien nettoyés. Liez les bouts. Faites les cuire dans une Sainte-Menehoult ou braiſe blanche pendant quatre heures. Laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon. Et les ſervez au naturel ou grillées. Hors-d'œuvre.

Andouilles à la Ste-Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Ayez une perdrix de bon fumet, un lapreau, fraiſe de veau blanchie, foyes gras, de la tetine de veau, de la chair de poularde, & de poitrine de porc, dont vous prenez le deſſus. Coupez le tout en petits filets. Mettez dans une caſſerole un quarteron de panne coupé en gros dez avec cinq ou ſix oignons blancs coupés en filets bien minces. Faites-les cuire à petit feu avec la panne. Enſuite mettez dans votre caſſerole toutes les viandes ci-deſſus. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboule, échalottes, un demi-ſeptier de crême, un peu de baſilic & d'épices; le tout bien manié enſemble. Formez vos andouilles de la longueur environ de ſix pouces. Ficelez les deux bouts. Faites-les blanchir, & les faites cuire dans une

braiſe mouillée d'un verre de vin blanc, & nourrie de tous les déſoſſemens de la viande. Etant cuites & refroidies, trempez-les dans un peu de graiſſe de la braiſe où elles ont cuit. Panez-les de mie de pain, faites les griller, & ſervez avec le jus d'un citron.

On peut les manger à pluſieurs autres ſauces.

Andouilles de bœuf.

Prenez du gras-double bien entrelardé que vous coupez en filets bien minces, ainſi que de la tetine de veau, de la langue de bœuf & du petit lard; le tout préparé comme les andouilles à la Provençale, & les finiſſez de même. Hors-d'œuvre.

Andouilles de palais de bœuf & de gras-double.

Ayez des robes d'andouilles qui ſe prennent chez les Chair-cuitiers. Faites-les bien dégor- Hors-d'œuvre.

ger pour ôter le goût de boyaux. Enſuite ayez des palais de bœuf bien blanchis, épluchez & coupez en filets. Ayez auſſi du grasdouble bien nettoyé, bien blanchi & coupé en filets de travers. Vous y joindrez un peu de petit lard en filets, & de la tetine de veau de même : aſſaiſonnez le tout de ſel & d'épices. Ayez cinq ou ſix gros oignons blancs que vous émincez. Vous les faites cuire avec du lard fondu, enſuite vous les mettez dans votre appareil. Maniez bien le tout enſemble, mettez-y quelques jaunes d'œufs, goutez & puis formez vos andouilles. Il ne faut pas trop les remplir ; cela les feroit créver. Vous les faites de la longueur d'un demi-pied plus ou moins, enſuite vous les faites blanchir un bouillon, & les faites cuire dans une braiſe légere, mouillée de vin de Cham-

pagne. Vous les faites cuire pendant trois heures ; puis vous les laiſſez refroidir dans leur aſſaiſonnement. On les mange grillées, ou on les met à telle ſauce que l'on juge à propos.

On fait en général des andouilles de tout ce que l'on veut ; pourvu que ce qu'on employe ſoit bon ; on réuſſit toujours avec de l'attention.

Echignée de port au demi-ſel.

Ayez une échignée de porc frais de bon acabit. Mettez-la ſur un plat, ſel deſſus & deſſous pendant deux jours. Mettez-la enſuite à la broche, & la ſervez avec une poivrade liée, ou ſauce Robert. Entrée.

Le cochon veut être bien cuit, autrement il eſt indigeſte.

Côtelettes de porc frais.

Elles s'accommodent de même que celles de veau, quand Hors-d'œuvre.

elles ſont tendres. Le filet de même.

Groſſe Entrée. L'épaule de cochon ſe met au four & à d'autres ſauces, comme celle de veau. On en fait auſſi des jambons.

La cuiſſe de cochon ſert à faire des jambons : mais les bons viennent de Mayence, Bayonne & autres lieux.

Semelle de filets mignons de porc frais.

Hors-d'œuvre. Ce ſont les petits filets du dedans que vous levez proprement, vous les coupez en deux ou trois, s'ils ſont biens longs, vous les applatiſſez avec le dos du couteau, & les marinez avec deux pains de beurre, ſel & poivre concaſſé, quelques petites herbes, enſuite vous les faites griller, & les ſervez avec une petite ſauce légere & courte.

Une autre fois vous les ſervez

comme les gribelettes de veau à l'orange.

Du Jambon.

Façon de faire le Jambon.

Coupez le jambon proprement, & le mettez dans un vaiſſeau, moitié ſel, & moitié ſalpêtre, que vous manierez bien enſemble. Couvrez-le & le fermez bien. Enſuite faites une ſaumure de ſel & ſalpêtre, moitié eau & moitié lie de vin. Mettez-y infuſer toutes ſortes d'herbes odoriférantes. Laiſſez repoſer & la paſſez. Mettez-y votre jambon l'eſpace de quinze jours. Enſuite vous le tirez & l'eſſuyez bien. Preſſez-le & le faites ſécher à la cheminée ou dans un endroit ſec.

Pour le conſerver, il faut le frotter d'eau-de-vie ou vinaigre, le mettre dans le tonneau, & y mettre de la cendre par-tout.

Vous pouvez le frotter avec de la lie de vin & vinaigre, & y mettre de la cendre.

Façon de faire des jambons de Mayence.

Levez vos jambons & les étendez bien pour leur faire prendre le pli. Mettez-les à la cave pendant quatre jours. Il en ſortira de l'eau qu'il faudra eſſuyer fort ſouvent. Mettez-les entre deux planches bien ſerrées & les y laiſſez autant de tems qu'il y a que le porc eſt tué. Enſuite ſalez avec ſel, poivre, clou & anis battu. Laiſſez-les prendre ſel l'eſpace de neuf jours. Mettez-les enſuite dans de la lie de vin pendant neuf autres jours. Après quoi vous les enveloppez de foin, & les enterrez dans la cave, dans un endroit qui ne ſoit pas humide. Enſuite vous les pendez à la cheminée, & les faites parfumer deux fois par jour avec du

géniévre. Puis vous les pendez au plancher dans un lieu ſec.

Sauciſſon à la Dauphine.

Ayez de la chair de porc, la même quantité que ſi vous vouliez faire un gros cervelat, ſurtout qu'il y ait beaucoup de gras, vous y joindrez la chair de Perdrix ou Faiſans, une petite noix de mouton, deux tetines de veau, le tout haché bien menu, aſſaiſonnés comme les cervelas, vous le gouterez, pour voir s'il eſt au point de l'aſſaiſonnement qu'il convient. Enſuite vous y joindrez du lard en dez, des piſtaches, des truffes en dez qui ſoient bonnes, des petits œufs, gros comme le bout du petit doigt, que vous ferez bien durcir auparavant, maniez bien le tout enſemble, joignez-y quatre œufs entiers, c'eſt-à-dire, blanc & jaune, étendez une crépine dans un moule de Entremêts froid.

fer blanc ou de cuivre fait en Dauphin : mettez-y tout votre appareil, recouvrez de bardes de lard, enveloppez bien le tout. Faites cuire dans une caſſerole ovale, avec l'aſſaiſonnement d'une bonne braiſe, le tout à petit feu ; il faut trois heures. Quand on n'a point de moule, on enveloppe cet appareil dans de la crépine, vous formez votre ſauciſſon quarré en mettant quatre petites planches de la même longueur, le tout ficelé. Vous le faites cuire de même, & vous le laiſſez refroidir dans ſon aſſaiſonnement. Vous le ſervez entier ou en tranches.

Différentes façons d'accommoder & de ſervir le Jambon.

Jambon à la Bourgeoiſe.

Entremets froid.

S'il eſt nouveau, vous ne les

faites point deſſaler. Vous le parez ſimplement par-deſſous, & le lavez un peu. Faites-le cuire enſuite dans un chaudron plein d'eau, avec un peu de thin, laurier, baſilic, quelques clous de girofle, le tout à très-petit feu. Sur la fin vous y mettez du vin ou de l'eau-de-vie. Il lui faut ſept heures pour cuire. A demi-froid, vous le laiſſez égoutter, vous levez la coënne, & jettez deſſus de la chapelure de pain bien pilée avec du perſil haché & du poivre concaſſé.

Jambon à la braiſe.

Deſſalez le & le faites cuire comme ci-devant aux trois quarts. Faites égoutter & le mettez dans une braiſe bien foncée. Mouillez avec du vin de Champagne ou d'autre vin. Il faut qu'il ſoit bien cuit & doux. Vous le tirez & levez la coënne. Dégraiſſez, Entrée.

& ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole, ou ſauce pointue, ou quelques légumes, comme épinars, oſeille, choux-verts & choux-fleurs.

Jambon à la daube.

Entremêts froid. Deſſalez, & faites cuire à moitié comme ci-devant. Mettez-le dans une braiſe de veau bien foncée. Mouillez d'excellent bouillon & vin de Champagne; laurier, baſilic, clou, coriandre, tranches de citron, le tout à petit feu. Quand il eſt cuit levez la coënne & la laiſſez refroidir. Servez-le avec le fond de la cuiſſon qui doit être en gelée.

Jambon au cingarat.

Entremêts. Coupez des rouelles de jambon bien minces. Paſſez-les à la poële avec du lard fondu. Servez-le avec un filet d'eau, de vinaigre, & poivre concaſſé.

Rôties en Jambon.

Coupez des tranches de jambon de la forme que vous voudrez. Coupez autant de rôties de pain. Faites deſſaler un peu le jambon s'il eſt trop ſalé. Reſſuyez-le bien & mettez les tranches dans une caſſerole aſſez grande pour que les rôties ne ſoient pas l'une ſur l'autre. Frottez de lard fondu & de beurre de Vanvres. Faites-les ſuer ſur des cendres chaudes aſſez long-tems. Quand elles ſont cuites, faites prendre couleur à votre pain, dreſſez les rôties dans le plat, les tranches de jambon deſſus. Faites la ſauce avec la même caſſerole, dans laquelle vous mettez un peu d'eau, enſuite un peu de blond de veau, le tout bien doux. Dégraiſſez, & mettez une petite pointe de vinaigre.

Le jambon qui s'employe pour différentes ſauces, doit être

d'un bon goût, & veut être employé ſagement.

Jambon à la broche.

Entremets ou Entrée. Prenez un jambon nouveau, parez-le par-deſſous, & le faites tremper pendant deux ou trois jours; on peut le mariner avec du vin d'Eſpagne pendant une demi-journée. Embrochez-le & le couvrez par deſſous de bardes de lard ou crépines. Vous le faites cuire à la broche à petit feu pendant ſix heures & plus s'il eſt gros. Vous l'arroſez continuellement avec de l'eau chaude que vous mettez dans la léchefrite, cela fait ſortir le ſel, au lieu que le vin reſſerre la viande & empêche le ſel de ſortir. Etant preſque cuit, vous levez la coënne & lui faites prendre belle couleur. Vous le panez légerement de chapelure ou mie de pain.

Pour la ſauce, vous faites ré-

duire le vin dans lequel il a mariné. Vous y joindrez le jus qu'il aura rendu au ſortir de la broche. Dégraiſſez & ſervez.

On peut le ſervir avec une ſauce pointue.

Obſervation pour ce qui concerne le Cochon.

Le cochon eſt une viande fort dure à digérer. Pour être bon la chair en doit être rougeâtre. Il n'eſt bon qu'à ſix ou huit mois. Alors il eſt excellent à rôtir & à faire du petit ſalé.

Il faut l'engraiſſer avant que de le tuer, & le laiſſer mortifier le plus que l'on pourra. Prenez garde qu'il ne ſoit ladré. On le connoît par les petites taches blanches qu'on voit dans la chair des cochons ladres.

Il doit avoir la chair ferme & ne ſentir ni l'échauffé ni aucun mauvais goût.

Pour la panne & le lard, le

cochon doit avoir un an ou quinze mois, & plus.

Il faut employer le plus nouvellement qu'on peut, les boudinailles, ſauciſſes & cervelats, parce que quand ils ſont vieux ils ſont ſujets à ſe créver & à s'échauffer.

Le cochon de lait n'eſt bon qu'à trois ſemaines. Dès qu'on le retire de deſſous la mere, on l'échaude ſur le champ.

Du Cochon de lait.

Cochon de lait rôti.

Entrée en rôti. Faites chauffer de l'eau dans un grand chaudron bien propre. Quand l'eau eſt plus que tiéde, mettez votre cochon dedans en le tenant par la tête ou par les pattes de derriere. Remuez toujours juſqu'à ce que l'eau ſoit aſſez chaude ; ce qui ſe voit quand la queue commence à quitter ſon poil. Pour lors vous

le tirez de l'eau & le frottez deſſus une table bien propre avec la main à force de bras. Tandis qu'il eſt chaud, vous le vuidez & lui trouſſez les pattes avec deux brochettes. Laiſſez-le mortifier un jour, enſuite vous l'embrochez avec un bouquet dans le corps, du ſel & du poivre. Quand il commence à ſécher vous l'eſſuyez bien avec un linge blanc, & le frottez de bonne huile. Il faut que la peau ſoit croquante.

Cochon de lait au Pere-douillet.

Etant échaudé & mortifié, coupez-lui la tête & le reſte en quatre quartiers. Foncez une caſſerole de bardes de lard. Arrangez votre cochon deſſus avec la tête. Aſſaiſonnez de clous, muſcade, macis, gingembre, canelle, laurier, ſel, poivre, citron, quelques oignons, carottes & panais. Recouvrez de Groſſe Entrée.

bardes de lard & de veau. Mettez-le ſuer ſur un petit feu, enſuite mouillez avec du vin blanc & un peu d'excellent bouillon. Laiſſez mijoter juſqu'à parfaite cuiſſon. Laiſſez égoutter, & ſervez froid ou avec ſa gelée qui eſt le bouillon de ſa cuiſſon, que vous paſſez & clarifiez s'il en eſt beſoin.

Pluſieurs Entrées. Vous pouvez ſervir chaque quartiers de cochon à pluſieurs fois différentes, & avec telle ſauce que vous voulez, purée, poids nouveaux, ou en petit ſalé. Pour cela vous le mettez au demi-ſel, deux jours ſeulement, & vous le faites cuire comme du petit ſalé, & le ſervez de même.

Blanquette de Cochon.

Hors-d'œuvre. Faites rôtir votre cochon à la broche. Coupez les cuiſſes bien minces & les filets de même. Paſſez des champignons, fingez, mouillez

mouillez & finiſſez comme celle de veau, de maniére pourtant qu'elle ſoit plus relevée.

Cochon de lait fourré.

Etant échaudé, vous le déſoſſez entiérement, & ne lui laiſſez que la tête & les pieds. Mettez dans le corps une bonne farce de veau, lard, graiſſe de bœuf. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites-le cuire enſuite dans une poiſſonniere ſur le dos, bien couvert de bardes de lard. En le faiſant cuire, vous lui faites prendre la forme qui convient. Mouillez votre braiſe avec du vin & du bouillon. Servez froid ou chaud. Entrée.

Les pieds de cochon s'apprêtent comme les pieds d'agneau. Hors-d'œuvre.

Galantine de cochon de lait.

Coupez la tête & les pieds. Levez la peau ſans la déchirer, étendez-la proprement ſur la table. Faites une farce ordinaire bien conſiſtante avec toutes ſor- Entremets froid.

tes d'aſſaiſonnemens ſans ciboule. Ayez des filets de lard de la largeur de votre galantine, des filets de jambon, des filets de cochon, des truffes, des piſtaches, des œufs durs, des amandes, le tout arrangé avec art, de la façon qui ſuit.

Vous mettez d'abord ſur la peau une livre de farce, des filets de lard, des jaunes d'œufs & piſtaches à la ſuite l'un de l'autre, du jambon, des amandes, des truffes. Faites de même juſqu'à la fin. Remettez de la farce par-deſſus tous vos filets. Paſſez la main par-deſſus avec des œufs battus. Roulez bien votre galantine, enſuite vous l'enveloppez dans des bardes de lard, & une ſerviette bien ſerrée, & ficelée par les deux bouts. Faites-la cuire dans une braiſe. Il faut qu'elle ſoit aſſaiſonnée légerement en dedans.

Servez-la froide, coupée par morceaux ou entiere.

On peut faire avec la peau d'un cochon de lait pluſieurs hors-d'œuvres, ſoit en roulade, ſoit en pain, ſoit en poupiettes piquées ou non. Vous mettez dedans ou farce, ou filets de viande en truffes, ou toute autre choſe à votre choix. Pluſieurs Hors-d'œuvres.

Du Cochon ſauvage ou Sanglier.

LA hure de ſanglier s'accommode comme la tête de cochon. Entremets froid.

Les filets de ſanglier ſe piquent avec de moyen lard. On les marine, & on les ſert avec une ſauce pointue.

Le quartier de ſanglier piqué ſe met à la broche. Groſſe Entrée.

Le cuiſſeau de ſanglier ſe met à la daube. (Voyez le cuiſſeau de veau.)

Le ſanglier en bœuf à la mode. (Voyez le bœuf.)

Haricot de poitrine de ſanglier. (Voyez le mouton.)

On fait du ſalé de ſanglier.

Le marcaſſin ſe ſert pour rôt bien piqué.

Le cerf s'accommode comme le ſanglier.

Le chevreuil de même.

Le dain, le faon, la biche, de même.

Obſervation.

Le ſanglier eſt bon quand il va au grain ou qu'il eſt de compagnie.

La laye eſt un peu plus délicate. L'un & l'autre doit être un peu mortifié.

Le marcaſſin de l'année eſt préférable.

Les chevreuils les plus délicats, ſont ceux qui vont ſur les montagnes. Ceux qui ſont des pays aquatiques ont peu de qualité.

La femelle du Dain eſt bonne quand elle eſt de l'année.

CHAPITRE II.

Pluſieurs ſortes de groſſes & moyennes Entrées ou Hors-d'œuvres, de poiſſon en gras, Matelottes, Etuvées, Terrines, Caſſeroles, & Gâteau de viande & poiſſon, le tout en gras.

De *la Terrine en général.*

LA terrine eſt ainſi appellée, parce qu'autrefois on ſervoit la terrine dans laquelle étoit la viande qu'on y avoit fait cuire. On y mettoit différentes viandes bien lardées ; le tout aſſaiſonné comme à la braiſe. L'on re-

couvroit la terrine, & on la bouchoit bien de pâte faite à l'eau pour que la fumée n'en ſortît point. On la mettoit ſur des cendres chaudes le tems qui convenoit pour la cuiſſon. On ôtoit la pâte qui étoit autour, & on la ſervoit ſans autre ſauce que le reſtaurant de la viande.

Ce qu'on appelle terrine aujourd'hui n'eſt autre choſe que pluſieurs ſortes de viandes, volailles, gibier, ou légumes que l'on fait cuire à la braiſe. Quand la viande eſt cuite, on la fait égoutter, & on la reſſuye; après quoi on la remet dans une terrine d'argent, pourcelaine, terre, fayance ou autre, & vous y mettez telle ſauce, coulis, purée, ragoût ou légumes, que vous jugez à propos.

Terrine de toutes ſortes de viandes de Boucherie.

La terrine ſert ordinairement

de groſſe entrée, de relevé, ou de plat de milieu. On la compoſe de queues de bœuf, de mouton, de veau, tendron, tranches, langues, culottes, ſelle de mouton, cuiſſeau de veau, gigot de mouton, & de toute autre choſe, le tout bien cuit à la braiſe, & de bon goût. Vous la ſervez avec le bouillon qu'elle rend, ou avec pluſieurs ſortes de graines, légumes, racines, purées & ſauces de toutes façons. Groſſe Entrée.

La viande ne doit pas être trop cuite. Le reſtant d'une terrine peut ſervir juſqu'au dernier morceau à pluſieurs choſes différentes.

Terrine de Poulets.

Plumez & habillez des poulets, flambez, épluchez & les trouſſez en dedans. Etant refaits, piquez-les de lardons de lard, & jambon aſſaiſonné. Faites-

les cuire à la braiſe. Laiſſez-les égoutter & les mettez dans une terrine avec tel ragoût de légumes que vous voudrez, ou autre ſauce.

Les terrines de poulardes, pigeons, lapins, volailles & gibier ſe font de même. Le tout doit être bien braiſé & de bon goût, ſans être trop cuit. Vous y mettez telle ſauce, coulis ou ragoût que vous voulez.

Groſſe Entrée. Les terrines d'aîlerons, queues de veau, de mouton, d'agneau, de cochon, langues de mouton & autre, ſe font de même. Vous les faites cuire ſelon leur qualité dans une braiſe, vous les garniſſez & y mettez telle ſauce que vous voulez.

Terrine Royale.

Groſſe Entrée. Ayez un faiſant, deux lapreaux, deux perdreaux d'un bon fumet, deux gros pigeons, quatre cailles, un filet de bœuf;

quelques filets de mouton & du petit lard, le tout bien piqué. Arrangez toute votre viande dans une terrine. Coupez les lapreaux par morceaux. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices & un peu de baſilic. Couvrez de quelques bardes de lard & de veau, & tranches de jambon ſi vous en avez. Humectez avec une demi-cueillerée de bon bouillon. Recouvrez votre terrine & la bordez de pâte autour. Faites-la cuire dans un four doux, ou ſur des cendres chaudes l'eſpace de cinq à ſix heures. Ayez enſuite de groſſes crêtes bien blanches & cuites, & de groſſes truffes coupées en deux, paſſées avec un pain de beurre. Mouillez de bouillon, enſuite de blond de veau. Mettez-y vos crêtes, & faites mijoter le tout un quart d'heure. Découvrez votre terrine & l'eſſuyez tout au-

tour. Dégraiſſez & jettez dedans votre ragoût. Servez chaud.

Timbale à l'Eſpagnole.

Entrée. Foncez une caſſerole ou moule à timbale, d'une pâte à l'Eſpagnole. Mettez dedans telle viande filets & ragoût que vous jugerez à propos. Le ragoût doit être bien fini & froid. Recouvrez & frottez de ſain-doux. Vous lui faites prendre couleur au four & la renverſez. Enſuite vous faites un petit trou au milieu & y verſez de la ſauce pareille à votre ragoût, & ſervez chaud.

Caſſerole à la Provençale.

Faites cuire dans une braiſe bien foncée des morceaux de queues de bœuf, tendrons de mouton, queues de veau, ou de mouton, petit lard, quelques morceaux de pigeon, aîlerons de dindon ou de poularde, & autre choſe ſelon la commodité. Faites cuire auſſi un quarteron

de ris dans de bon bouillon. Vous ferez une bonne purée de lentilles bien épaiſſes & de bon goût. Mettez égoutter votre viande pour compoſer votre caſſerole. Mettez un lit de purée dans le fond de la terrine, puis un lit de viande, enſuite un lit de ris : faites toujours de même, & finiſſez par la purée de lentilles : couvrez le tout de mie de pain bien mince que vous tremperez dans la graiſſe de votre braiſe : Panez le tout légerement, & faites prendre couleur au four à petit feu, pour que cela ait le tems de pénétrer au fond de la terrine. Servez chaud.

Cette façon de caſſerole peut conduire à bien d'autres.

Pot Royal.

Faites cuire à moitié dans l'eau un combien de jambon, pour le bien deſſaler, enſuite dans une braiſe, un faiſant, deux Groſſes Entrées.

perdrix, un petit colet de mouton, un lapreau coupé par membres ; le tout piqué de lard aſſaiſonné, de gros aîlerons de dindon, une demi-douzaine de navets, carottes & panais, du petit lard, des ſauciſſes longues comme le pouce ; le tout bien empoté dans une marmite, chacun ſelon ſa cuiſſon, & bien nourri de tranches de bœuf, veau & lard ; aſſaiſonnez légérement. Etouffez & couvrez bien. Faites cuire l'eſpace de huit heures ſur des cendres chaudes. Quand le tout eſt cuit, retirez de la marmite, dégraiſſez & arrangez dans le pot chacun à ſa place. Mettez avec le fond de la cuiſſon une cueillerée de conſommé. Faites bouillir enſemble. Paſſez le bouillon, dégraiſſez & le jettez dans votre pot avec du cerfeuil haché deſſus, & du poivre concaſſé.

Terrine mêlée.

Faites cuire dans une bonne braiſe, pigeons, aîlerons de dindon, queues de mouton ou de veau, du petit lard, tendron de mouton ou de veau, cuiſſes de poularde, ſauciſſes & autres ingrédiens. Dégraiſſez, reſſuyez, & mettez dans votre terrine. Jettez dedans une purée de pois nouveaux ou ragoût de pois au roux ou au blanc. Groſſe Entrée.

Hoche-pot.

Faites blanchir des tendrons de bœufs, mettez-les dans une marmite avec carottes, panais, navets & quelques ſauciſſes. Etouffez le tout, & faites cuire ſur des cendres chaudes. Mouillez un peu avec de bon bouillon. Enſuite laiſſez égoutter & paſſez le bouillon. Arrangez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez le bouillon deſſus avec du perſil haché. Groſſe Entrée.

On fait des hoche-pots de tout ce que l'on veut. Le bouillon doit avoir beaucoup de corps ſans être acre ni ſalé.

Si on le fait avec du gibier, il doit avoir bon fumet.

Hoche-pot de lapins & anguilles.

Groſſe Entrée. Coupez par morceaux deux lapreaux d'un bon fumet; mettez-les dans votre marmite avec des racines, de petits oignons & petites ſauciſſes, groſſes & longues comme le petit doigt. Faites cuire à moitié, & y mettez des tronçons d'anguille piquée de petit lard. Achevez de faire cuire en y mettant un verre de bon bouillon & de vin de Champagne. Quand le tout eſt cuit, faites égoutter, dégraiſſez, & arrangez ſur le plat. Faites glacer vos anguilles avec un peu de la cuiſſon que vous faites réduire au caramel. Arrangez vos morceaux de lapreaux & d'an-

guilles. Garniſſez les vuides avec les racines, petits oignons & fauciſſes, & verſez votre bouillon deſſus.

Matelottes à la Dauphine.

Ayez des filets de lapreaux de bon fumet, des aîles de faiſant ou des perdreaux rouges, des poupiettes de veau piquées & glacées. Faites cuire le tout dans des bardes de lard, & mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile. Etant cuit à moitié, mettez y des filets de ſolle, filets de lotte, de petits oignons blanchis, une demi-douzaine de belles écreviſſes, ôtez les petites pattes, achevez de faire cuire le tout à petit feu. Enſuite vous laiſſez égoutter, & arranger dans le plat chaque choſe à ſa place. Garniſſez de croutons & de quelques laitan- Groſſe Entrée.

ces. Jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut y joindre toute autres choſes ſi on le veut.

Matelottes à la Françoiſe.

Groſſe Entrée.

Ayez de petits rayons que vous écorcherez à crû, des petites ſolles & des petits turbots bien nettoyés. Faites-les cuire ſéparément dans un plat avec un peu d'huile, de l'échalotte entiere, deux gouſſes d'ail, des tranches de citron, un peu de baſilic & quelques champignons, un verre de vin de Champagne, & un peu de bon bouillon. Faites bouillir le tout & le jettez deſſus votre poiſſon avec un peu de ſel. Quand le tout eſt cuit à propos, faites égoutter. Dreſſez votre poiſſon ſur un plat. Faites une ſauce avec un peu d'huile, tranches de carottes, d'oignons, champignons, un bouquet, deux gouſſes d'ail,

une tranche de jambon ; paſſez le tout ſur le feu. Singez & mouillez de vin de Champagne & conſommé. Faites cuire la ſauce, enſorte qu'elle ſoit un peu conſiſtante, dégraiſſez, & jettez ſur votre poiſſon.

Matelotte à la Financiere.

Ayez une anguille moyenne, deux ſolles, ſix aîlerons de poulardes, ſix belles crêtes, quatre laitances de carpes, douze queues d'écreviſſes, trois cervelles d'agneau, quelques filets de lapreaux de bon fumet piqué d'anchois, ainſi que l'anguille, & de petits oignons blancs. Faites une petite braiſe avec des bardes de lard, tranches de veau, tranches d'oignon, zeſtes de carottes & panais, clous, baſilic, ſel & poivre, cinq ou ſix gouſſes d'ail. Faites ſuer le tout en y mettant un peu de bouillon. Mouillez votre braiſe

Groſſe Entrée.

d'une demi-bouteille de vin blanc, du bouillon, & d'un demi-verre d'huile. Laiſſez mijoter & cuire. Paſſez-la dans une caſſerole au travers d'une paſſoire ou d'un gros tamis, afin que toute la graiſſe paſſe avec cet aſſaiſonnement. Faites cuire votre anguille coupée en morceaux & vos filets de ſolle, ainſi que les aîlerons de poularde. Faites cuire à part, ſéparément, les crêtes dans du bouillon. Etant cuite aux trois quarts, vous les remettez dans le même aſſaiſonnement. Vous faites cuire de même les laitances de carpes, les cervelles dégorgées & blanchies, les petits oignons, les filets de lapreaux, & les écreviſſes. Faites enſuite égoutter chaque choſe à part. Arrangez le tout ſur le plat que vous devez ſervir. Mettez-y des croutons de pain frits à l'huile. Maſ-

quez le tout avec une ſauce à la carpe. Parſemez d'œufs, d'écreviſſes ſi vous en avez; & ſervez chaud. On peut mettre dans cette matelotte tout ce que l'on veut.

Matelotte mêlée de queues & autres choſes.

Faites blanchir & cuire à moitié dans une petite braiſe des queues d'agneau. Mettez-les dans une caſſerole avec de petits oignons blancs & blanchis, quelques aîlerons de poulardes & autres garnitures convenables. Pour achever de les faire cuire, metez-y un peu de leur braiſe avec du vin blanc. Faites égoutter, arrangez ſur le plat, garniſſez de croutons, & mettez deſſus une ſauce à la carpe ou à l'Eſpagnole. Groſſe Entrée.

Les matelottes de queues de veau, mouton & cochon ſe font de même, ainſi du reſte.

Matelotte au bouillon.

Groſſe Entrée. Faites cuire de petites ſolles & des éperlans dans un verre de vin de Champagne, du bouillon, de l'huile, du ſel, du poivre & deux gouſſes d'ail. Epluchez des rayons, & les faites cuire dans un petit court-bouillon. Arrangez le tout ſur le plat que vous devez ſervir, & jettez deſſus deux ou trois bons verres de conſommé, dans lequel vous aurez mis perſil haché & blanchi, & du poivre concaſſé.

Bien des ſortes de poiſſons peuvent entrer dans cette matelotte.

Matelotte au Vaſtreſiche.

Mettez dans une caſſerole trois perches, deux brochetons écaillés & coupés en tronçons. Groſſe Entrée. On peut y joindre des vives & autres poiſſons d'eau douce ou de Mer, pourvu qu'il ſoit ferme. Mettez-y racines de perſil, cou-

pées en petits morceaux, oignons blancs blanchis & preſque cuits. Faites bouillir une chopine de vin blanc, & de bouillon, un demi-verre d'huile, de petits bouquets de perſil entier & du ſel qui domine un peu. Jettez votre aſſaiſonnement tout bouillant ſur votre poiſſon, & le faites cuire à grand feu. Pour le ſervir, vous égouttez le bouillon. Dreſſez votre poiſſon dans le plat avec les petits oignons, racines de perſil, les petits bouquets de perſil, cinq ou ſix tranches de citron. Jettez deſſus une ſauce comme à la matelotte à la françoiſe.

Hachis ou pâté ſans pâte.

Hachez de la rouelle de bœuf, veau ou mouton, cochon, volaille, gibier ou autre viande, avec un gros morceau de graiſſe de bœuf, cinq ou ſix gros oignons. Aſſaiſonnez de ſel, poi- Entrée.

vre, têtes de clous de girofle pilé & muſcade. Mettez le tout dans une terrine bien bouchée ſur des cendres chaudes pendant cinq heures. Enſuite découvrez la terrine, & ſervez ſans autre façon.

Etuvée à la chique.

Entrée. Faites blanchir des queues de bœuf & les coupez en morceaux. Faites-les cuire dans une braiſe légere & douce, avec autant de gros oignons que de morceaux de queues de bœuf. Faites égoutter & dreſſez ſur le plat avec des croutons de pain bien séchés.

Pour la ſauce vous mettez dans une caſſerole un peu de beurre ou lard fondu, avec un peu de farine. Faites un petit roux léger & le mouillez de vin blanc ou rouge, & un peu de la cuiſſon que vous paſſerez au tamis. Faites mijoter votre ſau-

ce. Mettez-y une pincée de capres, quelques petits champignons tournés & blanchis. Goutez & ſervez ſur votre étuvée. On peut y mettre quelques écréviſſes ou laitances ou autres ingrédiens.

Etuvée à la grand'mere.

Faites blanchir de beaux foyes gras, & les faites cuire dans des bardes de lard avec ſix gros oignons blanchis & farcis en dedans d'une farce fine de volaille, aſſaiſonnés deſſus & deſſous de ſel, poivre, baſilic en poudre. Mouillez d'un demi-verre de vin blanc. Faites cuire à part dans du bouillon, ſix belles crêtes. Le tout étant cuit de bon goût, vous le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir avec des croutons deſſus. Garniſſez de boulettes de farce fine & liée, que vous aurez fait frire bien blondes. Jettez deſſus la même

Entrée.

ſauce que l'étuvée à la chique, ou une ſauce à l'Eſpagnole, ou autre.

Caſſerole accompagnée.

Le nom de caſſerole vient de ce que l'on ſert ſur la table le même vaiſſeau dans lequel a cuit la viande.

Entrée. Dépouillez une moyenne anguille, ôtez la tête, vuidez-la & la coupez par tronçons. Ayez autant de tendrons de poitrine de veau bien blanchie, quatre cuiſſes de poulets gras, des morceaux de petit lard, le tout proprement accommodé, & cuit dans une braiſe de bon goût. Laiſſez égoutter & dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, le tout bien arrangé. Faites fondre dans une caſſerole deux ou trois pains de beurre. Mettez un peu de perſil, ciboule, échalottes hachées, ſel, poivre, deux grandes cueillerées de blond de veau.

Remuez

Remuez bien le tout. Masquez-en votre viande. Panez d'une légere mie de pain. Faites prendre couleur au four, dégraissez & servez chaud avec une sauce à l'Espagnole.

Casserole ou pilo turque.

Prenez un colet de mouton bien blanchi, un gros pigeon, la moitié d'une poularde, quelques morceaux de petit lard. Piquez le tout de moyen lard assaisonné. Empotez le tout dans une marmite avec de bon bouillon. Mettez-y un quarteron de ris blanchi. Couvrez votre marmite, & la mettez sur des cendres chaudes pendant cinq heures, après quoi vous renversez le tout sur le plat, & le servez. Entrée

Casserole au ris à la Françoise

Faites cuire dans une petite braise, tendrons de mouton ou côtelettes, pigeons, membres de poulets ou poulardes, queues Entrée

de veau ou d'agneau, petits lard, aîlerons de dindon ou autres. Quand cela eſt cuit, faite ségouter & dreſſez ſur le plat. Maſquez de blond de veau bien lié. Faites cuire du ris dans une petite marmite avec du bon bouillon qui ait du corps. Il faut que le ris ſoit extrêmement cuit & bien épais. Vous en mettez ſur votre viande de l'épaiſſeur d'un pouce en dôme. Faites prendre belle couleur au four, & que le deſſus ſoit croquant. Servez chaud, & bien blond.

Groſſe Entrée.

Gâteau de veau glacé.

Prenez deux belles noix de veau bien parées, coupez de l'épaiſſeur de la moitié du petit doigt. Faites-en cinq ou ſix fricandeaux bien piqués de moyen lard. Coupez-les en pointe. Prenez un dindon dont vous levez la peau, après l'avoir flambé & épluché, vous le couperez en qua-

tre morceaux. Le dindon vous ſervira à mettre en filet avec des filets de lapreaux ou autre viande, quelques truffes, foyes gras, ris de veau & autres, le tout en filets. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, baſilic en poudre, un peu de muſcade, du lard rapé; le tout bien manié enſemble avec quatre jaunes d'œufs.

Pour former votre gâteau, vous prenez une caſſerolle ronde de la grandeur du plat, ſur lequel vous voulez ſervir. Vous la garniſſez de bardes de lard, vous mettez enſuite vos fricandeaux le lard en deſſous, & la peau du dindon à côté. Soudez bien avec des œufs battus. Garniſſez les entre deux, d'une farce fine, bien liée & bien conſiſtante. Mettez en aſſez pour que cela ſe ſoutienne. Enſuite vous rempliſſez de votre appareil de filets. Recouvrez de farce &

ramenez par-deſſus les fricandeaux, & la peau de dindon. Enfermez bien le tout, & que l'un & l'autre ſoit joint enſemble. Couvrez de crépines & d'une feuille de papier. Faites cuire au four doux, pendant deux heures dans ſon jus.

Pour le ſervir, il faut avoir une abbaiſſe de pâte briſée que vous renverſez deſſus. Si le piqué n'avoit pas aſſez de couleur, vous y mettez un peu de glace que vous aurez faite. Il ne faut rien mettre ſur le blanc. Servez avec telle ſauce que vous jugez à propos.

Gâteau à la Sainte-Menehoult.

Groſſe Entrée. Foncez une caſſerole de bardes de lard bien épaiſſes, garniſſez de farce de l'épaiſſeur d'un pouce. Mettez dans le milieu un ragoût de pluſieurs ſortes de filets. Etant froid vous recouvrez de farce & de bardes de lard,

Faites cuire au four doux. Renverſez-le ſur le plat que vous devez ſervir. A demi-froid vous le couvrez d'une ſainte-Menehoult, panez & faites prendre couleur au four. Dégraiſſez, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut faire des gâteaux de ce que l'on veut, gras ou maigre.

CHAPITRE III.

De la Volaille en Général.

De la Poule & du Cocq.

LA poule ſe met dans le bouillon & ſe ſert ſur des potages. On peut en prendre les blancs pour des coulis à la Reine, ou autres uſages, ſelon ſa qualité.

Les petits œufs de poule ſervent à garnir, & autres.

Le coq eſt propre à mettre dans les conſommés.

Poularde en Mouſſeline.

Entrée Ayez une poularde bien fine. Epluchez-la, flambez & la trouſſez comme pour mettre au pot. Mettez dedans une légere farce de foyes gras, & moëlle de bœuf. Aſſaiſonnez de perſil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs. Fermez votre poularde du côté de la poche avec une brochette, & mettez la peau par deſſus le croupion. Enveloppez votre poularde dans un morceau de mouſſeline, & la mettez dans une terrine avec un demi-verre de bouillon. Bouchez bien & laiſſez mijoter ſur des cendres chaudes pendant huit heures. Enſuite vous la retirez & ôtez la mouſſeline. Servez avec la ſauce qu'elle aura rendue.

Aîlerons de Poulardes au verd-pré.

Faites cuire vos aîlerons dans des bardes de lard après les avoir échaudés & blanchis.

Pour la ſauce vous faites ſuer un petit morceau de veau & zeſtes de jambon, carottes, panais, quelques tranches d'oignon deſſus & deſſous. Mouillez avec de bon bouillon, un peu d'huile & un verre de vin blanc, trois gouſſes d'ail, un clou, deux champignons & un bouquet. Faites mijoter le tout juſqu'à parfaite cuiſſon. Paſſez la ſauce & la dégraiſſez. Mettez-y deux pains de beure manié dans la farine. Tournez ſur le feu. En finiſſant une bonne pincée de perſil blanchi & haché très-menu, de façon que cela forme le vert. En ſervant, mettez le jus d'un citron, la ſauce deſſous, & les aîlerons deſſus. Hors d'œuvre

Aîlerons de Poularde à la poële.

Foncez une caſſerole de quelques bardes de lard. Mettez-y des aîlerons bien blancs & bien arrangés, & deſſus quelques morceaux de veau blanchis, un peu Hors d'œuvre.

de champignons hachés, perſil, ciboule, échalottes, du ſel, du poivre, deux gouſſes d'ail entieres, & un pain de beurre. Recouvrez & bouchez votre caſſerole. Mettez-la ſur des cendres chaudes à très-petit feu. Quand le tout eſt cuit, laiſſez égoutter les aîlerons, ôtez les bardes de veau. Dégraiſſez bien la ſauce en y mettant un peu de quinte-eſſence, conſommé & blond de veau. Dreſſez vos aîlerons, & ſervez la ſauce deſſus avec le jus d'un citron. Vous pouvez y mettre du fenouil, & faire la poële plus ſimple.

Aîlerons de Poulardes piqués, glacés.

Hors d'œuvre

Piquez-les de lard bien fin, & les faites cuire dans du bouillon avec quelques bardes de veau, un bouquet d'oignons, tranches de jambon. Quand ils ſont cuits, dégraiſſez la ſauce & formez un camarel. Remettez vos

aîlerons dedans, le lard en deſſous. Mettez ſur des cendres chaudes pour qu'ils ſe glacent, & ſervez deſſous telle ſauce ou légume que vous jugerez à propos.

Aîlerons de Poularde au naturel. Hors d'œuvre.

Faites cuire des aîlerons dans une petite marmite avec des morceaux de petit lard, des oignons blancs & du bouillon. Etant cuit, dreſſez dans le plat & jettez deſſus un peu de quinte-eſſence, du perſil haché, & du gros poivre.

Aîlerons de Poularde en chipoulate.

Ayez des aîlerons, du petit lard & petites ſauciſſes, groſſes & longues comme le petit doigt. Faites-les blanchir, & que le lard ſoit un peu cuit. Foncez une caſſerole de bardes de lard & de veau. Arrangez votre petit lard, les aîlerons, les ſauciſſes & les oignons. Recouvrez & aſſaiſonnez légérement, avec baſilic & Hors-d'œuvre.

clous. Faites ſuer le tout fort doucement, & mouillez avec de bon bouillon. Quand le tout eſt cuit, paſſez le bouillon & le dégraiſſez. Mettez dedans deux tranches de citron, la moitié d'un pain de beurre. Tournez ſur le feu pour donner un peu de conſiſtance. Arrangez vos aîlerons, les ſauciſſons, les oignons & petit lard. Jettez votre bouillon deſſus avec un jus de citron.

Aîlerons de Pourlarde à la Hollandoiſe liés.

Hors d'œuvre. Paſſez vos aîlerons avec deux pains de beurre, un bouquet de perſil & ciboule, deux clous de girofle; deux gouſſes d'ail, une petite tranche de jambon, ſi vous voulez. Paſſez, ſingez & mouillez avec du bouillon & vin de Champagne, un peu de ſel & poivre. Laiſſez cuire, & faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec le jus d'un citron, une lar-

me de bouillon, un pain de beurre, une pincée de perſil blanchi & haché très-fin. Liez vos aîlerons, & ſervez chaud.

Aîlerons de Poularde aux fines herbes.

Faites cuire aux trois quarts des aîlerons de poulardes dans une petite braiſe ou quelques bardes de lard. Faites-les égouter. Hachez des champignons, perſil, ciboule, échalottes, mettez le tout dans un plat avec deux pain de beurre ou lard fondu, ou de l'huile, ſel, poivre baſilic en poudre. Mettez-y vos aîlerons, couvrez-les, & les mettez ſur des cendres chaudes pendant une demi-heure. Otez les aîlerons, ſoufflez la graiſſe, mettez du blond de veau autant qu'il en faut pour une ſauce. Faites bouillir avec vos fines herbes, dégraiſſez & ſervez ſur vos aîlerons. Hors-d'œuvre.

Aîlerons de Poularde en boudin blanc.

Faites une farce avec des blancs Hors-d'œuvre.

de poularde, poulet ou autre viande blanche, avec tetine de veau, lard blanchi, assaisonné à l'ordinaire, quelques oignons cuits à la braise, un peu de coriandre pilée, liée de trois jaunes d'œufs, un peu de pain trempé dans la crême, & pilé. Ayez de la crépine de cochon ou d'agneau. Enveloppez chaque aîleron cuit dedans avec de la farce dessus & dessous. Panez & faites prendre couleur au four. Servez dessous un peu de blond de veau.

Aîlerons de poularde en rissoles.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire à la braise, & les enveloppez d'une farce bien fine & consistante. Trempez-les dans une omelette, & la panez avec de la mie de pain très-fine. Faites-les frire dans du saindoux, & servez avec du persil.

Aîlerons de Poularde en marinade.

Faites-les mariner avec un peu

de bouillon, ſel, poivre, clous, baſilic, oignon, perſil, ciboule, un petit morceau de beurre manié. Faites chauffer le tout avec un peu de vinaigre, verjus, ou citron. Laiſſez mariner pendant ſix heures. Faites égoutter, & reſſuyez ſur un linge propre. Fouettez la moitié d'un blanc d'œuf. Jettez dedans vos aîlerons que vous farinez l'un après l'autre, & faites frire de belle couleur. Ils doivent être ſecs deſſus & moëlleux dedans. Servez avec du perſil frit bien verd. Hors-d'œuvre.

Aîlerons de Poularde à la poulette.

Paſſez des aîlerons avec un pain de beurre; faites-les cuire dans des bardes de lard bien blancs. Hors d'œuvre.

Enſuite vous paſſez un quarteron de veau blanchi avec deux champignons & un bouquet. Singez & mouillez avec d'excellent bouillon. Laiſſez mijoter

juſqu'à ce que le veau ſoit cuit ; paſſez le tout au tamis. Mettez un peu de ſel. Mettez-y vos aîlerons mitonnés pour leur faire prendre goût. Faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec un peu de crême, un peu de perſil haché, & un pain de beurre. Liez votre ſauce. Servez les aîlerons bien arrangés dans le plat & la ſauce par deſſus. Jus de citron ou verjus.

Aîlerons de poularde à la daube.

Hors-d'œuvre. Faites les cuire dans une braiſe. Paſſez des champignons, perſil, échalottes avec un pain de beurre ou lard fondu. Singez un peu & mouillez avec de bon bouillon. La ſauce étant preſque faite, mettez-y vos aîlerons, faites mijoter. En finiſſant, faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs, un peu de verjus, le quart d'un anchois fondu dedans. Liez vos aîlerons, & ſervez chaud.

Aîlerons de poularde au verjus. Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, un peu de farine, un jaune d'œuf, du perſil blanchi concaſſé, du ſel, de la muſcade, quelques grains de verjus blanchi, dont vous ôtez les pepins. Délayez avec du bouillon, un peu de verjus liquide. Tournez la ſauce ſur le feu, goutez, & ſervez ſur vos aîlerons.

Aîlerons de poularde à la Sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Faites les cuire à la braiſe & les trempez dans une Sainte-Menehoult. Panez & faites prendre couleur au four & ſervez deſſus un peu de blond de veau.

Hors-d'œuvre

Aîlerons de poularde au parmeſan.

Faites les cuire à la braiſe avec de petits oignons. Mettez dans le fond du plat un peu de blond de veau, du parmeſan rapé. Arrangez enſuite vos aîle-

rons & petits oignons que vous mettez autour & dans les vuides. Arroſez le tout de trois pains de beurre fondu, dans lequel vous mettez un peu de ſel, poivre, baſilic en poudre, un jaune d'œuf, un peu de blond de veau. Graiſſez bien vos aîlerons, & les panez avec du parmeſan, & un peu de mie de pain. Faites prendre couleur ſous une tourtiere, dégraiſſez, & ſervez avec un peu de ſauce autour.

Aîlerons de poularde aux navets.

Pluſieurs Hors-d'œuvre.

Faites cuire à la braiſe, & jettez deſſus un ragoût de navets: les aîlerons aux pois ſe font de même, &c.

Aîlerons de poularde en hatereau.

Hors-d'œuvre.

Parez le bout des aîlerons, faites les blanchir & mariner dans du perſil, ciboule, échalottes, champignons, un pain de beurre, de l'huile, du ſel, poivre, baſilic, muſcade. Faites au-

tant d'hatereaux de veau bien minces. Marinez le tout enſemble. Mettez-y un ou deux jaunes d'œufs. Embrochez avec de petites brochettes plates, une petite barde de lard, enſuite l'hatereau de veau, & l'aîleron avec les fines herbes. Ramenez le tout à la brochette comme quand vous bardez un pigeon en caille. Faites de même à tous. Beurrez un papier qui ſoit fort; couchez-les deſſus, relevez le papier des deux côtés, enſorte que cela ait la forme d'une caiſſe, dont le deſſus ſeulement ſoit à l'air. Attachez-les ſur la broche. Faites-les cuire à très-petit feu. En finiſſant panez-les un peu avec de la mie de pain & du perſil. Servez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Aîlerons de poularde à la crême. Hors-d'œuvre.

Faites cuire à moitié vos aîlerons dans une braiſe. Paſſez

des champignons entiers, une petite tranche de jambon, un bouquet avec un pain de beurre. Singez & mouillez avec de bon bouillon. Jettez dedans vos aîlerons. Laiſſez-les cuire. Quand ils ſeront diminués, jettez-y un demi-ſeptier de crême.

On peut les mettre aux truffes.

Les aîlerons de poularde cuits dans des bardes de lard, ou petite braiſe, ſe mettent à telle ſauce que l'on veut.

Hors-d'œuvre. *Aîlerons de poularde au petit lard*

Prenez des aîlerons de poularde bien appropriées. Ayez deux fois autant de morceaux de petit lard de la même grandeur, & largeur, & épais de deux écus. Vos aîlerons étant bien blanchis, vous les bardez d'un morceau de petit lard bien ficelés. Faites cuire le tout dans une petite braiſe bien douce. Enſuite vous

les égouttez & laiſſez réfroidir. Vous prenez du deſſus de la braiſe, dans le quel vous mettez perſil, ciboule, ſel poivre, baſilic, échalottes hachées & un jaune d'œuf. Vous trempez vos aîlerons dedans, vous les panez faites griller, déficelez, & mettez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

de la Cuiſſe de poularde

Cuiſſe de poularde à la daube

Hors d'œuvre.

Levez les cuiſſes, parez, épluchez. & faites blanchir. Piquez les de lard & jambon. Mettez-les dans une marmite, avec des bardes de lard & veau. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, mouillez avec d'excellent bouillon & vin de Champagne. Etant cuites, laiſſez-les refroidir. Paſſez la gelée au clair, mettez par-deſſus les cuiſſes & ſervez.

Hors d'œuvre.

Cuiſſe de poularde à la poële.

Elles s'accomodent de même que les aîlerons.

Hors d'œuvre. *Cuiſſes de poularde au ſuprême.*

Faites ſuer une livre de rouelle de veau & un peu de jambon, avec quelques tranches d'oignon deſſous, zeſtes de carottes & panais. Mouillez avec d'excellent conſommé où vous aurez mis deux perdrix ou un vieux faiſan. Mettez-y enſuite deux champignons, une gouſſe d'ail, un verre de vin de Champagne. Etant preſque cuites, jettez-y du perſil, de la ciboule hachée. Lorſqu'elles ſont réduites au point d'une ſauce, mettez-y infuſer trois feuilles deſtragon, & une feuille de baume, juſqu'à ce que la ſauce ſoit froide. Enſuite preſſez-y le jus d'un citron. Mettez-la ſur vos cuiſſes, que vous aurez fait cuire dans des bardes de lard, & ſervez.

Cuiſſes de poularde au monarque.

Hors d'œuvre. Faites cuire vos cuiſſes à demi dans des bardes de lard, mettez

les dans une caſſerole avec un verre d'huile, deux pains de beurre, un peu de veau blanchi, une demi-tranche de jambon & une gouſſe d'ail. Laiſſez mijoter le tout ſur des cendres chaudes. Mouillez avec de la quinte-eſſence ou conſommé, & un demi-verre de vin. Achevez de faire cuire & faites bouillir fort doucement. Paſſez le tout bien au clair. Faites infuſer deux tranches de citron. Que la ſauce ſoit légere. Mettez enſuite avec vos cuiſſes.

Si vous voulez faire cuire les cuiſſes à part, vous prenez un poulet pour faire la ſauce.

Cuiſſes de poularde en bottines.

Prenez quatre belles cuiſſes de poularde. Otez les os, & n'en laiſſez qu'un petit bout du côté de la patte. Hors-d'œuvre.

Ayez un ſalpicon compoſé de toute ſorte de choſes, coupées en dez.

Vous coupez en dez des truſes, des foyes gras, ris d'agneau & autres choſes que vous mettez dans une caſſerole avec du lard rapé, perſil, ciboule, échalottes, poivre, ſel, baſilic, deux ou trois jaunes d'œufs, le tout bien manié enſemble. Empliſſez vos cuiſſes & en formez vos bottines. Couſez-les bien, & les faites cuire dans des bardes de lard. Servez enſuite avec un ragoût de truffes ou autre ſauce.

Cuiſſes de poularde grillées, à la Tartare & Ravigotte.

Hors-d'œuvre. Parez & accommodez vos cuiſſes, marinez-les dans des fines herbes, du beurre, & l'aſſaiſonnement ordinaire. Faites-leur prendre couleur ſur des cendres chaudes. Panez & faites griller à petit feu. Arroſez de leur aſſaiſonnement. Servez deſſous une ravigotte faite avec toutes les herbes de la ravigotte ha-

chées & pilées. Joignez-y des capres, anchois, ail, échalottes, perſil, ciboule, un pied de cellery, le tout haché & pilé. Délayez le tout avec de l'huile, de la moutarde, du vinaigre & du blond de veau, le tout bien ménagé, enſorte que rien n'y domine.

Cuiſſes de poularde à la rocambole.

Faites cuire vos cuiſſes comme ci-devant. Faites blanchir deux ou trois douzaine de rocamboles, que vous mettez dans deux verres de quinte eſſence, avec un pain de beurre manié, deux tranches de citron. Remuez le tout enſemble, & mettez du gros poivre en finiſſant. Hors d'œevre.

Vous pouvez les mettre dans du blond de veau bien fini, & ſervir de même.

Cuiſſe de poularde au carmagnole.

Levez & faites blanchir vos cuiſſes. Piquez-les d'anchois. Hors d'œuvre.

nouveaux bien deſſalés, & de jambon. Faites-les mariner dans de l'huile avec cinq ou ſix tranches de citron, & du ſel. Ayez de la pâte briſée. Faites autant d'abaiſſes que de cuiſſes. Ayez trois pains de beurre manié avec perſil, ciboule, capres échalottes, ſel, poivre clou battu, le tout manié enſemble. Mettez-en un peu à chaque cuiſſe. Enveloppez le tout & faites cuire dans un four doux. Quand elles ſont cuites, ôtez-les de la pâte, & les ſervez avec une ſauce au verd-pré

Cuiſſes de poularde à la bonne femme.

Hors d'œuvre. Piquez vos cuiſſes de moyen lard. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic, muſcade. Arrangez-les dans une caſſerole foncée de bardes de lard & veau. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Couvrez & faites cuire le tout ſur des cendres chaudes ſans les mouiller, elles ren-

rendront aſſez de ſauce pour les manger, pourvu qu'on les faſſe cuire avec attention. Etant cuites, faites-les égoutter. Dégraiſſez, & paſſez le jus au tamis de ſoye. Jettez deſſus vos cuiſſes.

Cuiſſes de poularde en hoche-pot.

Faites-cuire vos cuiſſes dans une braiſe avec des petites carottes & panais, quelques navets & oignons. Faites ſuer un morceau de veau & de jambon, tranches d'oignon. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon, & jettez le tout dans votre braiſe. Laiſſez cuire à petit feu. Quand le tout eſt cuit, dreſſez vos cuiſſes & racines. Vous pouvez y mettre quelques ſaucifſes & paſſer le bouillon. Jettez les deſſus vos cuiſſes avec un peu de cerfeuil haché bien menu. Hors-d'œuvre.

Hoche-pot de cuiſſes de poularde au bouillon de lapreaux.

Faites cuire vos cuiſſes comme

ci-devant, & faites du bouillon de la façon qui ſuit.

Hors-d'œuvre. Prenez une livre de rouelle de veau, zeſtes de jambon, avec un lapreau d'excellent fumet, panais oignons, un bouquet de clou & baſilic. Quand le tout eſt un peu attaché, mouillez de bon bouillon, & laiſſez mitonner juſqu'à parfaite cuiſſon. Dreſſez votre hoche-pot & jettez votre bouillon deſſus.

On peut le faire au bouillon de faiſan ou de perdrix.

Cuiſſes de poularde en étuvée.

Hors-d'œuvre. Faites-les cuire aux trois quarts dans des bardes de lard. Laiſſez-les égoutter, & les mettez dans une caſſerole. Faites un petit roux léger avec un peu d'excellent beurre, & un peu de farine. Jettez dedans une douzaine de petits oignons blancs, bien blanchis, & les paſſez un peu. Mouillez avec du vin de Champagne ou vin

rouge, un peu de ſauce à la carpe ou à l'Eſpagnole, du blond ou jus de veau, un bouquet, deux feuilles de laurier, quelques champignons, laitances de carpes, ſi vous en avez. Vous pouvez prendre une petite carpe laitée dont la laite vous ſervira à garnir, & la carpe à donner le goût d'étuvée. Faites cuire le tout comme à l'ordinaire. En finiſſant un peu de capres hachées bien menues, un filet d'anchois, quelques croutons, & un filet de vinaigre.

Cuiſſes de poularde Bachiques.

Déſoſſez des cuiſſes de poularHors-
des & les faites mariner avec d'œuvre.
l'huile, champignons, perſil, ciboule hachée, & deux douzaines de rocamboles entieres, ſel, poivre & baſilic. Enveloppez toutes ces fines herbes dans vos cuiſſes, étouffez-les ſur des cendres chaudes. Etant cuites vous les faites égoutter, & mettez dans le

fond de la ſauce un demi-ſeptier de vin de Bourgogne, un pain de beurre manié. Faites bouillir un peu, & jettez ſur vos cuiſſes.

Matelotte de cuiſſes de poularde, & autres.

Hors-d'œuvre. Ayez des cuiſſes de poularde, une petite anguille, des queues d'écréviſſes, de petits oignons blancs, laitances de carpes, que vous faites cuire dans quelques bardes de lard, du vin blanc, un peu de bouillon, de l'huile & un bouquet. Laiſſez égoutter enſuite, & arrangez deſſus le plat que vous devez ſervir. Garniſſez de quelques petits croutons. Jettez deſſus une ſauce bien faite, & qui ait un peu de conſiſtance.

On peut mettre à ces ſortes de matelottes telle viande ou poiſſon que l'on veut.

Poularde à l'Angloiſe.

Entrée. Epluchez, flambez, & la trouſſez; faites une petite farce de ſon

foye, perſil, ciboule, lard rapé ou beurre de Vanvres. Liez de deux jaunes d'œufs. Faites cuire votre poularde à la broche, enveloppez-la de bardes de lard & papier. Etant preſque cuite, vous la développez; alors vous pouvez l'arroſer avec du beurre fondu, de la mie de pain & des jaunes d'œufs. Et la panez avec une mie de pain bien fine. Achevez de la faire cuire & lui faites prendre belle couleur. Tirez-la de la broche, & ſervez deſſous une ſauce blanche, faites avec trois pains de beurre, un peu de farine, du ſel, du poivre, de la muſcade, un peu de bouillon, & une larme de vinaigre. Tournez ſur le feu, & mettez la poularde deſſus.

Poularde accompagnée.

Ayez une belle & groſſe poularde, flambez-la & l'épluchez. Déſoſſez l'eſtomac entiérement. Mettez-lui dans le corps un ſalpi- Entrée.

con de truffes en dez, foies gras, ris de veau, cornichons, ou autre choſe. Mettez le tout enſemble avec du lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule, quelques jaunes d'œufs, le tout bien mariné, bouchez-la des deux côtés, faites-la piquer de menu lard & la faites cuire dans une petite braiſe dont le fond ſervira à faire le caramel pour le glacer. Dreſſez-la ſur le plat, & l'accompagnez de ris de veau bien blancs, de truffes entiéres, de belles crêtes & de belles écréviſſes, le tout cuit à propos. Jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

Si elle n'eſt pas piquée, vous pouvez la faire cuire dans des bardes de lard pour la tenir blanche.

Poularde à la Montmorancy.

Entrée. Accommodez, piquez, & la fendez par derriere. Mettez-lui dans le corps un ragoût de ris, du veau, crêtes & autres. Paſſez quelques champignons avec un

peu de lard fondu. Singez & mouillez avec du jus de veau. Mettez-y vos crêtes que vous aurez fait cuire auparavant dans du bouillon, les ris, les truffes, &c. mettez un peu de blond de veau, que la ſauce ſoit bien liée. Quand elle eſt froide, mettez-la dans votre poularde, & la faites cuire comme la poularde accompagnée. Servez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Poularde en brodequins.

Epluchez-la & la trouſſez, bat- Entrée.
tez-la & la rendez plate comme les jambes d'un homme à qui on a donné les brodequins. Mettez-lui dans le corps une farce de foies gras & moëlle de bœuf, & quelques truffes hachées. Embrochez-la & garniſſez tout autour de belles tranches de jambon nouveau de la longueur de la poularde, & des croutons de pain mollet de la même longueur. Mettez les crou-

tons ſur la poularde, & le jambon deſſus les croutes. Enveloppez le tout d'une mouſſeline propre, & faites cuire long-tems à petit feu ſans l'arroſer. Garniſſez-la des tranches de pain & jambon, & la ſervez avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde à la Tartare.

Entrée ou Hors-d'œuvre. Prenez une poularde bien fine, habillez-la & la trouſſez. Coupez-la en deux & la battez. Faites-la mariner dans du lard fondu ou du beurre, perſil, ciboule & les autres ingrédiens. Faites-la mijoter ſur des cendres chaudes bien couverte. Panez-la de mie de pain. Faites griller à petit feu, & l'arroſez, à meſure qu'elle cuit, du reſte de ſon aſſaiſonnement.

Servez deſſous une remoulade.

Poularde aux truffes.

Entrée. Accommodez-la proprement, & lui mettez dans le corps deux pains de beurre, lard rapé, & quelques truffes hachées. Quand

elle eſt cuite, mettez deſſus un ragoût de truffes qui ſoient bien épluchées & coupées en rouelles, & que vous mettez bouillir dans une caſſerole avec un peu de bouillon & du blond de veau ; & ſervez chaud.

Poularde au court-bouillon.

Epluchez les pattes & les aîles. Entrée. Trouſſez-la comme pour la mettre au pot. Paſſez les pattes dans le corps de manière qu'il n'y ait que les griffes qui paroiſſent. Piquez-la de lard, perſil & jambon. Faites-la cuire avec du bouillon, vin blanc, oignons, carottes, panais, ſel, poivre, clou, baſilic, laurier, tranches de citron, & un morceau de bon beurre. Faites cuire le tout à petit feu, & ſervez avec le bouillon, ou autre ſauce.

Poularde aux huitres.

Accommodez-la comme pour Entrée. la broche, ou pour la faire cuire

dans des bardes de lard. Faites votre ragoût d'huitres de la façon qui ſuit.

Faites ouvrir & blanchir vos huitres un peu ſur le feu. Faites-les égoutter, ôtez le dur & les barbes ſi vous voulez, & paſſez leur eau au clair. Reſſuyez-bien vos huitres & les mettez dans du blond de veau, avec un pain de beurre manié. Faites-les ſeulement chauffer, & les ſervez.

Vous pouvez faire encore un ragoût d'une autre façon. Vous faites blanchir vos huitres comme ci-devant. Paſſez deux champignons, des échalottes, une truffe hachée avec un peu de beurre. Mouillez avec du vin blanc, & blond de veau, & un peu de l'eau des huitres, & un peu d'huile. Laiſſez mijoter la ſauce, dégraiſſez & y jettez vos huitres ſans les faire bouillir. En ſervant jus de citron.

Ou bien vous mettez dans une

caſſerole un pain de beurre, une pincée de perſil haché, du poivre concaſſé, un peu de quinte-eſſence, conſommé ou bon bouillon, un demi-verre de l'eau des huitres. Faites mijoter un inſtant, & mettez dedans vos huitres avec un peu de chapelure de pain. Servez ſur votre poularde jus de citron.

Poularde à l'aurore accompagnée.

Prenez une belle poule de Caux, épluchez-la & lui laiſſez les pattes & les aîles. Otez le brichet & l'empliſſez d'un ſalpicon de truffes, queues d'écréviſſes, ris de veau, foies gras, le tout paſſé en ragoût bien épais. Faites cuire dans des bardes de lard. Faites un gratin au fond du plat. Mettez votre poularde deſſus; vous aurez enſuite de petits fricandeaux de veau coupés en pointe & glacés. Mettez-en ſur la poche la pointe en haut, & un ſur la braye. Garniſſez votre poularde de truffes entiéres, ris de Entrée.

veau bien blancs, groſſes crêtes & belles écréviſſes, & mettez pour la ſauce un beau blond ou coulis de veau.

Poularde à la Villeroy.

Entrée. Faites cuire une poularde à la broche. Cizelez-la enſuite comme un canard. Verſez deſſus une remoulade chaude & piquante.

Poularde aux écréviſſes.

Entrée. Faites-la cuire à la broche bien proprement, puis jettez deſſus un coulis d'écréviſſes avec les queues bien épluchées.

Poularde au ſang.

Entrée. Epluchez & flambez. Otez l'os du brichet & de l'eſtomac, vuidez-la par la poche. Paſſez duns une caſſerole de l'oignon haché bien menu. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y perſil, ciboule, échalottes, un demi-ſeptier de ſang de cochon, de la panne en petits dez, ſel, poivre, baſilic, un peu de coriandre pilée, & ſix

jaunes d'œufs. Faites prendre conſiſtance à votre appareil. Mettez-le dans votre poularde, couſez-la bien. Etant refaite, faites-la cuire à la broche, enveloppez de crépines, & ſervez deſſus un blond de veau.

Marinade de poularde.

Elle ſe fait de même que celle de poulets. Entrée.

Poularde en galantine.

Epluchez & la déſoſſez entiérement. Otez une partie de la chair dont vous faites une farce fine à l'ordinaire, qui ſoit bien liée. Etendez la peau de la poularde ſur une ſerviette proprement. Mettez de la farce deſſus, enſuite arrangez des filets de lard, des piſtaches, des filets de truffes & de jambon, le tout bien arrangé & bien ſerré l'un contre l'autre. Remettez le reſte de la farce par-deſſus, un petit grain de ſel & autre aſſaiſonnement léger. Roulez votre galan- Entrée.

tine bien ſerrée, & enveloppée de bardes de lard. Mettez dans un linge blanc. Roulez & ficelez les deux bouts. Faites cuire à la braiſe, & ſervez deſſous telle ſauce que vous voudrez. On peut la ſervir froide.

Poularde en canelons.

Entrée. Déſoſſez une poularde. Coupez la peau en deux. Mettez dedans une farce fine. Roulez-la & l'enveloppée de bardes de lard. Faites cuire dans des crépines ſur des cendres chaudes. Et ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Poularde au beurre d'écréviſſe.

Entrée. Levez la peau de deſſus l'eſtomac ſans l'écorcher. Faites-y entrer du beurre d'écréviſſes, que vous faites de la façon qui ſuit.

Vous pilez des écréviſſes de Seine, ſi cela ſe peut, & les faites bouillir ſur le feu avec un bon morceau de beurre, afin qu'elles prennent goût. Paſſez-les dans une

étamine à force de bras, & vous en ſervez au beſoin. Vous mettez dans le corps de votre poularde un ſalpicon de queues d'écréviſſes avec quelques ris de veau, aſſaiſonnés & mêlés avec du beurre d'écréviſſes. Fermez bien votre poularde. Etant refaite, vous la faites cuire à la broche, & ſervez deſſous deux verres de quinte-eſſence, dans leſquels vous délayez un peu de beurre d'écréviſſes. On peut donner plus de conſiſtance à la ſauce.

Poularde à la Berry.

Déſoſſez une poularde fine par le dos, faites-y entrer deux ou trois groſſes truffes, des foies gras, de groſſes crêtes cuites, champignons cuits; le tout aſſaiſonné avec du lard rapé, ſel, poivre, baſilic, muſcade, deux jaunes d'œufs. Bouchez-bien & ficelez la poularde. Faites-la cuire dans des bardes de lard, ſans la mouil- Entrée.

ler. Servez-la avec le jus d'une bigarade, quelques échalottes, ſel & poivre concaſſé.

Poularde aux fines herbes à la cendre.

Entrée. Ayez une poularde trouſſée comme pour le pot, coupez-la en deux, & la mettez avec du lard fondu ou du beurre, perſil, ciboule, champignons, échalottes, & truffes, ſi vous en avez, le tout haché bien menu, ſel, poivre, & baſilic. Enveloppez le tout dans chaque morceau de papier avec tout l'aſſaiſonnement. Remettez encore un papier double par deſſus, de façon que rien ne puiſſe y entrer. Faites-la cuire dans la cendre chaude l'eſpace de trois heures à très-petit feu. Enſuite développez & dreſſez ſur le plat que vous voulez ſervir. Ramaſſez bien toutes les herbes & l'aſſaiſonnement qui reſte au papier. Faites faire un bouillon avec du blond de veau, dégraiſſez,

& jettez ſur votre poularde avec le jus de citron.

Poularde à la poële.

Voyez les cuiſſes de poularde. Entrée.

Poularde en grenadin.

Déſoſſez une poularde par le dos. Mettez-lui dans le corps, farce, ſalpicon, ragoût, ou pluſieurs ſortes de viandes en filets pour emplir votre grenadin, couſez-le & en formez une eſpece de boule. Faites-la piquer par-tout. Faites-la cuire & glacez comme un fricandeau, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez. Entrée.

Poularde au Waſtreſiche.

Epluchez & faites blanchir votre poularde. Coupez-la en quatre. Foncez une caſſerole de bardes de lard. Arrangez-y vos quartiers de poularde, & par deſſus une poignée de racines de perſil bien blanchi, & quelque petit paquet de feuilles. Recouvrez le tout avec des bardes de veau, & aſſaiſon- Entrée.

nez de ſel, poivre, un oignon piqué de clous de girofle. Faites ſuer le tout, & mouillez avec de bon bouillon. Faites mijoter ſur des cendres chaudes. Quand le tout eſt cuit, tirez votre poularde, dreſſez-la ſur le plat avec les racines & les feuilles, & le bouillon bien dégraiſſé par-deſſus.

Poularde au blanc manger.

Entrée. Déſoſſez une poularde bien fine ſans déchirer la peau. Faites bouillir un demi-ſeptier de lait, & un de crême. Mettez une liaiſon de huit jaunes d'œufs frais, une petite poignée de mie de pain très-fine, des blancs de poularde hachés, de la panne coupée en dez. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un peu de coriandre pilée. Faites prendre du goût ſur le feu, en remuant bien. Laiſſez refroidir, & empliſſez votre poularde. Ficelez-la par les deux bouts, faites-la cuire doucement dans une

Sainte-Menehoult, & ſervez deſſus un coulis à la Reine.

Poularde à toutes ſortes de légumes.

La poularde ſe met à la broche, & peut être ſervie avec pluſieurs ragoûts différens, dont on trouvera la maniere d'apprêter dans le premier & ſecond volume. Entrée.

Aux oignons.
Au perſil.
Aux mouſſerons.
A l'achia, racine confite au vinaigre comme les cornichons.
Aux concombres blancs, & aux blonds.
A l'échalotte.
Aux truffes.
A la paſſe-pierre.
A la criſte-marine.
A l'ail.
Aux piſtaches.
A la rocambole.
Aux marons.
Aux pois.
Aux petits haricots.

Aux fèves de marais, à l'ordinaire, ou en macédoine.
Au cellery.
Aux cardes & au montant.
Aux montans de Romaine.
Aux petits mélons.
A la civette.
A l'eſtragon.
Aux artichaux de pluſieurs façons.
Aux choux-fleurs.
Aux morilles.
Aux laitues.
Aux pointes d'aſperges.
Et au fenouil.

On peut accommoder la poularde de même que pour la broche.

On la fait cuire dans des bardes de lard ſur des cendres chaudes, dans un morceau de pâte ou dans la cendre. Enveloppez-la avec tel aſſaiſonnement que vous voudrez. Vous la mettez au four, au pot, ou griller.

On peut faire différens hors-d'œuvres avec les aîles & l'eſtomac.

Des Filets de Poularde.

Filets de Poularde en blanquette.

Elle ſe fait de même que celle de veau. Hors-d'œuvre

Filet de poularde à la Bechamel.

Coupez proprement des filets de poularde qui ne ſoit pas trop cuite. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, perſil, ciboule, échalottes, un peu de rocambole, du ſel, du poivre, un peu de muſcade & de farine, un jaune d'œuf délayé avec de la crême, & tournez ſur le feu. Donnez lui la conſiſtance qui convient, & jettez dedans vos filets avec jus de citron. Hors-d'œuvre.

Filets de poularde à la crême en écharpe.

Coupez les filets d'une ou de deux poulardes qui ſoient longs Hors-d'œuvre.

& fort minces. Faites-les cuire dans des bardes de lard, ils ſe tortillent en cuiſant & font l'écharpe. Etant cuits, faites-les égoutter.

Enſuite vous paſſez des champignons, une tranche de jambon, un bouquet avec un pain de beurre. Singez & mouillez avec de bon bouillon. Faites cuire de maniere que cela ſoit un peu lié. Otez les champignons, le bouquet & le jambon. Mettez-y une chopine ou demi-ſeptier de crême qui ſoit bonne. Faites-la bien cuire. Mettez-y un peu de ſel. Quand votre crême eſt conſiſtante, jettez-y vos filets, & ſervez chaud.

On peut les faire à la crême, aux truffes, ou en écréviſſes.

Filets de Poularde en clarquet.

Hors-d'œuvre. Ayez une poularde cuite, ôtez & levez les filets des aîles bien minces de la grandeur d'une pié-

ce de vingt-quatre ſols, bien appropriés. Arrangez dans des petits moules point percés. Mettez à chaque lit un peu de perſil haché & blanchi, un peu de poivre concaſſé. N'empliſſez pas les moules tout-à-fait. Ayez une ſauce à l'aſpic bien douce, faite avec du conſommé réduit, bien clarifié. Verſez-le dans vos moules, en ſe refroidiſſant il ſe met en gelée. Pour les ſervir il faut les tremper un inſtant dans l'eau chaude, & les renverſer ſur le plat. Les filets de ſolles & d'écréviſſes ſe font de même.

Feuilletons de poularde.

Hors-d'œuvre.

Prenez la chair d'une poularde que vous feuilletez bien mincée. Prenez des truffes que vous coupez mincées de même. Faites enſorte que l'un & l'autre ſoit de même grandeur. Marinez le tout avec de l'huile, un peu de beurre, ſel, poivre, perſil,

ciboule, échalotte hachée, faites chauffer le tout dans un grand vaiſſeau plat, que la viande ne ſe touche quand elle eſt refaite. Arrangez le tout dans une caſſerole, lit de poularde, lit de truffes. Couvrez de bardes de lard mince, un peu de papier. Couvrez, faites cuire ſur des cendres chaudes; ſervez avec le fonds de la ſauce, un peu de coulis, & jus de citron.

Hatereau de filets de poularde.

Hors-d'œuvre. Ayez des blancs de poularde, levez-en de petites rouelles bien minces. Battez-les avec le manche du couteau, & les marinez avec perſil, ciboule, champignons, deux pains de beurre, ſel, poivre. Etendez enſuite un peu de farce fine & bien liée ſur chacune. Roulez-les & les embrochez avec de petites brochettes. Vous en pouvez mettre ſix à chaque. Couvrez-les de crépines, & les

les faites cuire à la broche ou à la braiſe. Mettez deſſus une ſauce blanche à l'Italienne. Paſſez des champignons avec de l'échalotte. Mouillez avec du conſommé ou quinte-eſſence, un verre de vin, un peu d'huile, une gouſſe d'ail piquée d'un clou. Laiſſez mijoter & cuire à propos. Dégraiſſez, goûtez & ſervez à point.

Filets de poularde à la crême.

Coupez en long des filets de poularde cuits à la broche. Paſſez des champignons avec du beurre, un bouquet. Singez & mouillez avec du bouillon. Laiſſez réduire. & jettez dans vos filets. Faites une liaiſon de jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & un peu de muſcade. Liez vos filets & y mettez le jus d'un citron. Hors-d'œuvre.

Les breſoles de filets de poularde ſe font comme celles de veau.

L'eſcaloppe de poularde comme celle de veau. Les caſcaloppes ſe

font auſſi comme celles de veau.

Des abbatis de Poularde.

Foyes gras à la broche.

Entremets. FAites bien dégorger vos foyes dans l'eau tiéde, & ôtez l'amer. Faites-les mariner dans du perſil, ciboule, échalottes, champignons hachés, ſel, poivre, baſilic, du lard fondu & du beurre. Embrochez-les avec une barde de lard à une broche plate. Attachez-les ſur la broche avec du papier deſſous. Sur la fin de la cuiſſon, panez & ſervez avec un peu des jus de veau, & d'échalotte.

Foyes gras en caiſſon.

Entremets. Marinez-les comme ci-devant. Ayez du papier, formez un caiſſon bien fait. Mettez-y vos foyes avec leur aſſaiſonnement, & un lit de farce par-deſſus. Panez & faites prendre couleur à très-petit feu. Dégraiſſez, & ſervez avec

un peu de blond de veau à chaque caiſſon.

Foyes gras à la poële.

Faites dégorger des foyes gras, coupez-les en rouelles, ou entiers. Accommodez-les de même que les aîlerons. Entremets.

Foyes gras aux fines herbes.

Ils s'accommodent de même que ceux à la broche, excepté qu'on les fait cuire au four ou ſous une tourtiere, & ſe ſervent de même. Entremets.

Foyes gras en coquille.

Ayez des foyes gras bien blanchis. Coupez-les en tranches avec quelques truffes, ſi vous en avez. Paſſez-les dans une caſſerole avec du perſil, ciboule, échalottes, & deux pains de beurre. Mouillez-les avec un peu de blond de veau. Aſſaiſonnez d'un peu de ſel & fines herbes. Laiſſez refroidir, empliſſez vos coquilles & les couvrez d'un peu de farce. Panez-les Entremets.

d'une mie de pain bien fine. Faites prendre couleur avec un couvercle de tourtiere ou au four.

Au lieu de farce, vous pouvez y mettre ſeulement un pain de beurre fondu avec un jaune d'œuf, pour ſoutenir la mie de pain.

Foyes gras en ſurpriſe ou en crépines.

Entremets. Hachez cinq ou ſix foyes gras avec un peu de lard blanchi & de graiſſe de veau, perſil, ciboule, ſel, poivre, baſilic en poudre, & quelques jaunes d'œufs, mêlez bien le tout. Etendez un morceau de crépine, mettez de votre appareil deſſus, & formez vos foyes gras. Mettez-y le cœur que vous aurez gardé. Enveloppez le tout de crépine, panez légérement, & faites prendre couleur au four, ſervez deſſous un léger blond de veau.

Foyes gras en hatelettes.

Ayez des foyes blanchis, cou-

pez-les en dez, faites-les mariner comme ci-devant, mettez-y du petit lard entrelardé preſque cuit. Embrochez vos foyes, & le petit lard dans des hatelettes. Saucez-les bien dans leur aſſaiſonnement. Panez. Faites griller ou frire, à la Sainte-Menehoult ou au four. Servez un petit blond de veau deſſous, ou à ſec, ou quelque petite ſauce liée. Entremets.

Rôties de foyes gras.

Pilez deux ou trois foyes gras avec de la moëlle de bœuf, une truffe hachée, un peu de perſil & d'échalottes, trois jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans la crême, ſel & poivre. Pilez le tout, mettez deux jaunes d'œufs cruds. Faites frire des rôties de pain dans l'huile. Mettez deſſus de votre appareil avec quelques filets d'anchois. Dorez d'œufs & de beurre. Panez & faites prendre couleur ſous une tourtiere. Entremets.

Ragoût de foyes gras.

Entremets. Faites blanchir des foyes, paſſez des champignons avec du lard fondu, fingez & mouillez avec du bouillon & jus de veau. Mettez-y vos foyes, & les finiſſez avec du blond de veau. Vous pouvez y mettre telle garniture que vous voudrez.

On les met en menus droits comme le palais de bœuf, & au parmeſan, garni d'oignons & de croutons.

Le foye gras eſt d'une grande reſſource; on peut le mettre à bien des ſauces différentes, en pâté chaud, en tourte ou petits pâtés.

Les foyes gras de poularde ou de chapon ſont les meilleurs. Ceux de dindon ſont ordinairement ſecs. On connoît qu'ils ſont frais, quand ils ſont bien blonds. On peut les garder pluſieurs jours, mais il faut les couvrir de graiſſe

pour qu'ils ne noirciſſent point.

Kneſſes à la moëlle.

Faites la même compoſition que celle ci-deſſus; au lieu de beurre de la moëlle de bœuf fonduë & paſſée, point de ſel ni d'échalottes, mais un peu de ſucre & de fleur d'orange, grillé, pilé, vous les faites cuire dans un plat avec une compoſition de crême à l'Angloiſe ou autre; vous les faites prendre comme Kneffes en Sultanne. Entremets.

CHAPITRE IV.

Du Chapon.

ON fait le même uſage du chapon que de la poularde. Il ſuffit ici de parler des crêtes de chapon & de coq, poulets gras, & autres volailles.

Crêtes en pagote.

Pour que les crêtes ſoient blan-

Entremets. ches, il faut les échauder à l'eau, plus que tiéde, les éplucher & les laiſſer dégorger une demi-journée. Faites-les cuire dans du bouillon, une barde de lard, une tranche de citron, & un petit morceau de beurre, gros comme une noix, manié dans un peu de farine.

Il faut faire un gratin au fond du plat, faire frire des morceaux de pain dans l'huile, & les couper de façon que vous puiſſiez les faire entrer dans les crêtes au lieu de farce. Arrangez-les ſur le plat de maniere qu'elles ſoient comme ſur la tête du coq. Faites attacher votre gratin, pour que le pain s'attache & que les crêtes tiennent. Dégraiſſez & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

Crêtes au fenouil.

Entremets. Faites cuire de groſſes crêtes; enſuite vous faites ſuer un petit morceau de veau avec quelques

oignons deſſous, zeſtes de jambon, carottes & panais. Faites-les attacher légerement, & les mouillez avec d'excellent bouillon ou conſommé. Il faut peu de ſauce. Laiſſez cuire & mijoter en finiſſant. Faites infuſer une branche de fenouil. La ſauce doit être claire, ambrée, douce & onctueuſe, avec un léger parfum de fenouil.

Crêtes en menus droits.

Il faut avoir des crêtes cuites, les couper en filets & les accommoder comme les palais de bœuf. Entremets.

Crêtes au parmeſan.

Faites cuire des crêtes & des petits oignons. Faites ſécher & humectez la croute de deſſus d'un petit pain, avec d'excellent beurre ou de l'huile. Faites un petit gratin léger au fond de votre plat avec parmeſan rapé, du blond de veau & quelques jaunes d'œufs. Faites un peu attacher votre pain, Entremets.

garniſſez votre plat de crêtes, que vous aurez un peu farcies en dedans, & de petits oignons. Couvrez bien le pain. Humectez le tout avec du blond de veau & d'excellent beurre fondu. Panez avec de la mie de pain & parmeſan. Faites prendre couleur au four. Dégraiſſez, remettez un peu de blond de veau, & ſervez.

Crêtes à la poulette.

Entremets. Elles s'accommodent comme les aîlerons de poularde.

Crêtes à l'appetit.

Entremets. Faites cuire de belles crêtes bien blanches. Quand elles ſont froides, eſſuyez-les & les arrangez ſur le plat que vous voulez ſervir. Faites une ſauce avec trois ou quatre échalottes hachées bien menues, du ſel, du poivre concaſſé, du vinaigre d'eſtragon, de l'huile, un peu de bouillon & d'eſtragon haché. Remuez le tout juſqu'au moment de ſervir. Servez froid.

Crêtes en ragoût au blanc.

Faites-les cuire bien blanches. Passez des champignons avec du lard fondu ou beurre. Singez avec un peu de farine, & mouillez avec de bon bouillon. Mettez-y un bouquet. Assaisonnez de sel & poivre, mettez-y vos crêtes; en finissant, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême & le jus d'un citron. Entremets.

Pour le ragoût de crêtes au blond, vous le passez de même, & le mouillez avec jus de veau, & le finissez avec du blond de veau.

Crêtes à l'étuvée.

Elles s'accommodent de même que les cuisses de poularde. Hors-d'œuvre.

Crêtes en rissoles.

Faites cuire de moyennes crêtes. Farcissez-les en dedans d'une farce fine & légere. Faites mariner vos crêtes avec du jus de citron, du persil en branche, & un peu Entremets.

de sel. Essuyez vos crêtes & trempez dans une pâte de bierre. Faites-les frire dans du sain-doux, & les servez avec du persil frit.

Crêtes au verd-pré.

Entremets. Voyez les aîlerons de poularde.

Crêtes en allumettes.

Entremets. Voyez les palais de bœufs.

La crête étant cuite & bien blanche, peut se mettre à quantité de sauce, mais il faut qu'elle soit fraîche, blanche & blonde. Les rouges sont ordinairement dures, & deviennent noires.

Crêtes a la Polonnoise au saffran.

Ayez de belles crêtes, bien cuites & blanches, ensuite vous aurez une douzaine d'oignons blancs que vous hachez bien mince, & les passez avec un morceau de bon beurre, le tout sur un petit feu; au trois quarts passés, vous les mouillez de bon bouillon ou restaurant, surtout que l'un & l'autre n'ait point de couleur: quand

cela eſt bien cuit, vous paſſez à l'étamine, que cela ne ſoit pas plus épais qu'une ſauce blanche. Verſez dans une caſſerole, vous aurez du ſafran en poudre. Vous en mettrez dans un gobelet une bonne pincée ou plus avec du bouillon bien chaud, enſuite vous en verſerez dans la ſauce petit à petit juſqu'à qu'elle ait une couleur bien jaune, & qu'elle ne ſoit pas trop forte. Vous dreſſez votre ſauce dans le plat que vous devez ſervir, & les crêtes par-deſſus.

CHAPITRE V.

Du dindon.

Le Dindon vieux à la daube.

Entremets froid.

EPluchez-le & le trouſſez en dedans. Lardez-le en travers de gros lardons, aſſaiſonnez de

ſel, poivre, baſilic, muſcade & un peu d'épices. Empotez-le dans une marmite ou terrine avec quelques bardes de lard, ou quelque autre épluchure de viande. Mettez-le ſur des cendres chaudes & aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou, baſilic, laurier. Couvrez-le & y mettez une chopine de vin blanc, pour deux ſols d'eau-de-vie, & un demi-verre d'eau. Laiſſez cuire doucement le tout pendant huit heures & plus s'il le faut. Laiſſez-le refroidir dans ſa ſauce, & le ſervez avec.

Le vieux dindon ſe peut mettre en pâté ou dans le pot. On peut s'en ſervir à faire des blancs. On fait uſage des cuiſſes à part.

Dindon jeune aux truffes.

Entrée. Prenez un ou deux dindons. Accommodez-les pour la broche. On peut les faire cuire dans des bardes de lard comme la poularde. Mettez dans le corps un mor-

ceau de beurre manié avec du ſel, poivre, muſcade, du lard rapé, quelques truffes hachées. Rebouchez-les, & ne les faites pas trop cuire. Servez deſſus un ragoût de truffes bien fait.

Dindons aux truffes, foyes gras & petits oignons.

Accommodez-le comme pour la broche. Ayez des foyes gras & truffes entieres ou coupées en deux, deux douzaines de petits oignons cuits dans la cendre, ou dans des bardes de lard à moitié. Aſſaiſonnez le tout enſemble avec du lard rapé, un ou deux pains de beurre, un peu de blond de veau, du ſel, poivre & baſilic, le tout bien marié enſemble. Empliſſez votre dindon, & le faites cuire à la broche. Servez deſſus un blond de veau avec quelques truffes. Groſſe Entrée.

Dindon au reſtaurant.

Prenez deux petits dindons bien Entrée.

épluchés, trouſſez-les en dedans; ôtez l'os du brichet & de l'eſtomac. Mettez à la place des hatereaux de veau. Etouffez-les dans une braiſe bien faite ſur des cendres chaudes, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Servez-les bien blancs. Paſſez le reſtaurant, dans lequel vous mettrez une échalotte hachée bien menue.

Dindon en galantine.

Entrée. Il s'accommode de même que la poularde.

Dindon fouré.

Entremets froid. Déſoſſez-le entiérement par le dos. Ayez deux noix de veau, bien blanches & tendres, que vous piquerez de gros lard, aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez le veau dans le corps du dindon. Piquez auſſi le dedans du dindon ſans offenſer la peau. Aſſaiſonnez le tout comme il convient, faites-le refaire & le ficelez. Faites-le cuire comme une daube bien nourrie, & le ſervez chaud ou froid, avec de ſa ſauce,

Dindon à différentes ſortes de légumes.

Le dindon, comme viande blanche, ſe met à la broche, ainſi que la poularde.

On le met au cellery.
Aux cardes au montant.
Aux oignons.
A la paſſe-pierre. Entrée.
A l'échalotte.
Aux chateignes ou marons.
Aux truffes & aux mouſſerons.
Aux concombres, petits melons & cornichons.
Aux pois, aux féves.
A la chicorée.
A la criſte-marine.
Aux morilles.
Aux racines & aux navets.
Et autres légumes, graines & racines. (Voyez à l'article des légumes.)
Il ſe met auſſi à l'Italienne.
A la poële.
Au beurre d'écreviſſes.

A l'aſpic.
A l'agneau.
A la polonnoiſe, & pluſieurs autres.

Le paonneau s'accommode de même que le dindon. Il faut qu'il ſoit jeune & bien mortifié, parce qu'il n'eſt pas aiſé à digérer.

D'ailleurs, quoiqu'il ait aſſez bon goût, il n'eſt pas beaucoup en uſage. Il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté; on dit vulgairement qu'il a la tête d'un ſerpent, la queue d'un ange, & la voix d'un Diable.

Des Cuiſſes de dindon.

Cuiſſes de dindon glacées.

Hors-d'œuvre.

FAites-les refaire, & les piquez comme des fricandeaux. Faites-les cuire & glacez de même. On pique auſſi les aîles.

Cuiſſes de dindon, Barbe-Robert.

Faites-les cuire à la broche, & les panez légérement, faites-les

griller à petit feu, & ſervez deſſous une ſauce Robert.

Cuiſſes de dindon à la crême.

Piquez-les de lard & de jambon, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites-les cuire dans du lait, un peu de beurre, de fines herbes, de la coriandre, quelques oignons, clous de girofles. Prenez garde qu'elles ne cuiſent trop. Laiſſez-les égoutter, & les trempez dans une Sainte-Menehoult. Panez-les & leur faites prendre couleur. Servez deſſous une poivrade liée. Hors-d'œuvre.

Cuiſſes de dindon fourées.

Prenez deux ou trois cuiſſes de dindon. Déſoſſez-les, & ne laiſſez que le bout de l'os qui joint à la patte. Faites un ſalpicon crû de truffes en dez, de foyes gras, de ris de veau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic, muſcade, perſil, ciboule, échalottes hachées, & du lard rapé, & deux jaunes d'œufs. Fourez vos cuiſſes avec Hors-d'œuvre.

cet appareil, couſez-les, & les faites cuire dans des bardes de lard pour qu'elles ſoient bien blanches. Mettez deſſous une ſauce à l'Italienne.

On fait le même uſage des blancs du dindon, & des filets comme de ceux de la poularde.

La pintade & le pintadeau s'accommodent de même, comme les autres viandes ci-deſſus.

On peut conſerver des aîles & des cuiſſes de dindon, en les préparant comme les cuiſſes d'oyes.

Des Aîlerons de dindon.

Aîlerons de dindon fourés.

Hors-d'œuvre. FChaudez des aîlerons de dindons, ne laiſſez que le bout de l'aîle. Fourez-les de même que les cuiſſes. Faites-les cuire, & les ſervez de même.

Aîlerons de dindons glacés.

Hors-d'œuvre. Piquez-les de menu lard, & les faites cuire avec de bon bouillon,

bardes de veau & un bouquet. Glacez-les comme des fricandeaux, & les ſervez avec telles légumes que vous jugerez à propos.

Aîlerons de dindons aux navets.

Vous les faites cuire dans une braiſe blanche, & jettez deſſus un ragoût de navets.

Vous faites des terrines d'aîlerons de dindon, en les mêlant avec quelqu'autre choſe, le tout cuit à la braiſe, & ſervez avec graine, purée ou légumes.

Aîlerons de dindons en ſurpriſe.

Ils ſe font des peaux de poulardes que vous coupez en morceaux pour former vos aîlerons; vous mettez de cette peau dans des moules de cuivre faits en aîlerons; vous les empliſſez de farce fine, les couvrez & les ſoudez avec de l'œuf. Faites cuire ſous une tourtiere, enſuite renverſez-les, ſervez deſſus telle ſauce que vous voudrez.

Des pattes de dindon.

Pattes de dindons bottées.

Entremets. Echaudez-les, & coupez les onglets. Faites-les cuire dans une bonne braiſe, & les enveloppez de farce fine & conſiſtante. Trempez-les dans des œufs battus ou omelette. Faites-les frire de belle couleur, & les ſervez avec du perſil frit.

Pattes de dindons à la Sainte-Menehoult.

Entremets. Faites-les cuire à la braiſe, & les trempez dans une Sainte-Menehoult, bien graſſe & bien onctueuſe. Vous les panez de mie de pain bien fine, faites griller, & ſervez à ſec avec jus de citron.

Pattes de dindons à l'Eſpagnole.

Entremets. Faites-les cuire à la braiſe, mettez-les égoutter, & les dreſſez ſur le plat que vous voulez ſervir, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut même, pour la propreté, ôter le gros os, & ne ſervir que les griſs avec la même ſauce.

CHAPITRE VI.

Du Poulet.

Différentes façons d'accommoder les poulets gras, communs, à la Reine & aux œufs.

LEs poulets gras & autres, que l'on veut ſervir pour entrée de broche, s'accommodent de même que la poularde.

Fricaſſées de poulets.

Prenez des poulettes autant que vous le pourrez, parce qu'elles ſont plus tendres. Il faut les vuider & les refaire. Levez proprement chaque membre, & les mettez dans un vaiſſeau avec de l'eau tiéde, échaudez les pattes & accommodez les foyes. Vuidez le Entrée.

géſier. Lavez bien le tout & le laiſſez égoutter. Enſuite mettez vos poulets dans une caſſerole avec un peu de lard ou excellent beurre, un bouquet de perſil, ciboule, dans lequel vous mettez deux clous de girofle, des champignons ou autres garnitures qui ne ſoient pas plus dures à cuire que les poulets, à moins que de les faire cuire auparavant. Quand le tout eſt paſſé, ſingez les poulets d'un peu de farine, & les mouillez d'un peu d'eau, autant qu'il en faut pour les faire cuire. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. En finiſſant, faites une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œufs, avec un peu de bouillon ou crême, dans lequel vous mettez un peu de perſil haché bien menu, un peu de muſcade, ſi on l'aime, & vous y mettez du verjus, ou pointe de vinaigre ou citron. Dreſſez & ſervez.

En général la fricaſſée n'eſt bonne, qu'autant qu'elle eſt ſimple.

Fricaſſée de poulets à la crême, aux mouſſerons.

Prenez deux petites poulettes dans la nouveauté, accommodez-les comme ci-devant, & les mettez dans une caſſerole avec un bouquet, des mouſſerons, du ſel, deux pains, de beurre. Etouffez-les ſur des cendres chaudes. L'eau des mouſſerons, le beurre & le jus de poulet ſeront ſuffiſans pour les faire cuire. Pour les finir, mettez-y un demi-ſeptier de bonne crême, & la moitié d'un pain de beurre manié. Point d'acide. Entrée.

Fricaſſée de poulets à la Hollandoiſe.

Paſſez vos poulets à l'ordinaire, ſingez un peu & mouillez avec du bouillon, & un verre de vin de Champagne, un bouquet de perſil & ciboule, deux clous, une gouſſe d'ail. En finiſſant, faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs Entrée.

avec du perſil blanchi & haché bien menu. Délayez avec du bouillon, & le jus de la moitié d'un citron.

Autre fricaſſée de poulets.

Entrée. Ayez des poulettes que vous échaudez comme des pigeons. Coupez-les à l'ordinaire. Faites fondre du beurre dans un chaudron, terrine ou caſſerole. Jettez dedans vos poulets avec un oignon ou deux. Piquez d'un clou, aſſaiſonnez de ſel & poivre. Quand ils ſont bien paſſés, ſingez un peu & mouillez avec de l'eau. Faites bouillir à grand feu. Il faut que l'eau qu'on met dedans ſoit bouillante, pour que les poulets n'ayent pas le tems de ſe racornir. Quand la ſauce eſt réduite, mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de l'eau, un peu de vinaigre ou verjus, & un peu de muſcade. Verſez ſur le plat, & ſervez.

Ces ſortes de fricaſſées ſe font quand on eſt bien preſſé. Il ne faut qu'une demi-heure pour les échauder & les fricaſſer.

Giblotte de poulets.

Ayez des poulets épluchés, re- Entrée
faits & trouſſés en dedans comme une poule que l'on met au pot. Coupez-les en quatre, & les paſſez ſur le feu avec tous leurs abbatis, un bouquet, & une douzaine de petits oignons blancs. Singez-les, & mouillez avec du jus de veau, & vin de Champagne. Laiſſez mijoter & cuire à petit feu. Dégraiſſez. En finiſſant un peu de blond de veau, une petite pincée de capres, & la moitié d'un anchois bien haché.

Giblotte de poulets aux truffes.

Elle ſe fait de même que ci- Entré
devant, hors les truffes que vous mettez dedans ſans anchois.

Elle ſe fait de même aux morilles.

Giblotte ou fricaſſée de poulets à l'Italienne.

Entrée. Coupez les poulets à l'ordinaire, paſſez-les avec un pain de beurre, un bouquet, du ſel, du poivre, quelques champignons. Singez un peu, & mouillez avec un verre de vin, du bouillon, une cuillerée d'huile. En finiſſant, mettez un peu de blond de veau pour lier & un grand jus de citron.

Poulets, ſauce à la bécaſſe.

Entrée. Ayez deux ou trois poulets aux œufs ou autres, ſelon votre commodité, préparez-les comme pour une entrée à la broche à l'ordinaire; au lieu de farce que vous metteriez dans le corps, mettez-y le dedans de deux ou trois bécaſſes, elles vous ſerviront à autre choſe, fermez bien vos poulets, faites-les cuire aux trois quarts à la broche, enſuite laiſſez-les refroidir. Vous levez les membres des poulets que vous

marquerez à part, vous écraſerez le dedans de vos poulets avec un peu d'échalottes, ſel, poivre, une cuillerée à caffé d'huile, deux verres de bon vin, un peu d'eau, ou bouillon, jus ou coulis. Faites bouillir, goûtez & paſſez la ſauce ſur vos poulets, en ſervant un jus de bigarrade & quelques zeſtes. On peut y mettre des croutons. On peut mettre à cette ſauce toutes ſortes de viande blanche & gibier qui ne porte point ſon fumet.

Poulets aux œufs à la barbarine.

Prenez deux poulets gras aux œufs. Epluchez-les proprement, & les faites refaire dans l'huile. Eſſuyez-les bien & les laiſſez refroidir. Ayez des tranches de truffes, de foyes gras, de petit lard cuit aux trois quarts, des filets d'oignon paſſés un peu dans du beurre ou lard fondu. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, baſi- Entrée.

lic, perſil, ciboule, un peu de lard rapé, & deux jaunes d'œufs. Levez les cuiſſes & les aîles de vos poulets & mettez de cet appareil en dedans de chaque. Mettez dans le corps le reſte, coupé en petits dez très-fins, avec une farce de moëlle de bœuf, de foyes gras & truffes hachées. Faites reprendre à vos poulets leur figure ordinaire, & les enveloppez de bardes de lard & papier beurré, & les faites cuire à la broche. Il faut que vos poulets ſoient bien blancs.

Pour la ſauce vous foncez une petite marmite de tranches d'oignons, zeſtes de carotes & panais, une ou deux bardes de lard, quelques morceaux de rouelles de veau, un poulet coupé en quatre, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, deux clous, un peu de baſilic, trois ou quatre racines de perſil, une cuillerée d'huile, un

demi-verre de bon bouillon. Faites ſuer le tout ſur des cendres chaudes pendant deux heures pour faire ſortir le jus, ſurtout que la marmite ſoit bien bouchée pour que le parfum de la ſauce ne s'évapore pas. Vous la paſſez au tamis de ſoye, & la dégraiſſez. Mettez-y un pain d'excellent beurre manié avec un peu de farine, & une pincée d'échalottes hachées & blanchies dans du bouillon. Il faut que la ſauce ait un peu de conſiſtance. Servez-la deſſus vos poulets.

Poulets au Waſtrefiche.

Coupez des poulets gras par membres ou par quartiers. Faites-les revenir dans du bouillon, & un morceau de beurre. Arrangez-les dans une caſſerole que vous aurez foncée de quelques légeres bardes de lard. Mettez de la racine de perſil bien épluchée & blanchie, quelques petits paquets de Entrée.

perſil verd, en feuilles. Recouvrez avec quelques bardes de veau, un bouquet, une tranche de jambon, du ſel, du poivre. Faites ſuer le tout pendant une demi-heure, & le mouillez de quinte-eſſence ou reſtaurant. Achevez de faire cuire. Pour les ſervir vous dreſſez vos poulets ſur le plat proprement, enſuite la racine & les petits paquets de perſil. Vous paſſez la cuiſſon que vous faites réduire au point d'une ſauce, & la jettez ſur vos poulets. Prenez garde au ſel.

Poulets à la Polonoiſe.

Entrée. Epluchez & flambez des poulets. Trouſſez les pattes deſſus l'eſtomac, & leur coupez le nerf qui eſt derriere, ce qui fait rompre les pattes d'elles-mêmes ſur l'eſtomac. Mettez dans le corps une petite farce avec leurs foyes un peu blanchis & hachés avec du ſel, poivre, muſcade, baſi-

lic, deux pains de beurre de Vanvre, ou autre qui ſoit fin, ou du lard rapé, perſil, ciboule, échalottes, un jaune d'œuf, le tout bien pilé. Refermez vos poulets, & les faites cuire à la broche à moitié. Otez-les & les laiſſez refroidir. Levez chaque membre de vos poulets ſans les ſéparer. Mariez deux pains de beurre avec ſel, poivre, perſil haché, ciboule, échalotte, un peu de gingembre rapé, de la mie de pain bien fine. Mettez ſous chaque membre. Vous mettez enſuite vos poulets dans une caſſerole, l'eſtomac deſſous, avec un demi-verre de bouillon, & un demi-verre de vin de Champagne. Faites mijoter un demi quart d'heure ſur des cendres chaudes. En finiſſant, jus d'orange avec quelques zeſtes.

Poulets à la cerfeuillade.

Accommodez des poulets com-

Entrée. me pour la broche, qui ſoient bien blancs. Faites ſuer un petit morceau de veau avec quelques tranches d'oignon, zeſtes de carottes & panais, zeſte de jambon, & un peu de bouillon pour aider à ſuer. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon & du vin de Champagne, un verre d'huile, deux gouſſes d'ail piquées, deux clous. Faites bouillir juſqu'à parfaite cuiſſon. Paſſez & dégraiſſez. Ayez du cerfeuil concaſſé & blanchi dans du bouillon. Egouttez, & le mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre marié avec un peu de farine. Mouillez de votre bouillon, & tournez ſur le feu pour donner un peu de conſiſtance à la ſauce.

Poulets au verd-pré.

Entrée. Epluchez-les, & les coupez en quatre. Faites-les cuire dans des bardes de lard ſur des cendres

chaudes pour qu'ils ſoient bien blancs. Egouttez & ſervez deſſus une ſauce au verd pré. (Voyez les aîlerons.)

Poulets en papillottes.

Coupez-les en quatre, déſoſſez chaque membre, & ne laiſſez que le bout des cuiſſes & des aîles. Ayez une petite farce fine de foyes gras, moëlle de bœuf ou tétine de veau, perſil, ciboule, deux jaunes d'œufs durs & deux cruds, le tout bien pilé. Mettez de cette farce à chaque membre de poulet. Roulez-les, & les couſez pour que rien ne ſorte. Faites-les mariner avec deux pains de beurre, un peu de lard fondu, du ſel, poivre, baſilic en poudre, muſcade, perſil, ciboule, champignons hachés très-menu. Quand cela eſt à demi-froid, vous avez autant de morceaux de papier qui ſoient forts & bien colés, empapillotez chaque membre avec de Entrée.

l'assaisonnement. Faites cuire dans un four doux. Pour les servir ôtez le papier & dressez vos poulets dans le plat. Mettez tout l'assaisonnement qui est resté au papier dans une casserole avec du blond de veau. Faites bouillir, dégraissez, & servez sur vos poulets.

Si vous ne les voulez pas mettre en papillottes, accommodez-les de même, & les faites cuire dans un plat d'argent bien couvert d'une assiette & d'une serviette, le tout sur des cendres chaudes, & servez.

Poulets en chipoulate.

Entrée. Vous les accommodez de même que les aîlerons de poularde.

Poulets en bressole.

Entrée. Prenez huit aîles de poulets bien levées. Coupez le bout de l'os & parez le tout. Otez la peau & les battez avec le dos du couteau Faites-les mariner dans un

pain de beurre, un demi-verre d'huile, perſil, ciboule, échalotte, ſel, poivre concaſſé. Arrangez vos aîles dans un grand plat ou caſſerole, & les mettez ſur un grand fourneau. Quand elles ſe détachent d'un côté, retournez-les de l'autre. Otez les aîles, & mettez dans la caſſerole un demi-verre de vin, autant de quinte-eſſence, un peu de blond de veau. Faites bouillir un inſtant & dégraiſſez. Jettez la ſauce ſur vos aîles avec jus de citron. On peut frotter le plat de rocambole.

Poulets en boudin blanc.

Epluchez deux petits poulets, fendez-les par le dos, vous les déſoſſez & étendez de la farce fine deſſus, enſuite un ſalpicon cuit, bien lié & de bon goût. Recouſez le dos, & leur faites prendre la même forme. Faites-les cuire dans des bardes de lard. Entrée.

Enſuite vous hachez des blancs de volaille ou perdrix, tetine de veau, un peu de mie de pain dans la crême. Aſſaiſonnez de blanc de ciboule, quelques oignons cuits dans la cendre, ſel, poivre, muſcade & fines épices. Pilez le tout & liez de trois jaunes d'œufs, & de la panne coupée en petits dez. Vos poulets étant cuits, faites-les refroidir. Mettez ſur une crépine de la farce, des poulets & de la farce. Enveloppez-les de crépines, & les ſoudez avec un œuf. Panez légerement, & faites prendre belle couleur, ſervez deſſous du blond de veau.

Poulets aux huitres vertes & aux truffes.

Entrée. Accommodez des poulets comme pour la broche, qui ſoient bien cuits & blancs. Mettez dedans deux pains de beurre manié avec quelques truffes coupées en petits dez, & quelques huitres

auſſi coupées en petit dez avec perſil, ciboule.

Pour la ſauce, prenez quatre groſſes truffes & une douzaine de groſſes huitres vertes, ou deux douzaines de petites que vous ferez blanchir dans leur eau, & dont vous ôterez le durillon & les barbes. Frottez une caſſerole d'excellent beurre. Mettez-y perſil, ciboule, & truffes hachées, enſuite un lit de tranches de truffes, puis de fines herbes hachées, enſuite les huitres, puis des truffes, & enfin de fines herbes. Arroſez le tout d'un peu d'huile, faites ſuer ſur des cendres chaudes pendant un demi-quart d'heure. Dreſſez vos poulets, les huitres & les truffes. Jettez dans votre caſſerole un demi-verre de vin, & un peu de conſommé ou quinteeſſence. Faites bouillir, dégraiſſez & ſervez ſur vos poulets avec jus de citron.

Poulets en marinade.

Entrée. Ayez de gros poulets gras, ou bons poulets communs, levez la peau & les membres proprement. Mettez-les à l'eau tiéde pour les dégorger. Ne coupez point l'os de la cuiſſe, ou ſi vous le coupez, prenez garde qu'il ne reſte quelques petits os dedans. Faites égoutter vos poulets, enſuite mariner avec du bouillon, du vinaigre ou du citron, ou verjus, perſil, ciboule, tranche d'oignon, quelques clous, une branche de baſilic, du ſel, du poivre. Mettez le tout ſur des cendres chaudes pour faire prendre goût. Egouttez-les, & les reſſuyez. Paſſez-les dans un peu de blanc d'œufs fouettés. Farinez & faites frire bien blond. Servez avec du perſil frit.

On peut les tremper dans une pâte à frire.

On peut auſſi les paner en les trempant dans une omelette.

Poulets à la Tartare.

Ils s'accommodent de même que la poularde. Entrée.

Poulets gras aux huitres.

Voyez la poularde.

Poulets à la Sainte-Menehoult. Entrée.

Piquez deux poulets de lard & jambon. Trouſſez-les comme pour mettre au pot. Concaſſez les os & les applatiſſez, faites les cuire dans du lait, bardes de lard, ſel, baſilic, clous, coriandre. Quand ils ſont cuits, faites-les égoutter, & les trempez dans une Sainte-Menehoult. Faites prendre couleur au four, & ſervez deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets mignons.

Déſoſſez-les entiérement par la poche. Prenez la chair dont vous faites une farce fine. Empliſſez vos poulets, arrêtez bien les deux côtés pour que la farce ne ſorte point, faites-les blanchir dans du Entrée.

lait, & un morceau de beurre. Egouttez-les deſſus un linge. Etant froids vous les piquez de menu lard. Faites-les cuire comme un fricandeau, & glacez de même. Servez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

Poulets à l'eſtoufade, ou à la cendre.

Entrée. Accommodez-les comme pour la broche, & les piquez de moyen lard & jambon bien aſſaiſonné, une petite farce de leurs foyes dans le corps. Foncez une caſſerole de bardes de lard & de veau, quelques zeſtes de carottes, panais, tranches d'oigon, clous, baſilic, le tout bien étouffé dans des cendres chaudes. Etant cuits, vous les tirez & les laiſſez égoutter. Servez-les avec leur ſauce bien dégraiſſée; ou jettez dans la cuiſſon un peu de bouillon ou liaiſon de veau, quelques tranches de citron. Faites bouillir le

tout, & ſervez deſſus vos poulets.

Poulets à la Hollandoiſe.

Accommodez-les pour la broche, ne les faites pas plus cuire que les entrées de volaille à la broche doivent être, & blancs par-deſſus. Prenez deux verres de pains d'excellent beurre, une pincée de perſil haché & blanchi, une gouſſe d'ail piquée d'un clou, un peu de farine. Tournez ſur le feu, en finiſſant jus de citron, & ſervez ſur vos poulets. Entrée.

Poulets aux écréviſſes ou au beurre d'écréviſſes.

Voyez à la poularde.

Poulets aux truffes.

Accommodez-les comme pour la broche. Mettez dedans une petite farce, dans laquelle vous hacherez une truffe. Etant cuit, vous jettez deſſus un ragoût de truffes. Entrée.

Pigeons aux truffes à l'Italienne.

Entrée. Accommodez vos poulets tout prêts à mettre à la broche. Foncez une caſſerole de bardes de lard. Arrangez-y vos poulets, & y mettez des tranches de truffes avec du perſil, ciboule, un peu d'huile. Recouvrez de bardes de veau. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, & mouillez d'un peu de vin de Champagne. Faites mijoter ſur des cendres chaudes. Etant cuits vous les faites égoutter, vous ôtez le veau & bardes de lard, & mettez dans la caſſerole une cueillerée de blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez & ſervez ſur vos poulets avec jus de citron.

Poulets à l'écarlate.

Entrée. Epluchez les, & levez la peau ſur le dos, l'eſtomac & les côtés. Garniſſez-les entre la peau & la chair, de beurre d'écréviſſes bien faits, aſſaiſonné de ſel, poivre, baſilic, perſil, ciboule,

échalottes. Attachez bien le côté du croupion & la peau de la poche. Faites-les refaire proprement. Embrochez-les & les couvrez de bardes de lard. Etant cuits, ſervez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole ou à la carpe. Pour le contraſte vous pouvez ſervir deſſous une ſauce blanche.

Poulets au perſil.

Levez-en la peau comme ci-deſſus. Ayez du perſil blanchi haché bien menu & même pilé. Maniez-le avec ſel, poivre, un morceau d'excellent beurre, un jaune d'œuf, ciboule, échalottes. Garniſſez vos poulets entre peau & chair. Faites-les cuire à la broche. Faites une ſauce au perſil avec de la quinte-eſſence, dans laquelle vous aurez fait infuſer une pincée de perſil concaſſé, paſſez la ſauce & y mettez un pain de beurre manié pour lui donner de la conſiſtance. Entrée.

Poulets à la rocambole.

Entrée. Ils s'accommodent de même que la poularde.

Poulets à l'échalotte.

Entrée. Faites ſuer un morceau de veau avec quelques tranches d'oignon, carottes, panais, & un peu de jambon. Laiſſez attacher comme un jus de veau léger. Mouillez avec de bon bouillon. Laiſſez cuire la ſauce. Faites-y infuſer une poignée d'échalottes hachées. Paſſez la ſauce, goûtez & y mettez un pain de beurre manié. Jettez la ſauce ſur vos poulets bien cuits & blancs.

Poulets à l'angloiſe.

Entrée. Accommodez-les comme pour la broche. Faites une farce de foyes avec du lard rapé, quelques fines herbes & un morceau de beurre, aſſaiſonné à l'ordinaire. Faites-les cuire, enſorte qu'ils ſoient blancs. Faites une ſauce avec un peu de blond de veau,

deux pains de beurre, deux ou trois échalottes hachées, & une pincée de capres hachées, un foye gras auſſi haché, un peu de ſel, poivre, muſcade, tranches de citron. Tournez ſur le feu pour faire prendre corps à la ſauce. Otez les tranches de citron, & ſervez la ſauce ſur vos poulets, avec un jaune d'œuf dur haché. Jus de citron.

Poulets aux cornichons.

Faites-les cuire à la broche bien blancs ou au four dans des bardes de lard. Jettez deſſus un ragoût de cornichons. (Voyez à l'article des légumes.) Entrée.

Poulets à la veſtale.

Ce ſont des poulets graiſſes, trouſſes en dindonneaux cuits à la broche bien blancs avec une farce fondant dans le corps; quand ils ſont cuits, ſervez deſſus une ſauce à la veſtale, marquée à l'article des ſauces. Entrée.

Poulets à la brune foncée.

Ayez des poulets préparés pour la broche à l'ordinaire, avec une farce fondante dans le corps, & entre la chair & la peau de l'eſtomac, une farce de foyes & truffes pilées; enſuite faites-les refaire à la coutume. Faites cuire à la broche, ſervez avec un conſommé réduit dans lequel vous mettrez des truffes très-fines.

Les poulets blondins ne ſont autre choſe que des poulets en fricandeaux.

Les poulets ſe farciſſent entre la peau & la chair avec du beurre d'écréviſſes. Mettez-les à la broche. Faites la ſauce avec un peu de conſommé de blond de veau, un peu de beurre d'écréviſſes, ſel & gros poivre.

Les poulets jonquilles ſe font de même avec un peu de beurre, de ſafran, lard rapé dans la ſauce de même; le tout veut être bien ménagé.

Poulets

Poulets à la Margot.

Prenez deux poulets, retrouſſez les pattes en dedans comme pour mettre au pot. Faites-les refaire un peu dans le beurre & citron. Enſuite piquez l'eſtomac de perſil, les deux côtés de petit lard. Faites cuire à la broche, arroſez de lard fondu le perſil; quand ils ſont cuits, fendez le milieu de l'eſtomac, & mettez un ragoût de concombres en petits dez, ou autre ragoût de légumes. Remettez & cachez l'ouverture avec le perſil. Servez avec du blond de veau ou autre ſauce.

Poulets fourés.

Les poulets fourés ſont des petits pouſſains trouſſés en poule, & mis dans des noix de veau bien enfermés. Piquez les fricandeaux, & finiſſez de même.

Poulets à différentes ſortes de légumes.

Entrée. Les poulets ſe mettent auſſi au cellery.

Aux cardes & au montant, au jus, au bouillon, ou au beurre, & petits oignons.

Au montant de Romaine.

Aux petits melons.

Aux épinars.

Aux petits haricots.

Aux mouſſerons.

Aux morilles.

Et aux pois. (Voyez à l'article des légumes.)

Poulets aux artichaux à la Françoiſe, petite ſauce.

Faites cuire vos poulets bien blancs.

Entrée. Prenez des artichaux qui ſoient des cœurs & non pas des montans. Coupez-les comme pour frire. Otez le foin proprement & toutes les feuilles vertes. Ne laiſſez que les petites feuilles jaunes & ten-

dres. Faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec quelques tranches de citron pour qu'ils ſoient bien blancs, mais prenez garde qu'ils ne ſoient trop cuits. Enſuite vous les faites égoutter. Vous paſſez avec un pain de beurre, du perſil, de la ciboule, échalottes, une gouſſe d'ail, le tout haché. Singez & mouillez avec deux verres de quinte-eſſence, un demi-verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, du ſel, du poivre, un bouquet avec deux clous, & une branche de fenouil. Dégraiſſez bien la ſauce. Enſuite vous arrangez vos artichaux autour des poulets, & quelqu'un deſſus. Jettez la ſauce deſſus avec jus de citron.

Les poulets au ſuprême & au Monarque s'accommodent de même que la poularde. Entrée.

Poulets à l'Allemande.

Prenez deux poulets gras d'éga- Entrée.

le groſſeur. Faites une farce de leurs foyes. Mettez-la dans leurs corps. Enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche bien blancs. Paſſez des tranches d'oignon dans l'huile. Faites-les égoutter, paſſez des champignons, perſil, ciboule, échalottes, un foye gras, le tout haché & mouillé avec du blond de veau, & un verre de vin. Mettez-y vos oignons. Faites mijoter la ſauce, dégraiſſez & ſervez ſur vos poulets avec deux croutons à côté que vous aurez fait frire dans l'huile après vos oignons, & pointe de vinaigre.

Poulets au fenouil.

Entrée. Accommodez deux petits poulets comme pour la broche. Foncez une petite marmite comme pour une braiſe de veau. Mettez-y vos poulets, recouvrez, & y mettez l'aſſaiſonnement ordinaire avec un bouquet de fenouil. Fai-

tes cuire ſur des cendres chaudes ſans les mouiller, faites égoutter, paſſez la ſauce dans un tamis de ſoye. Faites blanchir de petits cœurs de fenouil bien tendres, jettez dans votre reſtaurant avec un demi-pain de beurre manié. Faites prendre corps à la ſauce, goûtez & ſervez ſur vos poulets.

Poulets à la Ravigotte chaudé.

Faites-les cuire à la broche, enſuite faites ſuer dans une caſſerole, tranches d'oignon, carottes & panais, un petit morceau de veau & un peu de jambon. Mouillez à blanc avec du bouillon & vin de Champagne. Mettez-y deux gouſſes d'ail piquées d'un clou. Choiſiſſez les herbes à ravigotte que vous aimez le mieux, qui ſont l'eſtragon, la civette, le beaume, la pimprenelle, le creſſon à la noix & le cerfeuil. Hachez-les bien menues. Faites-les infuſer dans un gobelet avec un Entrée.

peu de ſauce bien chaude. Paſſez la ſauce dans une caſſerole à part, faites la bien chauffer avec un pain de beurre un peu manié, & jettez dedans la quantité que vous voudrez des herbes infuſées, avec jus de citron.

Poulets en matelotte.

Entrée. Epluchez-les, levez-en les membres ou les coupez en quatre. Faites-les cuire avec quelques bardes de lard deſſous, deux douzaines de petits oignons bien blanchis & épluchés, une petite anguille coupée en tronçons, un bouquet de baſilic & laurier, deux clous, une poignée de capres. Mouillez avec du bouillon & vin blanc, ſel & poivre. Laiſſez mijoter ſur le feu, enſorte que cela ne ſoit pas trop cuit. Faites égoutter, dégraiſſez, & dreſſez ſur votre plat. Garniſſez de croutons, queues d'écréviſſes & laitances ſi vous en

avez. Jettez deſſus une ſauce à la carpe bien faite.

On eſt dans l'uſage de mêler la viande avec le poiſſon. Par conſéquent on peut mettre avec des poulets ou autre viande blanche toutes ſortes de filets de poiſſon d'eau douce : mais il faut y mettre une ſauce un peu relevée.

Poulets en fricandeaux.

Trouſſez vos poulets comme pour mettre au pot ; piquez-les de menu lard, & les faites cuire comme les fricandeaux. Glacez & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez. Entrée.

Poulets au parmeſan.

Vous les accommodez de même que les aîlerons de poularde, cependant vous pouvez y changer ce que vous voudrez. Entrée.

Poulets en grenadin.

Déſoſſez vos poulets en les ouvrant par le dos. Rempliſſez-les de farce ou ſalpicon, de truffes, Entrée.

de foyes gras, ris de veau, ou ce que vous aurez, le tout coupé en dez avec perſil, ciboule, échalottes hachées. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic, du lard rapé, & quelques jaunes d'œufs. Quand ils ſont pleins, ramenez la peau de vos poulets & les fermez comme une bourſe. Faites-les refaire, piquez, faites cuire & glacez. Servez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Poulets gras aux petits œufs.

Entrée. Faites durcir des œufs, hachez les jaunes avec du perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic, un peu de mie de pain mitonnée dans la crême, quatre jaunes d'œufs cruds, quatre pains de beurre, un peu de moëlle de bœuf, le tout bien pilé enſemble, & de bon goût. Formez-en de petits œufs, comme les petits œufs ordinaires, farinez & faites frire dans du ſain-doux qui ſoit

blond. On peut les faire cuire dans du bouillon. Paſſez un peu de veau avec champignons & un morceau de beurre. Singez & mouillez avec d'excellent bouillon. Quand le veau eſt cuit, paſſez la ſauce, jettez dedans une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec un peu de perſil haché, délayés avec du bouillon, jus de citron, & jettez dedans vos petits œufs ſans les laiſſer bouillir davantage. Mettez ces petits œufs ſur des poulets entiers, cuits à la broche, ou coupés cuits dans des bardes de lard.

Poulets aux petits oignons.

Accommodez vos poulets pour la broche. Faites-les cuire bien blancs. Faites cuire à moitié deux douzaines de petits oignons blancs dans des bardes de lard, & un peu d'huile & de ſel. Faites-les égoutter & les mettez dans une caſſerole avec deux verres de Entrée.

quinte-eſſence, ou conſommé; un demi-verre de vin, une bonne pincée de perſil, un bouquet de clous & fenouil. Achevez de faire cuire vos oignons, dégraiſſez, ôtez le bouquet, & ſervez jus de citron.

Les oignons étant cuits comme ci-devant; on peut les mettre dans du blond de veau pour changer.

Poulets au beurre.

Entrée. Faites les cuire à la broche bien blancs. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre marié avec un peu de blond de veau ou jus de veau, du ſel, poivre, un peu de muſcade, & belles tranches de citron. Tournez la ſauce. Quand elle eſt conſiſtante & de bon goût, jettez-la ſur vos poulets avec du poivre concaſſé.

Poulets au verjus.

Entrée. Prenez du verjus, ôtez-en les pepins, faites-le blanchir un bouillon, & le jettez dans un

blond de veau. Faites-le chauffer un peu & le jettez ſur vos poulets cuits à la broche.

Autres poulets au verjus.

Faites-les cuire à la broche comme ci-devant. Entrée.

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre, un jaune d'œuf, du ſel, poivre concaſſé, & un peu de farine. Délayez la ſauce avec du bouillon & du verjus en liqueur. Tournez ſur le feu comme une ſauce blanche. Quand elle eſt conſiſtante, ôtez-la, & la ſervez ſur vos poulets.

Cette ſauce eſt appétiſſante.

Poulets à pluſieurs ſauces.

Le poulet ſe met à pluſieurs ſauces.

A l'Eſpagnole.
Aux petits œufs, (c'eſt un ragoût.)
A la paſſe-pierre.
Aux piſtaches.
Aux concombres.
A l'eſtragon. Pluſieurs Entrées.

Aux choux-fleurs.
Aux pointes d'aſperges.
Aux foyes gras.
Aux crêtes.
Sauce à la carpe.
Sauce au brochet.

Poulet à la civette.

Entrée. Faites-les cuire à la broche, mettez dans une caſſerole du blond de veau, un pain de beurre, une bonne pincée de civette. Faites bouillir un bouillon, & ſervez ſur vos poulets.

Autres poulets à la civette.

Entrée. Faites-les cuire à la broche.

Pour la ſauce, mettez dans une caſſerole deux ou trois verres de quinte-eſſence, une pincée de civettes hachées, & un pain de beurre manié. Tournez ſur le feu, mettez-y un peu de poivre concaſſé, & ſervez ſur vos poulets.

Ils ſe font de même à la ciboulette.

Poulets à l'abri au perſil.

Prenés deux poulets, épluchés, flambés, & trouſſés comme pour le pot. Battez-les, ôtez l'eſtomac & le brichet. Mettez dedans une petite farce. Faites-les refaire, & les piquez, & garniſſez de perſil bien frais, enſorte qu'ils ſoient à l'abri. Mettez-les à la broche avec une groſſe barde de lard ſur les reins qui ne ſoit pas piquée de perſil. Arroſez vos poulets avec d'excellent ſain-doux, après que le perſil a pris le ſec. Prenez garde qu'il ſoit bien verd. Servez deſſous un jus clair avec une échalotte hachée, ou du blond de veau.

Poulets à le crême au blanc manger.

Faites-les cuire à la broche, le- Entrée.
vez toute la chair de deſſus l'eſtomac & en compoſez une farce avec du lard cuit, de la graiſſe de veau, ou tetine de veau, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre,

basilic, muscade, une mie de pain mitonnée dans la crême, le tout bien haché & pilé avec quatre jaunes d'œufs. Mettez cette composition sur l'estomac de vos poulets. Garnissez-les jusques sur les cuisses. Frottez-les de lard ou beurre, & les panez de mie de pain très-fine. Mettez des bardes de lard sur une tourtiere & vos poulets dessous dont vous aurez enveloppé le dessus avec du papier bien beurré. Faites leur prendre couleur au four. Servez dessus un blond de veau, ou une sauce à la crême.

Poulets en surprise.

Entrée. Coupez-les en quatre, désossez les quartiers & les faites cuire dans des bardes de lard. Ayez autant de fricandeaux d'anguille que de membres de poulets, que les fricandeaux soient minces, & glacés à l'ordinaire. Mettez chaque morceau d'anguille sur cha-

que quartier de poulet, mettez une ſauce à la carpe deſſous.

Achettes de poulets.

Faites-les cuire à la broche, coupez-les par morceaux & les mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché, & un pain de beurre. Faites mijoter avec du blond de veau enſuite mettez un peu de ſauce au fond du plat avec de la mie de pain. Arrangez vos poulets deſſus, & les faites attacher ſur un petit fourneau. Jettez le reſte de la ſauce deſſus avec un peu de chapelure de pain, & jus de citron. Entrée.

On fait des Achettes de toutes ſortes de viandes blanches & autres.

Autres poulets au boudin blanc.

Déſoſſez deux poulets entiérement par le dos. Mettez dedans un appareil de boudin blanc, compoſé de blancs de poularde Entrée.

hachés, de la mie d'un pain cuit dans la crême, de la panne coupée en dez, de quatre jaunes d'œufs cruds. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un peu d'épices fines, quelques oignons cuits dans la cendre & bien hachés. Remuez bien le tout. Empliſſez vos poulets & les formez comme des boudins. Faites-les cuire dans des bardes de lard ſans les mouiller. Etant cuits vous les ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Une autre fois vous pouvez les laiſſer refroidir dans leur cuiſſon & les faire griller comme des boudins.

Poulets à la Gouteau.

Entrée. Ayez deux ou trois poulets bien épluchés. Otez le brichet de l'eſtomac. Vuidez-les proprement & les trouſſez comme pour mettre au pot. Faites-les refaire, & les piquez de menu lard ſur les côtés,

& le milieu de l'eſtomac, de perſil bien verd. Faites-les cuire à la broche & les arroſez avec du ſaindoux bien chaud. Quand ils ſont cuits vous les tirez de la broche & les fendez par le milieu de l'eſtomac. Vous faites entrer dans leur corps un ragoût de concombres coupées en petits dez, & vous les ſervez avec du jus clair.

Poulets au Sultan.

Ayez deux belles noix de veau. Entrée.
Piquez-les, faites un trou par un bout aſſez grand pour y faire entrer un poulet aux œufs que vous épluchez & trouſſez en dedans. Mettez-y un peu de farce, faites les entrer dans le fricandeau, & le faites cuire à l'ordinaire, & le glacez. Servez deſſous telle légume ou ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets en caneſſons.

Faites blanchir, accommodez, Entrée.
épluchez & les coupez par le dos

en travers, comme ſi vous leviez la culotte d'un pigeon. Le poulet ſéparé ne doit faire que deux morceaux. Etouffez le tout à l'ordinaire avec un peu d'huile. Faites cuire & glacez avec le fond de la cuiſſon, & mettez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Poulets à la Carthagene.

Entrée. Déſoſſez des poulets gras, empliſſez-les de foyes gras, truffes, petits oignons cuits, gros anchois, ſel & poivre. Rebouchez-les bien, & les faites refaire dans l'huile, & citron. Etouffez-les dans double papier, mettez ſur des cendres chaudes avec quelques bardes de lard dans le fond de la terrine. Servez avec une ſauce aux truffes.

Poulets ſans fard.

Entrée. Ayez deux poulets gras bien épluchés. Laiſſez les aîles, le col, la tête & les pattes. Mettez dans le corps trois foyes gras. Aſſaiſon-

nez ſeulement de ſel & poivre. Faites cuire aux trois quarts vos poulets dans le derriere de la marmite. Dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, & les membres chacun à leur place. Garniſſez-les dans les aîles de groſſes crêtes bien cuites. Mettez dans le plat un peu de bon conſommé & de chapelure de pain. Couvrez bien le plat ſur des cendres chaudes, & un peu d'échalottes hachées & poivre concaſſé. Quand on ſert ces poulets, il faut ſervir quelque ſauce dans des ſaucieres.

Poulets à la Flamande.

Prenez un ou deux poulets gras, Entrée.
épluchez & vuidez, trouſſez les pattes en dedans, caſſez l'eſtomac, fendez-les par le dos, faites-y entrer une farce comme celle qui ſuit. Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême avec de la mie de pain, faites-la bien mitonner, enſuite vous y

mettez un bon morceau d'excellent beurre, du ſel, du poivre, de la muſcade, du perſil haché, du baſilic, ſix jaunes d'œufs durs, hachés bien menu, deux jaunes d'œufs cruds, le tout bien manié & de bon goût. Empliſſez vos poulets, paſſez une brochette dans les cuiſſes, faites-les cuire dans des bardes de lard, aſſaiſonnez légerement : il faut qu'ils cuiſent doucement & long-tems, qu'ils ſoient bien blancs & pas trop cuits pour les ſervir. Faites une ſauce avec un bon morceau de beurre, un peu de farine, ſel, poivre, muſcade, un peu de vinaigre, une pincée de capres hachées & quelques anchois. Que la ſauce ſoit un peu liée, ſervez chaud.

Poulets au beurre-verd.

Entrée. Prenez un ou deux poulets gras, ou autre. Accommodez-les, & mettez dans le corps un petit mor-

ceau de beurre manié dans les petites herbes, ou une petite farce de foye ou autre, faites-les cuire à la broche bien blancs. Faites du beurre verd de la façon qui ſuit.

Vous faites blanchir une poignée de poirée. Otez-en les côtons. Joignez-y une pincée de perſil. Quand le tout eſt blanchi, mettez à l'eau fraîche, enſuite hachez & pilez. Faites fondre une demi-livre de beurre frais battu. Mettez-y votre verd. Faites un peu mitonner, paſſez à l'étamine à force de bras, & laiſſez refroidir. Ayez deux verres de réduction bien moëlleux & de bon goût. Avant que de ſervir mettez-y de votre beurre la quantité que vous jugerez à propos. Dreſſez vos poulets, & mettez la ſauce deſſus ou deſſous ſans aucun acide.

On peut mettre toutes ſortes de

volailles blanches à cette ſauce.

On peut même mettre de ce beurre entre la peau & la chair.

Poulets au fumet.

Entrée. Prenez des petits poulets dont vous ôtez le brichet & les os de l'eſtomac. Prenez garde de déchirer la peau. Ayez des lapreaux de bon fumet, prenez-en les filets, coupez-les bien minces & les mettez dans une caſſerole avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, un peu de champignons & une truffe, le tout bien haché. Faites mariner deux heures; mettez-y enſuite deux jaunes d'œufs, maniez bien le tout enſemble. Empliſſez vos poulets de cet appareil. Faites-les cuire à la broche & les enveloppez pour qu'ils ſoient bien blancs. Faites une ſauce à l'eſcalope, à l'Italienne, dans laquelle vous mettez les ventres de vos lapins. Dreſſez vos poulets, & mettez la

ſauce deſſus bien légere & de bon goût.

Poulets à l'Eſculape.

Prenez deux ou trois poulets aux œufs, épluchés, flambés & trouſſés comme une poule à mettre dans le pot. Bardez-les d'une légere barde de lard deſſus, enſuite des tranches de jambon nouveau, bien minces & bien battues, puis des bardes de rouelle de veau bien minces, le tout bien ficelé. On peut mettre dans le corps des poulets, un peu de farce à la moëlle. Faites entrer vos poulets dans un bain-marie d'étain, avec un peu de ſel, poivre, & baſilic en poudre. Recouvrez-bien, & mettez votre pot dans une grande marmite avec de l'eau. Faites bouillir pendant quatre heures. Retirez enſuite vos poulets, vous les débardez, & ſervez avec le veau, le jambon, & la ſauce qu'ils ont rendu après avoir dégraiſſé. Entrée.

On peut accommoder de même des poulardes nouvelles & toute autre viande tendre, & on la ſervira comme on jugera à propos.

Filets de poulets en caiſſon.

Prenez des poulets gras, ôtez la peau de l'eſtomac. Gardez les cuiſſes qui vous ſerviront à autre choſe. Levez les blancs de vos poulets. Emincez-les bien, & les marinez avec de l'huile, & toutes ſortes de petites herbes hachées, ſel, poivre, baſilic en poudre. Formez de petites caiſſes de papier pour mettre vos filets dedans. Faites-les cuire entre deux plats ſur des cendres chaudes. Dégraiſſez-les, humectez d'un peu de ſauce blonde ou autre qui ſoit de bon goût, & jus de citron.

Hors-d'œuvre.

Cuiſſes de poulets.

Les cuiſſes de poulets ſe mettent à la poële comme les cuiſſes de poularde.

Hors-d'œuvre.

On

On peut les faire cuire dans des bardes de lard, enſorte qu'elles ſoient blanches & pas trop cuites. Vous y mettrez telle ſauce que vous voudrez.

Poulets au ſafran.

Vous les faites cuire à la broche à l'ordinaire, avec une petite farce dans le corps, & un ſoupçon de ſafran dedans, ou bien vous les coupez par membres bien proprement, & vous les faites cuire dans des bardes de lard, & vous les ſervez avec une ſauce au ſafran. (Voyez aux crêtes au ſafran.) On peut y mettre des aîlerons de dindon, poularde & autre.

Obſervation ſur la volaille.

La poule veut être employée fraîche, quand elle ne ſert que pour le corps du bouillon. Mais ſi on la veut manger, il faut la laiſſer un peu mortifier.

Il en eſt de même du coq.

La poularde nouvelle qui vient

au mois d'Avril, Mai & Juin, eſt excellente. On la connoît par la blancheur de ſa peau, & la fineſſe de ſa viande. Les pattes en ſont unies, blanchâtres & d'un petit gris. Elle a ordinairement quelques petits tuyaux de plume comme ſi elle étoit mal plumée.

Les poulets de grain, aux œufs, à la Reine, viennent dans le printems, des environs de Paris, & les Rôtiſſeurs les apprêtent.

Dans l'Eté nous avons les mêmes poulets, & les poulets gras qui viennent de Normandie, les dindonneaux des environs de Paris & engraiſſés à Paris.

Dans l'Automne, on mange les poulets & les poulardes de Normandie, du Mans, celles de Mezeray en Anjou, qui ſont fort fines & délicates, les chapons du Mans, de Blanſac, de Bruges & autres, les groſſes poulardes de Caux, les Coqs vierges, auſſi de

Caux, qui doivent être mortifiés, les dindons du Gatinois, du Maine, de Laval, du Berry & autres lieux. Les coqs dindons jeunes, ſe connoiſſent à la chair blanche & fine, & aux pattes griſes ou un peu brunes.

Sur l'arriere ſaiſon, la volaille devient vieille, ce qui ſe connoît au derriere, où l'on voit quand elle a pondu, & à la chair qui devient bize ou rougeâtre, & par conſéquent ſéche & coriace.

Il vaut mieux employer de petits poulets que des gros.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons en général.

Compote de pigeons.

PRenez des pigeons de voliere que vous tuez, & jettez dans Entrée.

l'eau un peu tiéde tous ſaignans. Battez leur l'eſtomac, ôtez la poche & les mettez dans l'eau plus que tiéde ſur le feu, dans un vaiſſeau qui ſoit propre, & les remuez juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe dépouiller. Pour lors vous les ôtez & les échaudez tout de ſuite. Vous les vuidez, & les trouſſez, en leur faiſant entrer les deux pattes dans le corps, & les faites tenir avec une petite brochette miſe en travers dans le bas des cuiſſes. Cela fait prendre la forme à votre pigeon. Enſuite vous les faites blanchir à l'eau bouillante, & les mettez à l'eau fraîche.

Vous paſſez des champignons dans une caſſerole avec un bouquet, ſingez avec un peu de farine, & mouillez avec du bouillon, du jus ou de l'eau. Mettez vos pigeons avec, & les faites cuire à petit feu. Aſſaiſonnez de ſel &

poivre. En finiſſant, une liaiſon de jaunes d'œufs délayés avec du bouillon. Mettez-y telle garniture que vous voudrez, comme truffes, foyes gras, ris d'agneau, ris de veau, amourettes, rognons de coq, crêtes, pointes d'aſperges, petits œufs & grapes, culs d'artichaux & autres; le tout approprié & blanchi auparavant.

Si vous la voulez au roux, liez-la avec du blond de veau, vous pouvez faire cuire vos pigeons à part dans des bardes de lard, & vous jettez votre ragoût deſſus.

Fricaſſées de pigeons.

Coupez les membres de vos pigeons, s'ils ſont gros, ſinon vous les couperez en quatre ou en deux. Faites-les échauder & blanchir. Paſſez-les avec du beurre ou lard fondu. Singez & mouillez avec de l'eau & du jus. Aſſaiſonnez légerement, parce que le pigeon porte ſon ſel. Vous pouvez y met- Entrée.

tre un verre de vin de Champagne.

Si vous la voulez au roux, liez-la avec du blond de veau. Si vous la voulez au blanc, mouillez-la avec de l'eau ou bouillon, & la liez avec des jaunes d'œufs. Vous pouvez y mettre telle garniture que vous voudrez. En finiſſant, jus de citron.

Fricaſſée de pigeons au petit lard à la Bourgeoiſe.

Entrée. Paſſez vos pigeons comme ci-devant, avec un bon bouquet; mettez-y du petit lard cuit au trois quarts, & coupé par morceaux, mouillez de jus & d'eau. Faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs, & un peu de muſcade.

Fricaſſée de pigeons au ſang.

Entrée. Gardez le ſang de vos pigeons & y mettez un peu de citron pour l'empêcher de caillebotter. Paſſez vos pigeons comme ci-devant, & les mouillez avec du vin de Cham-

pagne & jus de veau. Garniſſez-les ſi vous voulez ; en finiſſant, un peu de blond de veau, & une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec le ſang. Vous pouvez y mettre quelques oignons bien cuits à la cendre.

Pigeons au gratin.

Prenez des petits pigeons, plumez les & les appropriez comme pour la broche. Mettez dans leur corps une petite farce. Fendez-les par le dos pour faire entrer la farce. Gardez-en un peu que vous mettrez dans le fond du plat avec du blond de veau pour former le gratin. Arrangez vos pigeons de maniere qu'ils ayent le dos ſur le gratin. Couvrez-les de bardes de veau & jambon. Vous les étouffez bien afin que l'air n'en ſorte point. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes, feu deſſus & fort peu deſſous. Dégraiſſez, ôtez les bardes de veau & jambon. Met- Entré

tez deſſus un blond de veau.

Vous pouvez faire cuire vos pigeons auparavant dans des bardes de lard, & les mettre ſur un petit gratin de foyes gras un peu avant que de les ſervir.

Pigeons à la poële.

Entrée. Prenez des petits pigeons bien égaux, plumés, flambés, épluchés & appropriés. Fendez-les par le dos. Foncez une caſſerole de quelques bardes de lard. Faites revenir vos pigeons dans du lard fondu, pour leur faire prendre la forme. Enſuite vous les mettez dans votre caſſerole, le ventre ſur les bardes de lard.

Mettez dans une autre caſſerole un quarteron de veau blanchi en dez, une tranche de jambon auſſi blanchie, perſil, ciboule, échalottes, deux pains de beurre, un peu de ſel & poivre, deux ou trois champignons hachés. Quand le tout eſt fondu, vous le jettez

ſur vos pigeons. Couvrez avec une feuille de papier, & bouchez bien la caſſerole. Faites ſuer ſur des cendres chaudes. Etant cuits, vous ôtez les pigeons, les bardes de lard & de veau. Dégraiſſez la ſauce & jettez-la ſur vos pigeons avec jus de citron.

Pigeons à la Duxelle.

Ils s'accommodent de même en mettant de plus une truſe dans le corps de chaque pigeon, & vous allongez la cuiſſon d'un peu de blond de veau. Entrée.

Vous pouvez faire cuire vos pigeons dans des bardes de lard, & faire la ſauce à la poële à part.

Pigeons à l'Italienne.

Prenez des petits pigeons bien égaux, vuidés, appropriés, refaits bien blancs ſur la braiſe, brochetés & ficelés. Arrangez-les dans une caſſerole foncée de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, & fines herbes. Faites une petite Entrée.

ſauce à l'Italienne. Hachez des champignons en petits dez, & de l'échalotte, un bouquet, un pain de beurre. Paſſez le tout, ſingez un peu, & mouillez avec un peu de conſommé, du vin de Champagne, un peu d'huile, deux gouſſes d'ail piquées de clous, un peu de blond de veau; le tout bien mitonné & dégraiſſé. Jettez ſur vos pigeons & ſervez.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée. Ayez des petits pigeons, échaudés & trouſſés à l'ordinaire, fendez-les par le dos. Otez les foyes que vous faites blanchir, & hachez bien menus avec perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout bien haché avec deux pains de beurre, un peu de lard fondu, ſel, poivre, muſcade & baſilic en poudre. Faites mariner vos pigeons pendant deux heures, faites-les cuire dans le plat bien couvert avec tout leur

aſſaiſonnement. Il faut peu de tems pour les cuire. Faites-les égoutter. Jettez dans vos fines herbes un peu de blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez, dreſſez vos pigeons & jettez deſſus la ſauce.

Pigeons en ſurpriſe.

Ayez autant de laitues que de pigeons. Faites blanchir vos laitues, échaudez & trouſſez les pigeons, qui doivent être petits. Mettez dans chaque laitue un pigeon avec de la farce. Enveloppez le tout, & faites cuire dans une petite braiſe bien foncée, aſſaiſonnée légerement, & bien étouffée ſur des cendres chaudes. Etant cuits, faites-les égoutter & les reſſuyez bien dans un linge blanc. Servez deſſus un blond de veau. Entrée.

Pigeons en tortue.

Ayez des concombres courts & gros, épluchez-les & les vui- Entrée.

dez. Parez-les, faites-les blanchir un inſtant. Ayez autant de pigeons que de concombres. Prenez-les fort petits, échaudez-les. Laiſſez le col, la tête, les aîles & les pattes, dont vous éplucherez ſeulement le bout, & couperez le bec. Ayez autant de morceaux de rouelle de veau que de concombres. Faites-les mariner dans de fines herbes. Enſuite vous faites quatre trous aux concombres & vous mettez les pigeons dedans avec un peu de farce. Il faut que la tête ſorte d'environ un pouce, ainſi que les aîles & les pattes qui doivent ſortir de chaque côté par les trous que vous avez fait. Poſez vos concombres ſur chaque fricandeau qui ſoit de la même longueur & largeur que le deſſous d'une tortue. Faites-les cuire ſur des bardes de lard au fond d'une caſſerole. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, recouvrez avec bardes de lard

& de veau. Mouillez moitié jus & moitié bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Etant cuit, vous les egouttez & reſſuyez, parce que le concombre rend toujours de l'eau. Mettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole bien conſiſtante.

Cela reſſemble beaucoup à une tortue.

Pigeons aux tortues.

Entrée. Ayez des petits pigeons échaudés. Paſſez-les avec toutes les garnitures comme pour la compote de pigeons ordinaire, & la mouillez de même avec du vin & du jus. Prenez deux tortues, coupez-leur la tête & les pattes: faites-les cuire avec de l'eau & du ſel, quelques oignons, clous, baſilic, une barde de lard. Etant cuites & refroidies, levez les coquilles & prenez garde de rompre celles de deſſus. Levez tous les membres comme à un poulet, & les épluchez bien. Prenez gar-

de de créver l'amer. Tout en eſt bon, les œufs & les boyaux. Mettez tout dans vos pigeons avec un peu de ſauce à la carpe, ou ſauce à l'Eſpagnole, ſervez chaud. Jus de citron.

On peut faire une ſauce exprès avec du veau, du jambon, une ou deux perdrix d'excellent fumet que vous faites ſuer, & finiſſez comme une liaiſon de veau. Mettez-y du vin de Champagne, finiſſez de bon goût, & le mettez dans vos pigeons aux tortues.

Pigeons dans des oignons.

Entrée. Ils s'accommodent de même que les pigeons dans des laitues, ainſi que des pigeons dans des navets & des artichaux.

Pigeons à la crapaudine.

Hors-d'œuvre. Ayez de bons pigeons aux aîles bien moelleux, plumés à ſec, vuidés & refaits ſur la braiſe. Coupez-les en deux par les reins ſans les ſéparer. Paſſez-les dans

du lard fondu ou beurre, ſel, poivre & fines herbes. Panez-les & les faites griller. Servez deſſus telle ſauce que vous voudrez.

On peut les couper par le ventre en relevant l'eſtomac ſur la tête, & repaſſant la tête par dedans le brichet. Cela forme le crapaud.

Pigeons joyeux.

Hors-d'œuvre.

Ayez des pigeons aux aîles qui ſoient gros, plumés, flambés, épluchés & vuidés par le côté du col. Déſoſſez le brichet & l'eſtomac ſans déchirer la peau. Rempliſſez-les d'un ſalpicon de ris de veau, foyes gras, truffes, perſil, ciboule, lard rapé, ſel, poivre, baſilic & d'un jaune d'œuf. Faites-les revenir dans du beurre. Piquez-les de menu lard, deux rangées de chaque côté. Que l'eſtomac ſe trouve à découvert. Piquez après de feuilles de perſil, & les faites cuire à la broche.

Etant cuits, vous y faites tel agrément & accompagnement joyeux que vous voulez. Servez dessous une sauce à l'Espagnole.

Pigeons à l'abri.

Entrée. Ayez des pigeons comme ci-devant, & désossez de même. Rempliſſez-les de farce bonne & bien faite. Piquez-les de persil, par tout, en sorte qu'on ne voye pas le pigeon, & qu'il soit à l'abri. Attachez-les sur des brochettes à la broche, & n'arrosez le persil que quand il est sec, avec de l'huile ou du sain-doux bien nouveau. Quand ils sont cuits, servez dessous une sauce à l'échalotte.

Compôte de pigeons aux pois.

Entrée. Echaudez six petits pigeons, trouſſez-les à l'ordinaire. Faites-les cuire dans des bardes de lard, ou les passez avec des pois, un bouquet, un peu de lard fondu, quelques champignons. Singez

un peu & mouillez avec du jus de veau, de l'eau ou du bouillon. Laiſſez mijoter, & liez avec une liaiſon de veau. Servez les pigeons & les pois deſſus. Courte ſauce.

On peut faire cette compôte au blanc, en la mouillant de bouillon, & ſur la fin vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Goûtez & ſervez comme ci-deſſus.

Pigeons aux pointes d'aſperges en petits pois.

Accommodez-les comme ci-devant, & les faites cuire dans des bardes de lard. Ayez de petites aſperges, ou ſi elles ſont groſſes, vous les fendez en deux ou trois & les coupez en petits pois, ne mettez que le tendre. Lavez-les & les faites blanchir, enſorte qu'elles ſoient preſque cuites. Faites-les égoutter & les paſſez dans une caſſerole avec un bou- Entrée.

quet. Mettez dedans deux clous; & de la ſarriette, deux pains de beurre. Singez un peu & mouillez avec de bon bouillon. Faites une liaiſon de jaunes d'œufs. Jettez ſur vos pigeons & ſervez.

Autres pigeons aux pointes d'aſperges.

Entrée. Accommodez pour la broche de moyens pigeons. Mettez une farce de leurs foyes dans le corps. Etant cuits vous y mettez un ragoût de pointes d'aſperges. (Voyez aux légumes.)

Pigeons en grenadin.

Entrée. Prenez deux ou trois pigeons Cochois bien épluchés. Otez l'os du brichet & l'eſtomac. Mettez dedans une farce fine de volaille. Il faut les trouſſer en poule, les bien piquer de l'ard, & les faire cuire comme un fricandeau, qui ſoit bien glacé. Servez deſſous telle ſauce ou légume que vous jugerez à propos. Obſervez que

tout ce qui eſt glacé demande beaucoup d'attention.

Pigeons au fenouil.

Accommodez-les comme les pigeons à la poële, & y mettez deux branches de fenouil. Faites-les cuire de même. Il n'y faut point de citron. Entrée.

Autres pigeons au fenouil.

Accommodez pour la broche de moyens pigeons. Faites une petite farce de leurs foyes, & la mettez dans le corps avec un peu de fenouil haché. Etant cuits & blancs, mettez dans une caſſerole un peu de blond de veau, un pain de beurre, de petits cœurs de fenouil, que vous aurez fait blanchir auparavant. Faites bouillir un bouillon, dégraiſſez s'il eſt eſt beſoin, & ſervez chaud ſur vos pigeons. Entrée.

Cette ſauce doit avoir un peu de conſiſtance.

Pigeons au Soleil.

Entrée. ou Hors-d'œuvre.

Ayez de petits pigeons échaudés, un peu au-dessus des pigeons à la cueillere, laissez-leur la tête, le col, les aîles & les pattes. Mettez par le dos une petite farce fine & légere. Passez une petite brochette le long du col jusques dans la tête, & une aux cuisses en travers. Foncez une casserole de bardes de lard. Arrangez-y vos pigeons à leur aise. Assaisonnez de sel, poivre, & un peu de basilic. Recouvrez de bardes de lard & quelques légeres bardes de veau. Faites étouffer le tout sur des cendres chaudes. Il ne les faut point mouiller, car tous les petits pigeons ne sont que des éponges, & il faut peu de tems pour les cuire. Ensuite étant cuits vous les égouttez, & faites une pâte avec de la farine, un peu de sel, un œuf ou deux selon la quantité de pâte. Délayez peu à peu, avec

de la bierre ou du vin blanc. Mettez-y deux cueillerées de ſaindoux nouvellement fondu, ou la même quantité d'huile. Faites enſorte qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe. Trempez vos pigeons avec une fourchette, & les faites frire bien blonds. Servez avec du perſil frit.

Pigeons à la Lune.

Accommodez ſix pigeons, Entrée. trouſſez-les en dedans. Fendez l'eſtomac & y mettez une petite brochette pour le faire tenir. Faites cuire à demi vos pigeons dans une braiſe. Faites-les égoutter. Ayez de la farce générale bien liée. Mettez-en un peu au fond du plat, arrangez vos pigeons, & les garniſſez de farce tout autour juſqu'aux cuiſſes, qu'il n'y ait que l'eſtomac qui ſoit découvert, dans lequel vous mettez un petit ſalpicon cuit, de foyes, de truffes, de ris de veau, le tout

bien lié, & fini avec du blond de veau. Mettez sur chaque pigeon, pour couvrir l'estomac, un morceau de feuilletage découpé en cœur. Faites un cordon de farce autour du plat. Achevez de faire cuire au four. Quand ils sont cuits, dégraissez, mettez dans les entre-deux un salpicon de ris de veau, culs d'artichaux & autres, que vous passez & mouillez avec du bouillon. Finissez avec une liaison d'œufs, crême, muscade & de jus de citron.

Observez que cette façon d'accommoder les pigeons n'est plus gueres en usage.

Pigeons aux écrevisses.

Entrée. Prenez six petits pigeons, échaudés & troussés comme pour compotte. Passez-les de même avec de grosses crêtes, champignons, ris de veau ou d'agneau, lard fondu, & autres garnitures. Singez & mouillez avec moitié jus de

veau, & vin de Champagne, & un bouquet. Laiſſez cuire doucement, dégraiſſez & finiſſez avec du coulis d'écréviſſes bien fait, & quelques queues, & des œufs d'écréviſſes, ſi vous en avez.

Pigeons dans des écréviſſes.

Prenez ſix belles écréviſſes de bonne eau. Otez les petites pattes, laiſſez les groſſes. Levez la coquille & les nettoyez bien. Mettez-y un petit pigeon à la cuillere, bien trouſſé & cuit dans des bardes de lard. Garniſſez-le d'un peu de farce fine. Soudez bien le tout. Faites cuire vos écréviſſes dans une ſauce, comme la ſauce à la poële, pour leur faire prendre goût, ou dans une petite braiſe. Vos écréviſſes étant cuites, épluchez la queue & les dreſſez dans le plat. Mettez dans la ſauce un peu de quinte-eſſence ou blond de veau. Faites bouillir, dégraiſ- Entrée

ſez. Jettez-la ſur vos écréviſſes ; avec jus de citron.

Si vos écréviſſes ſont moyennes, & que vos pigeons ne puiſſent pas entrer dedans, vous les faites cuire comme ci-devant. Vous les ſervez à côté l'un de l'autre, & la même ſauce deſſus.

Pigeons aux écréviſſes à la crême.

Entrée. Prenez de petits pigeons, trouſſez-les à l'ordinaire, & les faites cuire dans des bardes de lard.

Paſſez des champignons avec deux pains de beurre, des blancs de ciboule hachés, un oignon piqué d'un clou. Singez & mouillez avec du bouillon. Aſſaiſonnez de ſel, poivre. Quand la ſauce eſt réduite, jettez dedans un quarteron de petites écréviſſes bien épluchées. Faites une liaiſon de jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de perſil haché bien menu, un peu de muſcade.

Jettez

Jettez ce ragoût sur vos pigeons, & servez chaud.

Pigeons à l'écarlate.

Prenez des pigeons aux aîles, & les accommodez comme les poulets. Entrée.

Pigeons en coquille.

Prenez six coquilles d'argent ou autres. Faites-y un petit bord de feuilletage ou d'autre pâte. Faites les cuire & prendre couleur au four. Prenez de petits pigeons bien échaudés & troussés à l'ordinaire, cuits dans des bardes de lard ; assaisonnez de sel, poivre, basilic & clous de girofle. Vous passerez plusieurs salpicons de différentes couleurs, un au blanc, l'autre au roux ou blond, & un autre au rouge avec un coulis d'écrevisses. Vous finirez le blanc avec de la crême, le roux avec du blond de veau, & le rouge avec du coulis d'écrevisses. Mettez un pigeon à chaque co- Entrée.

quille, & les garniſſez de ces ſalpicons différens, le tout bien fini & de bon goût. Mettez du citron où il en faut.

Pigeons en ſurtout dans des coquilles.

Ce ſont des pigeons qui ont ſervi à quelque autre entrée.

Vous les coupez par morceaux ou en filets, paſſez un ragoût de champignons, truffes, foyes & autres. Mouillez avec du jus, & finiſſez avec du blond de veau. Jettez-y vos pigeons. Mettez dans vos coquilles, enſorte qu'elles ne ſoient pas trop pleines. Bordez vos coquilles avec un peu de farce bien liée. Vous aurez autant de petits fricandeaux de veau, bien piqués & glacés, & de la même forme, ſi cela ſe peut, dont vous couvrirez vos coquilles. Servez chaudement.

Pigeons en ſurtout à la Sainte-Menehoult.

Acccommodez-les, & les met-

tez dans des coquilles comme ci- Entrée.
devant. Vous les recouvrez avec de la farce, & les dorez avec une Sainte-Menehoult. Vous les panez de mie de pain très-fine, & leur faites prendre couleur au four.

Pigeons au pere-douillet.

Epluchez & trouſſez comme Entrée.
pour le pot, de bons gros pigeons mortifiés. Lardez-les de moyen lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, baſilic, muſcade, un peu d'ail. Enſuite vous les empotez avec des bardes de lard, bardes de veau, carottes, panais, oignons, baſilic, laurier, tranches de citron. Faites ſuer, & mouillez avec de bon bouillon & vin blanc. Faites cuire à petit feu. Etant cuits vous les tirez & les ſervez avec de la ſauce.

On peut les ſervir froids avec de la ſauce qui ſe trouve en gelée.

On peut auſſi les ſervir comme pigeons à la braiſe, avec pluſieurs ſauces différentes, ragoûts ou légumes.

Pigeons à la Sainte-Menehoult.

Entrée. Accommodez proprement de gros pigeons Cochois ou autres; trouſſez-les comme pour le pot. Faites-les cuire dans une Sainte-Menehoult. Etant froids vous les panez avec de la mie de pain. Il faut les tremper auparavant dans une ſainte Menehoult comme les poulets ou poulardes. Faites griller, & ſervez avec une rémoulade.

On peut les faire frire les trempant dans une omelette, & les paner.

Marinade de pigeons au citron.

Entrée. Accommodez de moyens pigeons, & les coupez en deux. Faites-les mariner avec le jus de trois ou quatre citrons, du poivre, ſel, clou, baſilic, quel-

ques oignons, & un peu de bouillon. Reſſuyez-les, & les trempez dans un peu de blanc d'œuf fouetté. Farinez, faites frire à propos, & ſervez avec du perſil frit.

Pigeons en beignets.

Accommodez une demi-douzaine de petits pigeons, trouſſez-les en dedans, coupez les aîles & le col. Coupez-les en deux, afin qu'ils reſſemblent mieux aux beignets. Faites-les cuire dans des bardes de lard aſſaiſonnées à l'ordinaire. Faites-les égoutter, & les laiſſez refroidir. Enſuite vous mettez du côté du ventre une bonne farce. Soudez-la bien. Enſuite vous les trempez dans une pâte à bierre ou vin. Faites-les frire bien blonds, & les ſervez ſur une ſerviette avec du perſil frit. Entrée.

Pigeons en baſilic.

Accommodez de petits pigeons, Entrée.

trouſſez-les à l'ordinaire, & y mettez-une petite farce. Faites-les cuire dans une braiſe, & les trempez dans des œufs battus. Panez, faites frire & ſervez avec du perſil frit.

Salmis de pigeons.

Entrée. Faites cuire de gros pigeons. Etant à demi-froids, levez les membres proprement & les mettez dans une caſſerole. Faites ſuer un morceau de veau avec quelques zeſtes de jambon, carottes, panais, une vieille perdrix à fumet. Laiſſez attacher doucement, & mouillez avec du vin de Champagne, du blond de veau, un peu de jus. Mettez-y un bouquet, deux gouſſes d'ail. Faites cuire & mijoter, enſuite réduire à la quantité de ſauce qu'il faut pour le ſalmis. Paſſez-la ſur vos pigeons. Quand vous les voulez ſervir, faites-les chauffer doucement, enſorte qu'ils ne bouillent pas.

On fait le ſalmis aux truffes, aux mouſſerons, aux morilles, & aux fines herbes, avec un peu d'huile, du bouillon, du ſel, du poivre, perſil, ciboule hachée & jus de citron: courte ſauce.

Matelote de pigeons.

Tróuſſez de moyens pigeons en poule, lardez-les d'anchois. Paſſez une douzaine & demie de petits oignons blancs dans de l'huile. Mettez-les avec vos pigeons dans une caſſerole, un bouquet de deux gouſſes d'ail, deux clous, un peu de fenouil, une pincée de perſil. Mouillez avec du bouillon & vin de Champagne. Laiſſez cuire à petit feu. Joignez-y une douzaine de petites ſaucifſes longues comme le petit doigt. Faites-les bien blanchir auparavant, dégraiſſez & ſervez: jus de citron. Entrée.

On peut la faire de même au roux.

Pigeons en timbale.

Entrée. Echaudez de petits pigeons & les trouſſez comme pour une compôte. Paſſez-les de même avec telle garniture que vous jugerez à propos. Etant froids, faites une pâte ſeche avec un peu d'huile, du ſain-doux, des jaunes d'œufs, un peu de ſel, de l'eau, de la farine. Que la pâte ſoit un peu ferme. Formez-en autant d'abbaiſſes que de timbales. Garniſſez-les de pâte en dedans le plus proprement que vous pourrez. Mettez enſuite un pigeon & du ragoût, recouvrez avec une abbaiſſe de la même pâte. Soudez-la bien & pincez tout autour comme une tourte. Faites cuire au four. Etant cuits renverſez vos timbales, & verſez tout chands avec un peu de blond de veau, que vous y faites entrer, ſi vous voulez.

Surtout de pigeons.

Entrée. Formez une compôte de pi-

geons au roux bien garnie. Etant froide, vous la mettez sur le plat, que vous voulez servir, avec de la farce générale au fond du plat & un bord autour. Recouvrez le tout avec de la même farce Unissez le tout. Panez avec de la mie de pain très-fine. Faites prendre couleur au four. Dégraissez & servez chaud.

Pigeons au beurre.

Accommodez trois pigeons pour la broche, & les faites cuire à propos. Mettez dans une casserole, deux pains de beurre manié avec un peu de farine, quatre tranches de citron, du poivre concassé, du sel, un peu de muscade. Tournez la sauce pour lui donner de la consistance. Otez le citron, & servez sur vos pigeons. Entrée.

Grenadans aux choux-fleurs.

Piquez de petits pigeons de menu lard, une petite farce dans le corps. Faites-les cuire & glacez Entrée.

comme un fricandeau. Ayez des choux-fleurs épluchés & blanchis. Faites les cuire dans de bon bouillon, & les laiſſez égoutter long-tems. Arrangez vos pigeons & des choux-fleurs entre deux. Maſquez les choux-fleurs avec du blond de veau bien fini, & un peu conſiſtant.

Vous faites la même choſe avec des laitues farcies, & des concombres farcis.

Pigeons en crépinettes.

Entrée, ou Hors d'œuvre.

Echaudez de petits pigeons & les trouſſez à l'ordinaire, fendez-les par le dos. Mettez dans le corps un petit ſalpicon crû. Faites cuire vos pigeons dans des bardes de lard. Etant cuits laiſſez-les refroidir. Faites une farce fine avec de la graiſſe de veau, lard blanchi, quelques blancs de volailles ou veau blanchi. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, avec un peu de mie de pain trempée dans la crême, liée

de quatre jaunes d'œufs, quelques oignons cuits à la cendre, un peu de coriandre pilée, le tout bien haché & pilé, avec perſil, ciboule. Ayez autant de morceaux de crépine de porc bien frais, coupés de la grandeur qu'il faut pour vos pigeons. Applatiſſez un peu vos pigeons, & les enveloppez de farce, enſuite de crépines. Panez, faites griller ou cuire au four. Servez deſſous du blond de veau.

Pigeons en crépine.

Accommodez & coupez de petits pigeons. Faites-les cuire dans une petite braiſe. Paſſez à petit feu des oignons coupés en tranches bien minces, avec du lard fondu. Laiſſez les refroidir, mettez dedans du lard rapé, du ſel, du poivre, un peu d'anis pilé, un ou deux jaunes d'œufs. Prenez autant de morceaux de crépine que de pigeons. Enveloppez vo- Entrée,

tre moitié de pigeon de l'appareil ci-deſſus. Mettez-y quelques filets d'anchois bien deſſalés. Enveloppez les pigeons, panez & faites prendre couleur au four. Servez deſſous du blond de veau.

Pigeons à la civette.

Entrée. Trouſſez de moyens pigeons en poule. Faites-les cuire aux trois quarts dans le derriere de votre marmite ou dans une braiſe. Servez deſſus un peu de blond de veau, dans lequel vous mettez un pain de beurre manié, & de la civette hachée bien menu. Il ne faut pas que cette ſauce bouille.

Pigeons à la mariniere.

Trouſſez-les en poule, & les Entrée. applatiſſez. Faites-les cuire dans deux verres d'huile, du bouillon, deux gouſſes d'ail piquées de clous, deux feuilles de laurier & du ſel. Faites cuire le tout ſur des cendres chaudes. Laiſſez égoutter & ſervez deſſus une ſauce de la

façon qui ſuit. Maniez un pain de beurre dans un peu de farine, & le mettez dans une caſſerole, avec une pincée de capres hachées & autant d'échalottes, du ſel, du poivre concaſſé, & un peu de muſcade. Délayez avec de bon conſommé, un peu de blond de veau. Tournez ſur le feu; en finiſſant jus de citron.

On peut les faire griller.

Pigeons, au beurre de Provence.

Faites-les cuire comme ci-devant.

Pour faire le beurre de Proven- Entrée.
ce, vous faites cuire aux trois quarts dans de l'eau vingt gouſſes d'ail ou plus, ſelon la quantité de beurre que vous voulez faire. Étant cuites vous les laiſſez refroidir, égoutter, & les mettez dans un mortier avec du ſel, du poivre une poignée de capres hachées, une douzaine d'anchois bien lavés, dont vous ôtez les

arrêtes. Le tout étant haché & pilé, vous délayez avec de bonne huile, enſorte que cela ſoit épais. Mettez de ce beurre au fond de votre plat, & ſervez les pigeons deſſus. On peut les faire griller.

Pigeons hiſtoriés.

Entrée. Prenez ſix petits pigeons bien échaudés. Mettez les pattes endans. Faites-les cuire dans des bardes de lard & tranches de citron. Couvrez-les & les étouffez pour qu'ils ſoient bien blancs. Prenez autant de culs d'artichaux bien tournés, blanchis & cuits dans du bouillon, une bárde de lard, un peu de moëlle, deux tranches de citron. Faites auſſi cuire ſix truffes à la cendre. Enſuite vous ferez un ſalpicon avec quelques ris de veau, champignons, crêtes, foyes gras. Paſſez le tout dans une caſſerole. Singez & mouillez avec de bon bouillon,

& le finiſſez avec une liaiſon de jaunes d'œufs, perſil haché, crême, muſcade, & jus de citron.

Pour ſervir, vous commencez par mettre au fond du plat un peu de ſalpicon, enſuite vous mettez vos artichaux & les pigeons deſſus, entre deux, une paupiette de veau glacée à la moëlle, enſuite une truffe, puis un pigeon, le tout artiſtement arrangé. Vous maſquez vos pigeons avec le reſte du ſalpicon. Servez chaud.

Pigeons à la Périgord. Entrée.

Accommodez des pigeons aux aîles comme pour mettre à la poële. Lardez-les de truffes, & les faites cuire à l'eſtoufade. Servez-les avec leur ſauce.

Pigéons poulardés. Entrée.

Ayez huit petits pigeons, à la cuilliere frais, levez, vuidez, épluchez, & trouſſez comme pour la broche, il faut couper les pattes: ayez un peu de farce fine à bou-

dins blancs, dans laquelle vous les mettez après en avoir mis un peu dans le corps ; vous aurez deux poulets gras ou poulardes fines que vous éplucherez bien, & flambés; vous en prendrez la peau, le reſte vous ſervira pour autre choſe. Vous couperez cette peau de la grandeur qu'il faut pour envelopper chaque pigeon, avec un peu de farce ; vous les ficelerez par les deux bouts. Vous les ferez cuire à la broche bien enveloppés de crépines ou bardes de lard, ou bien dans une petite poële extrêmement légere ; il faut qu'ils ſoient blancs : la ſauce eſt arbitraire. On peut mettre celle qu'on jugera à propos.

Pigeons à pluſieurs ſauces.

Le pigeon ſe peut mettre à telle ſauce que l'on veut.

Entrée.

Aux cardes au montant.

A la paſſe-pierre & criſtemarine.

Aux cornichons & petis melons.

Aux morilles, aux mouſſerons.
Aux truffes, aux artichaux.
Aux navets.
Et aux racines de toutes eſpeces.

Poupeton de pigeons au ſang.

Entrée ou Hors-d'œuvre.

Hachez des filets de liévre & de lapin qui ayent bon fumet, avec un morceau de jambon, quelques truffes, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, fines épices, un morceau de graiſſe de bœuf, quatre jaunes d'œufs; le tout bien haché. Mettez-y un morceau de petit lard en dez que vous maniez avec votre farce. Enſuite vous foncez une poupetonniere ou petite caſſerole de bardes de lard. Couvrez-les de votre farce de liévre, & y mettez un ragoût de pigeons, crêtes & autres choſes ſelon la ſaiſon, que vous aurez lié avec du blond de veau, & le ſang de vos pigeons. Laiſſez refroidir & le mettez dans votre poupeton. Recouvrez de godiveaux de lié-

vre, & de bardes de lard que vous ramenez par-deſſus. Faites-le cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ou ſur des cendres chaudes. Etant cuit, vous le renverſez, & faites un trou au milieu de la grandeur d'un petit écu, & y mettez un peu de ſauce à l'Eſpagnole.

Obſervation ſur le pigeon.

Les meilleurs pigeons de voliere viennent de Paris & des environs. Ils veulent être employés ſur le champ, & auſſi-tôt qu'on les a levés de deſſous la mere.

Les Pigeons aux aîles ſont au-deſſus de ceux de voliere.

Les pigeons Cochois viennent de Picardie. Ils on-beſoin d'être mortifiés, ainſi que les gros pigeons aux œufs ou Romains.

Le pigeon bizet à ſon mérite dans la volée d'Août. On peut l'employer petit, à la cuillere & au-deſſus. Quand il eſt gros, il

faut le laiſſer mortifier un peu.

Pour conſerver un pigeon tel qui ſoit, il faut lui ôter la poche & les boyaux.

CHAPITRE VIII.

Des Canetons, Canards, Oyes & Oyſons.

Canetons à la purée.

ECHaudez des petits canetons comme les pigeons, vuidez-les & les trouſſez en poule ou en campine. Mettez dans le corps une petite farce de ce que vous voudrez, ou de laitues bien blanchies, coupées en morceaux avec du lard rapé, du perſil, de la ciboule, du ſel, poivre, & fines herbes. Faites cuire vos canetons dans des bardes de lard, & mouillez avec du bouillon. Entrée.

Pour la purée vous foncez une caſſerole de quelques oignons, un morceau de veau, quelques zeſtes de jambon, zeſtes de carottes & panais. Faites ſuer avec un peu de bouillon. Quand cela commence à s'attacher, mouillez avec de bon bouillon, & laiſſez cuire la viande. Enſuite vous l'ôtez, & mettez dans le bouillon un peu de pain à potage. Vous mettez enſuite les pois verds que vous aurez paſſés ſur le feu, avec du perſil concaſſé, & verd de ciboule haché, avec du bouillon. Délayez, & laiſſez mijoter avec un peu de ſarriette, enſuite vous paſſez à l'étamine.

Si ce ſont des pois ſecs, il faut les faire cuire auparavant dans du bouillon avec quelques racines & un bouquet. Pour lors vous mettez dans la purée avant que de la paſſer, un peu d'épinars blanchis, hachés & même pilés.

Quand les canetons ſont cuits à la braiſe, vous les pouvez mettre à tel ragoût que vous voudrez.

Il en eſt de même du canard que vous plumez à ſec, piquez de gros lard, & mettez à la braiſe plus foncée, parce qu'il eſt plus charnu que le caneton.

Caneton de Roüen au jus d'orange.

Vuidez une caneton & l'accommodez pour la broche. Mettez dans le corps un petit morceau de beurre manié dans un peu de perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, & baſilic en poudre, un peu de muſcade. Etant cuit aux trois quarts, vous le tirez de la braiſe, & le dreſſez ſur ſon plat. Vous le cizelez en long, & jettez dans les cizelures un peu de ſel & poivre concaſſé, d'échalottes hachées bien menues, quelques zeſtes d'orange & le jus. Faites un peu chauffer la ſauce & la jettez par-deſſus. Servez bien chaud. Entrée.

On peut le ſervir avec du blond de veau, & y jetter un peu d'échalottes. On peut les manger à d'autres ſauces, mais voici la meilleure.

Canard au Pere-Douillet.

Entrée. Prenez deux canards que vous épluchez & trouſſez en-dedans. Lardez-les de gros lard aſſaiſonné à l'ordinaire. Faites-les cuire dans une braiſe légère, & les mouillez avec du vin de Champagne & du bouillon. Mettez-y quelques tranches de citron & une pincée de coriandre. Etant cuits vous les dégraiſſez & les ſervez avec de leur bouillon.

On peut les ſervir froids, entiers, par moitié ou en quartiers, proprement arrangés, & jetter la ſauce par-deſſus.

C'eſt à peu près la même choſe, que ſi vous les mettez à la daube.

Canards à la braiſe.

Entrée. Piquez de gros lard un ou deux

canards. Mettez-les à la braiſe bien foncée. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic, quelques oignons, laurier, clous de girofle. Faites cuire à petit feu votre braiſe, elle en ſera meilleure. Il faut la mouiller un peu. Etant cuits, mettez deſſus une ſauce hachée, ou la ſauce qu'ils ont rendue.

La ſauce pour le canard ſe fait en hachant des champignons, un petit oignon bien menu. Vous le paſſez avec du lard fondu, vous ſingez un peu & le mouillez de jus. Vous laiſſez cuire doucement, & liez la ſauce avec du blond de veau. En finiſſant une pincée de capres, quelques filets d'anchois hachés bien menus & un petit filet de vinaigre.

Canards en Macédoine.

Coupez deux canards en quatre, faites-les cuire dans une braiſe ou autre aſſaiſonnement. Enſuite vous écalottez des féves de Entrée.

marais un peu groſſes, & les faites blanchir un peu juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque cuites, & les laiſſez égoutter. Ayez quelques culs d'artichaux coupés à peu près comme les féves, & que vous faites blanchir de même. Vous paſſez enſuite quelques champignons coupés en petits dez très-fins, avec perſil, ciboule, échalottes hachées, un pain de beurre. Singez un peu & mouillez avec de la quinte-eſſence ou bouillon, un verre de vin blanc, deux cueillerées d'huile, ſel & poivre, un bouquet, avec deux clous de girofle & un peu de ſariette. Quand cela a boulli un peu, mettez-y vos féves & artichaux. Laiſſez cuire tout doucement, dégraiſſez un peu, en finiſſant jus de citron. Servez la Macédoine deſſous, & les quartiers du canard deſſus.

Canards en grenadin.

Entrée. Déſoſſez deux canards par le dos ſans

ſans déchirer la peau. Coupez la chair de vos canards en dez, ôtez les nerfs. Coupez auſſi d'autre volaille, ſi vous en avez, ou ris de veau, truffes & autres. Paſſez le tout ſur le feu avec du lard rapé, perſil, ciboule, échalotte, ſel, poivre, baſilic, muſcade, deux jaunes d'œufs. Maniez bien le tout enſemble & faites prendre goût. Empliſſez vos canards & les coupez de façon que vous leur faſſiez prendre la forme d'une boule. Enſuite vous les faites blanchir & les piquez de menu lard. Faites-les cuire comme des fricandeaux, que la glace ſoit belle. Servez deſſous du blond de veau ou autre ſauce.

Canard aux navets.

Vous l'accommodez, trouſſez & piquez de gros lard. Vous le faites cuire dans une braiſe, & ſervez deſſous un ragoût de navets. Entré

Canards à la Bourgeoiſe aux navets.

Entrée. Accommodez-les comme ci-devant. Vous avez des navets bien épluchés, coupez-les en deux. Faites un petit roux léger dans votre terrine avec du beurre oüilard, & un peu de farine. Vous y jettez vos navets, & vous remuez pendant un quart d'heure. Vous les mouillez avec de l'eau ou bouillon. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignon piqué de deux clous. Mettez-y votre canard, étouffez bien le tout ſur des cendres chaudes. Obſervez de ne le pas trop mouiller. Etant cuits, dégraiſſez & ſervez.

Canard aux olives.

Entrée. Faites-le cuire à la braiſe. Enſuite vous avez des olives dont vous ôtez les noyaux proprement, de façon qu'elles paroiſſent entieres. Vous les mettez dans l'eau bouillante & les laiſſez égoutter.

Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié dans un peu de farine avec du blond de veau, deux tranches de citron. Vous tournez la ſauce pour lui donner un peu de conſiſtance, enſuite vous y mettez vos olives. Il ne faut pas qu'elles bouillent. Enſuite vous les jettez ſur votre canard.

Canard en balon.

Il s'accommode de même que le canard en grenadin, excepté qu'il ne faut pas le piquer. Vous le rendez bien rond, & le faites cuire dans des bardes de lard à très-petit feu. Servez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. Entrée.

Canard à la daube.

Comme le dindon. Entremets froid.

Des Filets de canard.

Filets de Canard à la Manſelle.

Prenez deux ou trois canards mortifiés & tendres. Epluchez-

Hors-d'œuvre. les & les faites refaire. Mettez-les à la broche & les faites cuire à moitié. Vous les ôtez & coupez l'eſtomac de vos trois canards. Vous prendrez garde de ne pas perdre le jus qui en ſort. Otez la peau & les cizelez en long. Hachez dans une caſſerole une pincée d'échalottes, une truffe, un foye gras, du ſel, du poivre, une demi-cueillerée de blond de veau, un demi-verre de vin, deux cueillerées d'huile. Faites bouillir le tout un demi-quart d'heure. Mettez-y vos filets de canard, & les tenez ſur des cendres chaudes. Il ne faut pas qu'ils bouillent; en ſervant, jus de citron.

Filets de canards aux têtes d'huitres.

Hors-d'œuvre. Faites cuire à moitié des canards à la broche. Etant à demi-froids, vous levez les filets & les arrangez tout prêts dans le plat.

Prenez une bonne quantité

d'huitres blanches & bien fraîche. Faites-les blanchir dans leur eau. Enſuite vous les égouttez, vous ôtez les barbes & le dur, de façon qu'il ne reſte plus que la tête de l'huitre. Vous paſſez quelques champignons hachés avec perſil, ciboule, échalottes & un pain de beurre. Vous ſingez & mouillez avec de la quinte-eſſence & un peu d'huile. Vous laiſſez mijoter, & dégraiſſez. Quand la ſauce eſt faite & réduite, vous jettez dedans vos têtes d'huitres, & ſervez ſur vos filets avec jus de citron.

Autre façon de filets de canard, aux truffes & têtes d'huitres.

Hors-d'œuvre

Vous prenez autant de filets de truffes que de filets de canard, du beurre très-fin, manié avec perſil, ciboule, échalottes, le tout haché très-menu, ſel & gros poivre. Vous frottez votre caſſerole avec ce beurre, enſuite vous

arrangez un lit de filets, un lit d'huitre, un de beurre, un de truffes, & ainſi juſqu'à la fin. Vous y verſerez une demi-cueillerée d'huile, vous couvrirez bien votre caſſerole, & là mettrez pendant un quart d'heure ſur des cendres chaudes à très-petit feu. Dreſſez le tout ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez dans votre caſſerole avec ce qui reſte de petites herbes, un demi-verre de vin blanc, un peu de quinte-eſſence & de blond de veau. Faites bouillir : dégraiſſez, & jettez ſur vos filets avec jus de citron.

Filets de canard émincés aux concombres.

Hors-d'œuvre. Coupez vos filets bien minces & en travers, pour que la chair en ſoit plus tendre. Ayez des concombres épluchés & coupés minces. Marinez avec quelques oignons, coupés auſſi minces, du ſel & du vinaigre, un peu d'eau.

Etant assez marinés, vous les pressez dans un linge, & les passez dans du lard fondu, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur. Ensuite vous singez & mouillez avec du jus de veau, & laissez mijoter. Finissez-les avec du blond de veau. Quand cela est bien lié, vous y jettez vos filets sans les faire bouillir. En finissant, une pointe de vinaigre.

Des Oyes & Oysons.

Oysons aux pois.

ECHaudez-les comme les canetons, & les faites cuire de même dans une petite braise légere. Jettez dessus un ragoût de petits pois, ou une purée. Entrée.

Oye à la broche.

Prenez une oye qui soit jeune & tendre, épluchée, flambée & vuidée. Ayez des marons passés à la braise, ôtez leur peau, & les faites blanchir pour ôter la petite Entrée.

peau qui reſte. Mettez-les dans une caſſerole avec de la chair de ſauciſſe, un morceau de lard & de beurre, le foye de votre oye blanchi, ſel, poivre, perſil, ciboule & fines herbes, & le tout bien haché enſemble. Mêlez bien avec vos marons que vous mettez enſuite dans le corps de votre oye. Bouchez bien, & faites cuire à la broche. Servez deſſus un ragoût de marons. (Voyez aux légumes.)

Oye à la moutarde.

Entrée. Accommodez-le comme pour la broche. Mettez dans le corps un morceau de beurre maniéavec du perſil, de la ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic. Arroſez-le avec du beurre. Etant preſque cuit, mêlez dans le reſte du beurre qui vous ſert à arroſer, deux ou trois cueillerées de moutarde, du ſel & du poivre, arroſez & panez à meſure. Faites en-

ſorte que la mie de pain tienne. Etant cuit, vous le ſervez avec une ſauce à la moutarde, jus d'orange, ou ſauce a l'Eſpagnole.

Oye à la daube.

Epluchez, trouſſez les pattes en-dedans, & piquez de gros lardons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre & fines épices. Enſuite vous le mettez dans une terrine ou autre vaiſſeau avec quelques petits ingrédiens de lard ou quelques morceaux de viande. Aſſaiſonnez deſſus comme deſſous. Mettez-y un demi-ſeptier de vin blanc, un demi-poiſſon d'eau-de-vie, & un verre d'eau. Couvrez & enveloppez de pâte, & faites cuire ſur des cendres chaudes. Enſuite vous l'ôtez de deſſus le feu, & ne découvrez que quand il eſt froid. Vous le ſervez avec une ſauce, ſi vous le voulez. Entremêts froid.

Aîles & Cuiſſes d'Oyes.

Elles viennent de Gaſcogne ; quand elles ſont bien nouvelles, on peut les employer à pluſieurs ſauces différentes. On peut en faire dans ces pays-ci.

Pour cet effet vous faites cuire à la broche autant d'oyes que vous voulez faire de morceaux. Etant cuits aux trois quarts, vous les ôtez & les laiſſez refroidir. Enſuite vous levez les quatre membres de chaque oye, & les mettez dans une terrine avec du ſel, douze feuilles de laurier. Vous paſſez la graiſſe qu'ils ont rendue, que vous joindrez avec de bon ſain-doux. Le lendemain vous les mettrez dans un pot de grès ou autre vaiſſeau, & verſerez pardeſſus votre graiſſe & ſain-doux. Etant froids, vous les couvrez de parchemin & les ſerrez dans un lieu ſec pour les conſerver.

Quand vous voulez vous en ſer-

vir, vous les tirez du pot, & les mettez dans l'eau chaude pour les bien dégraiſſer, enſuite vous les faites cuire dans une petite braiſe, ou autre aſſaiſonnement léger. Hors-d'œuvre.

Cuiſſes d'Oyes à la Sainte-Menehoult.

Frites-les cuire à la braiſe & les trempez dans une Sainte-Menehoult. Panez, faites griller, & ſervez avec une rémoulade, ravigotte, ou autre ſauce. Hors-d'œuvre.

Cuiſſes d'Oye à la moutarde.

Faites-les cuire à la braiſe, & les dreſſez ſur le plat. Mettez dans une caſſerole un verre de bouillon, du ſel, du poivre concaſſé, deux ou trois échalottes hachées bien menues, & un peu de moutarde. Faites chauffer, & jettez ſur vos cuiſſes. Hors-d'œuvre.

On fait cuire de même à la braiſe les aîles. Elles ſe ſervent, ainſi que les cuiſſes, ſur des potages,

dans des hochepots, garbures; terrines & autres, avec plusieurs racines, légumes & autres sauces différentes.

CHAPITRE IX.

Différentes façons d'accommoder le gibier à poil.

Du Liévre.

Gros Liévre à la broche, aussi tendre qu'un jeune, & de meilleur goût.

Rôti. DEpouillez un gros liévre, faites-le refaire, & lui ôtez encore le reste de ses peaux, tant sur les cuisses que sur le filet. Faites-le piquer de lard un peu consistant. Ensuite vous le faites mariner pendant trois heures au moins dans un vaisseau de sa

longueur, avec un demi-ſeptier de vinaigre, ſel, clous, laurier, baſilic, tranches d'oignon, & un bon morceau de beurre, le tout enſemble. Enſuite vous l'embrochez, & l'arroſez de votre marinade : & ſervez avec une poivrade, liée ou ſimple.

Civet de Liévre.

Quand le liévre eſt gros, mettez les cuiſſes & le rable à la broche de la même façon que ci-deſſus. Vous coupez le reſte par morceaux. Mettez dans une caſſerole du lard fondu ou beurre. Faites-le bien chauffer & y mettez votre liévre. Remuez de tems en tems, & le couvrez pour qu'il cuiſe mieux. Etant à moitié paſſé, vous y mettez une douzaine d'oignons, du ſel, du poivre, deux ou trois feuilles de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle. Achevez de paſſer, enſuite vous le ſingez un peu & Entrée.

le mouillez de ſon ſang que vous aurez conſervé, avec une bouteille de vin & de l'eau. Faites cuire à petit feu.

Le civet veut être d'un goût relevé & bien noïr. On peut le garnir de croutons.

Liévre à la daube.

Entremets. froid. Déſoſſez un gros liévre ſans ſéparer les membres ni déchirer la peau. Piquez-le de gros lard en-deſſous. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, muſcade, une pointe d'ail. Mettez-le dans un vaiſſeau de ſa forme & grandeur, avec bardes de lard deſſous & deſſus, & quelques bardes de veau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu, baſilic, laurier, une pincée de coriandre & tranches d'oignon. Faites-le ſuer ſur des cendres chaudes bien couvert. Une demi-heure après, mettez-y un poiçon d'eau-de-vie, une demi-cueille-

rée de bouillon. Achevez de faire cuire à petit feu. Laiſſez enſuite refroidir, & ſervez à ſec ou avec le fond de la cuiſſon. Si vous n'avez pas de machine pour le mettre ; vous le mettez dans de la pâte biſe, & y mettez le même aſſaiſonnement.

Haricot de Liévre.

Coupez un liévre par morceaux & le paſſez comme pour un civet. Mettez-le dans une marmite. Paſſez des navets entiers ou en morceaux dans du lard ou ſaindoux. Mettez-le avec votre liévre. Joignez-y un bon bouquet de perſil, ciboule, clous & baſilic, ſel & poivre, moitié jus & bouillon, ou même de l'eau. Vous ferez un petit roux, dans lequel vous mettez deux ou trois oignons coupés. Jettez le tout dans votre marmite & faites cuire à petit feu. Sur la fin, vous le renverſerez dans une caſſerole, Entrée.

vous dégraiſſerez, & ſervirez avec une pointe de vinaigre, & des rôties de pain autour, ſur leſquels vous aurez mis un peu de ſel & de vinaigre.

Filets de liévre, ſauce pointue.

Entrée. Quand votre liévre eſt cuit, vous coupez les filets en long ou en large; vous les mettez dans une caſſerole, & y verſez une ſauce pointue. (Voyez à l'article des ſauces.)

Filets de liévre, ſauce au civet.

Hors-d'œuvre. Levez les filets d'un liévre qui ſoit tendre. Mettez-les dans une caſſerole. Gardez les flancs & les autres épluchures que vous mettrez dans une caſſerole avec un demi-ſeptier de vin de Bourgogne, deux ou trois oignons en tranches, deux clous de girofle, une feuille de laurier: du blond de veau, zeſtes de carottes & panais. Faites bouillir le tout l'eſpace d'un quart d'heure. Dégraiſ-

ſez, & la paſſez ſur vos filets ſans la faire bouillir. Mettez une pointe de vinaigre, & ſervez.

Gâteau de liévre.

Ayez un ou deux liévres, dépouillez-les, & levez-en les filets, hachez-le bien avec un morceau de rouelle de mouton, deux lapins, une perdrix, un morceau de rouelle de cochon, de la graiſſe de bœuf ou de veau, mêlez & hachez bien menu, aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices douces, fines herbes, un peu d'ail, maniez bien le tout dans une caſſerole, joignez-y des truffes en dez, du lard en dez, du jambon en dez, piſtache en dez, quatre œufs. Garniſſez une caſſerole ronde de bardes de lard, mettez votre appareil dedans, recouvrez de bardes de lard, & faites cuire au four deux ou trois heures, & le laiſſez refroidir dans ſon aſſaiſonnement. Entremêts froid.

Vous le ſervirez froid, entier ou coupé.

Du Levreau.

Levreau à la hâte.

Entrée. DEpouillez un levreau tel que vous l'aurez, pourvu qu'il ſoit bon. Allumez votre fourneau pendant ce tems. Vuidez-le, & le coupez en quatre ou ſix morceaux. Hachez le foye & mettez dans une caſſerole avec le levreau, ſel, poivre, échalottes hachées, un morceau de beurre, du bouillon ou quelque fond de braiſe. Couvrez-le, & le mettez ſur le fourneau ſans le remuer qu'une fois : en un quart d'heure il doit être cuit. En finiſſant, un demi-verre de vin & un filet de vinaigre. Courte ſauce.

Levreau à la Suiſſe.

Coupez-le par membres, & les

lardez de gros lard. Faites-les cuire dans une braiſe aux trois quarts. Enſuite vous les mettez dans une caſſerole avec le fond de ſa cuiſſon, le foye haché, mêlé avec le ſang & du bouillon. Achevez de faire cuire; ſur la fin, vous y mettez des olives que vous aurez tournées & blanchies auparavant, une poignée de capres, & un filet de vinaigre. Groſſe Entrée.

Filets de levreaux au beurre.

Prenez les filets de deux ou trois levreaux. Piquez-les avec des lardons d'anchois bien deſſalés. Mettez-les dans une caſſerole avec quatre pains de beurre, du ſel, du poivre, de la muſcade, une poignée d'échalottes hachées. Couvrez-les, & les mettez ſur un petit fourneau. Il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire. Faites-les égoutter & mettez dans la caſſerole de la ſauce à l'Eſpagnole ou blond de veau, & un autre Hors-d'œuvre.

morceau de beurre manié dans la farine. Tournez la ſauce; en finiſſant, jus de citron.

Vous pourrez mettre le reſte de vos levreaux en haricot ou en civet.

Filets de levreaux a la chicorée.

Hors-d'œuvre. Ayez des filets de levreaux qui ne ſoient pas trop cuits. Etant froids, vous les émincez, & les mettez dans une caſſerole. Faites un ragoût de chicorée bien relevé. (Voyez à l'article des légumes.) Jettez-le ſur vos filets, & mêlez. En ſervant, vous mettrez un filet de vinaigre.

On peut de même les mettre aux concombres.

Levreau au ſang.

Entrée. Prenez un ou deux levreaux, dont vous levrez toutes les chairs & ôterez les peaux & les nerfs. Hachez la viande bien menue. Coupez en petit dez autant de panne, hachez de l'oignon bien

menu & le paſſez ſur un petit fourneau avec un peu de beurre ou lard. Etant preſque cuit, mettez votre panne dedans avec du perſil, de la ciboule, échalottes, ſel & poivre, & un peu d'épices ou coriandre pilée. Mettez-y une chopine de ſang de cochon ou autre, ſelon la quantité de chair que vous avez. Mêlez le tout enſemble. Faites un peu chauffer ſur le fourneau, & y mettez un poiſſon de bonne crême. Etendez une crépine en double dans une caſſerole, avec bardes de lard deſſous. Mettez-y votre appareil, & recouvrez de crépines & bardes de lard. Faites cuire au four, & ſervez bien dégraiſſé avec une ſauce à l'Eſpagnole ou autre.

On peut faire des boudins de liévre avec cet appareil.

Filets de Levreaux a la ſauce douce.

Levez les filets proprement, &

Entrée. les mettez dans leur entier dans une caſſerole. Jettez dedans une ſauce douce. (Voyez à l'article des ſauces.)

On peut les ſervir avec une poivrade liée ou ſauce à l'Eſpagnole.

Du Lapreau.

Lapreau au gîte.

Entrée. PRenez des lapreaux de bon fumet. Dépouillez-les proprement, ſans ôter la peau des pattes ni de la tête. Vuidez-les & faites une farce avec leur foye, & du lard ou graiſſe de veau, ou autres choſes. Mettez cette farce dans le corps de vos lapreaux. Couſez-les bien, & les trouſſez comme s'ils étoient au gîte, en leur mettant les pattes de devant ſous le nez, & les deux pattes de derriere ſous le ventre. Faites-les piquer de menu lard, & les faites cuire dans une petite braiſe, dont le fond vous ſervira à les glacer.

Faites enſorte qu'ils ne ſoient pas trop cuits ni dérangés de leur attitude. Servez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole.

Lapreau en fricandeaux

Faites piquer des lapreaux d'un bout à l'autre, enſorte qu'ils ſoient bien garnis de lard. Coupez-les en morceaux, & les faites cuire comme les grenadins ci-après. Entrée.

Grenadins de Lapreaux.

Prenez des lapreaux d'excellent fumet. Déſoſſez-les entiérement & les coupez. Formez-en de petits grenadins, dans leſquels vous mettez un petit ſalpicon fin & crud. Enveloppez & couſez vos grenadins. Faites-les piquer & cuire avec de bon bouillon, un peu de vin blanc, un bouquet, leur déſoſſement & quelques bardes de veau. Glacez-les, & les ſervez avec tel ragoût ou ſauce que vous voudrez. Entrée.

Ou bien jettez dans le fond de

la caſſerole où ils ont cuit, un peu de blond de veau, un demi-verre de vin, du ſel & du poivre. Faites bien detacher, dégraiſſez, goûtez & ſervez avec jus de citron.

Lapreaux roulés.

Entrée. Déſoſſez-les ſans les déchirer. Etendez vos lapreaux ſur le dos. Faites une farce avec leurs foyes, & quelques autres foyes gras, truffes, graiſſe de veau, lard, perſil, ciboule, jaunes d'œufs, ſel, poivre, baſilic, muſcade; le tout haché, pilé & bien lié. Mettez de cette farce ſur vos lapreaux, enſuite de petits filets émincés de vos lapreaux que vous aurez ôtés avant que de mettre la farce, filets de foyes gras, de truffes & autres. Semez un peu de perſil, remettez de la farce par-deſſus. Paſſez la main deſſus avec des œufs pour la bien ſouder. Enſuite vous roulez vos lapreaux bien

bien ſerrés, & les enveloppez de crépines, & dans un linge fin ou étamine, vous les faites cuire comme les botines, ci-après, & les ſervez avec une ſauce aux lapreaux.

Botines de Lapreaux

Dépouillez vos lapreaux, levez-en les cuiſſes, déſoſſez-les, & mettez à la place un petit ſalpicon de lapreaux, truffes, foyes gras & autres, avec du lard rapé, perſil, ciboule, ſel, poivre, baſilic en poudre, deux jaunes d'œufs. Recouſez bien vos cuiſſes, & les faites cuire dans une petite braiſe faite avec le déſoſſement, aſſaiſonné légerement, & quelques bardes de veau. Mouillez avec un peu de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne. Laiſſez mijoter doucement. Servez avec le fond de la ſauce, dans lequel vous mettrez un peu de blond de veau, & bien dégraiſſé. Entrée.

On peut faire piquer ces botines, & les glacer comme les fricandeaux de lapreaux, ci-devant.

Galantines de Lapreaux froids.

Entrée. ou Entremets.

Préparez les comme les lapreaux roulés. Vous faites une farce avec du veau, de la graiſſe de bœuf, & autres qui ſoit bien liée & conſiſtante. Vous faites des lardons de jambon, de piſtaches, de lard, des amandes douces, & d'œufs durs. Faites un lit de farce ſur vos lapreaux, enſuite un rang de lard, un de jambon, puis de lard, piſtaches, jambon, truffes, amandes, œufs durs, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin; aſſaiſonnez, recouvrez avec un lit de farce. Soudez bien avec des œufs. Roulez vos lapreaux & les enveloppez dans un morceau de linge ou étamine. Serrez-les bien pour que la galantine ne ſe dérange pas. Faites-la cuire dans une bonne braiſe à petit feu. Etant cuite,

vous la laiſſez refroidir, & la ſervez entiere ou coupée en tranches. On peut la ſervir chaude.

Lapreaux au vis-à-vis.

Déſoſſez deux lapreaux, laiſſez la tête & le col entiers. Mettez dans le corps une farce fine & quelques filets comme aux lapreaux roulés. Lardez la tête & le col de jambon, roulez juſques deſſous le col. Ficelez-les, & les faites cuire dans une petite braiſe avec du vin de Champagne, & leur épluchure. Etant cuits, vous les égouttez, déficelez & dreſſez ſur le plat les deux têtes vis-à-vis. Servez deſſus une ſauce blonde. Entrée.

Lapreaux à l'Angloiſe.

Coupez les lapreaux en deux ou trois, ou les laiſſez entiers. Donnez-leur telle forme que vous voudrez, & les faites cuire dans de l'eau & du ſel, avec des petits oignons hachés. Egouttez-les : faites fondre enſuite du beurre aſſai- Entrée.

ſonné de ſel, poivre; mettez vos lapreaux avec vos oignons. Servez avec du gros poivre, ou bien en faiſant cuire les lapreaux & les oignons dans une petite braiſe, vous mouillez de vin blanc & bon bouillon. Quand les oignons ſont cuits, vous les hachez & les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, & deux ou trois pains de beurre manié, ſel, poivre & muſcade. Vous mettez dans un plat & les lapreaux deſſus.

Lapreau en tortue.

Entrée. Prenez deux lapreaux de bon fumet. Dépouillez-les juſqu'au bout des ongles. Déſoſſez-les, & laiſſez la tête, le col & les pattes. Hachez les foyes que vous mêlez avec un morceau de beurre ou lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, baſilic, & deux jaunes d'œufs. Mettez cet appareil dans le corps des lapreaux

& les couſez. Ramenez la tête de vos lapreaux que vous paſſez dans la cuiſſe, cela formera la tortue. Ecartez la tête & les pattes. Ficelez vos lapreaux pour qu'ils tiennent. Enſuite vous les mettez dans une tourtiere avec des bardes de lard deſſus & deſſous. Faites un morceau de pâte briſée que vous mettez deſſus, & vous lui ferez prendre la figure d'une coquille de tortue. Faites-les cuire au four à petit feu. Dorez la coquille, & faites quelque façon deſſus. Le tout étant cuit à propos & de belle couleur, levez la coquille, dégraiſſez vos lapreaux, & les ſervez avec une ſauce aux lapreaux & la coquille deſſus.

Timbale de Lapreaux.

Faites cuire des lapreaux à la broche, à la braiſe ou autrement. Coupez-les par morceaux, & paſſez un ragoût avec du lard fon- Entrée.

du, un bouquet, des champignons. Singez & mouillez de jus & vin blanc, ſel & poivre. Mettez-y pour garniture, crêtes, ris de veau, truffes, foyes gras & autre choſe. Faites cuire votre ragoût & y mettez vos filets de lapreaux. Laiſſez refroidir : faites une pâte briſée, avec laquelle vous foncez une caſſerole. Mettez deſſus votre ragoût de lapreaux, & recouvrez de la même pâte. Faites cuire au four, enſuite vous dreſſez ſur le plat. En la renverſant, faites un trou au milieu pour y faire entrer avec un entonnoir un peu de ſauce aux lapreaux, ou blond de veau.

Entrée. *Caiſſes de Lapreaux.*

Vous la faites grande ou petite. Mais s'il la faut grande, vous prenez une caiſſe d'argent, ou vous en faites une avec du papier de la longueur de vos lapreaux.

Vous prenez deux ou trois petits

lapreaux que vous dépouillez. Vous paſſez les pattes de devant dans le corps, & coupez celles de derriere, & même vous ôtez l'os des cuiſſes. Vous les mettez dans une caſſerole avec deux ou trois pains de beurre, lard fondu, perſil, ciboules, champignons, truffes, ſel, poivre, baſilic, muſcade. Faites-leur prendre goût ſur des cendres chaudes. Enſuite vous les mettez dans votre caiſſe ſur le dos, avec tout leur aſſaiſonnement. Couvrez les de bardes de lard & d'une feuille de papier. Faites-les cuire au four ſur un plafond ou ſur un couvercle de tourtiere. Etant cuits, vous les dégraiſſez, & ſervez avec un peu de ſauce aux lapreaux, & jus de citron.

Lapreaux aux truffes.

Prenez des lapreaux de bon fumet, que vous coupez par morceaux. Faites-les cuire dans une Entrée.

braiſe. Mouillez de vin de Champagne. Etant cuits, vous les ſervez avec un ragoût de truffes.

Lapreaux aux morilles, mouſſerons ou champignons.

Entrée. Coupez vos lapreaux & les mettez dans une caſſerole avec un bon bouquet & du lard fondu. Mettez-y des champignons en quantité, morilles ou mouſſerons. Paſſez le tout ſur un petit feu, aſſaiſonnez de ſel & poivre. Singez un peu & mouillez de jus, ſi c'eſt au roux, & de bon bouillon, & vin blanc, ſi c'eſt au blanc. Liez-les avec du blond de veau ou des jaunes d'œufs.

Lapreaux à l'Italienne.

Entrée. Prenez des lapreaux dont vous coupez les cuiſſes & les reins. Levez les épaules & les flancs. Piquez-les de gros lard, & les faites cuire dans une braiſe avec quelques bardes de veau, cinq ou ſix gouſſes d'ail, du ſel, du baſilic,

un verre d'huile & du vin blanc. Couvrez-les de bardes de veau, faites cuire à petit feu. Faites égoutter & ôtez tous les ingrédiens de la braiſe. Mettez-y du blond de veau, faites bouillir, dégraiſſez & paſſez votre ſauce au tamis de ſoye. Eſſuyez vos lapreaux & les dreſſez, & mettez la ſauce deſſus avec jus de citron.

Lapreaux aux petites herbes.

Prenez trois ou quatre petits lapreaux que vous habillez proprement. Hachez les foyes que vous mêlez avec du lard rapé, perſil, ciboule, échalottes, champignons, truffes, ſel & poivre. Faites refaire vos lapreaux & les marinez dans votre aſſaiſonnement. Enſuite vous les embrochez, & mettez deſſus & dedans tout leur ingrédient. Enveloppez-les de bardes de lard, ou crépines, & de papier. Faites-les cuire à petit feu. Etant cuits, vous les ôtez de Entrée.

la broche ſans rien perdre de leur aſſaiſonnement. Otez le papier, les bardes & la crépine. Servez vos lapreaux avec un peu de blond de veau.

Lapreaux en brodequin.

Entrée. Prenez un ou deux lapreaux que vous dépouillez proprement. Paſſez les pattes de devant dans le corps, & faites une farce avec les foyes, de la moëlle, un peu de lard rapé, quelques jaunes d'œufs, perſil, ciboule & fines herbes, & un peu de ſarriette hachée; le tout bien pilé. Empliſſez le corps de vos lapreaux que vous couſez bien. Faites refaire vos lapreaux ſur la braiſe ou dans le beurre. Enſuite vous les attachez ſur la broche, & les envelopperez de bardes de jambon minces & battues, & de croutons de pain mollet coupés minces, enſorte que l'on ne voye que la tête. Couvrez le tout de crépines bien minces,

& les faites cuire à la broche à petit feu. Etant cuits, vous ôterez la crépine pour faire un peu rissoler le pain. Ensuite vous les débarderez & servirez avec les tranches de jambon, les croutons de pain & le jus d'une bigarrade.

Il ne faut point les arroser pendant qu'ils cuisent, car ils sont assez humectés, de la crépine & de la moëlle qui est dans le corps.

Matelotte de Lapreau & d'Anguille.

Ayez un lapreau de bon fumet, & une anguille de bonne eau. Faites refaire votre lapreau & le coupez proprement. Coupez votre anguille par tronçons. Mettez-les dans une casserole avec un bon bouquet, deux feuilles de laurier, du sel & du poivre. Faites blanchir de petits oignons, ou les faites cuire à moitié dans des bardes de lard, & ensuite égoutter. Entrée.

Faites un roux avec de bon beurre & de la farine, jettez dedans vos oignons, & leur faites faire quelques tours. Mouillez d'excellent vin de Bourgogne, & un peu de jus & bouillon. Faites faire un bouillon & mettez le tout avec votre lapreau & votre anguille. Faites-les cuire ſur un feu moderé. En finiſſant, vous pouvez y mettre un peu de capres hachées, quelques anchois, & des croutons.

Au lieu de vin, de bouillon, ou d'eau, on peut les mouiller avec de la ſauce à la carpe. La matelotte en ſera plus délicate.

On peut faire les matelottes de lapin, avec des lottes & autres poiſſons.

Entrée. On peut faire un mélange de filets de lapreaux, anguilles, lottes, perches, ſolles & autres, avec une ſauce de goût.

Lapreaux au vin de Champagne.

Vous pouvez les ſervir avec de l'anguille. Entrée.

Pour cet effet, vous coupez vos lapreaux en gros morceaux, & l'anguille en tronçons. Vous la faites piquer par-deſſus, & faites cuire le tout dans une braiſe. Mouillez de vin de Champagne. Les lapreaux doivent être au fond & l'anguille deſſus, la braiſe un peu foncée & bien aſſaiſonnée. Le tout étant cuit à propos, vous égouttez l'un & l'autre. Tenez chauds à part les lapreaux dans une caſſerole avec un peu de la cuiſſon. Vous paſſez le reſte au tamis de ſoye, & en faites un caramel avec attention. Glacez vos tronçons d'anguille, enſuite vous dreſſez un morceau de lapreau, un tronçon d'anguille, & ainſi de ſuite. Maſquez les lapreaux avec une ſauce à l'Eſpagnole, & ſervez.

Lapreaux à la braiſe avec pluſieurs ſauces différentes.

Entrée. Coupez vos lapreaux en gros morceaux. Lardez-les de gros lard, & les faites cuire dans une braiſe à l'ordinaire. Faites égoutter, & ſervez deſſus ragoût de navets, cellery, criſte-marine, cornichons, petits melons, petits oignons, choux, choux-fleurs, ſauce hachée, ſauce à l'Italienne & autres, ſuivant le goût & la ſaiſon.

Fricaſſée de lapreaux.

Entrée. Coupez vos lapreaux par filets avec les os. Paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu ou beurre, un bouquet & quelques champignons. Paſſez le tout ſur le feu, ſingez & mouillez avec du vin blanc & du bouillon. Laiſſez cuire à petit feu. En finiſſant, une liaiſon de jaunes d'œufs avec du bouillon ou verjus.

Si c'eſt au roux, vous liez avec

de la ſauce au lapin, ſi vous en avez, du blond de veau ou du jus.

Marinade de Lapreaux.

Prenez deux ou trois lapreaux dont vous levez le filet. Si vous en avez aſſez, vous ne mettrez point les cuiſſes. Marinez avec un peu de bouillon, ſel, poivre, clous, baſilic, tranches d'oignons, le jus de deux citrons ou du vinaigre, un morceau de beurre manié. Faites bien chauffer votre marinade, & jettez dedans vos lapreaux, & les y laiſſez pendant deux heures. Egouttez & reſſuyez. Fouettez deux blancs d'œufs, & paſſez vos lapreaux dedans & enſuite dans la farine. Faites frire bien blond, & ſervez avec du perſil frit. Entrée.

Hachis de Lapreaux.

Faites cuire un ou deux lapreaux. Levez-en toutes les chairs, & ôtez les peaux & les nerfs. Joignez-y un morceau de mouton. Entrée.

Mettez votre hachis dans une caſſerole. Faites bouillir les ſanchets avec du blond de veau, & quelques échalottes hachées. Paſſez le tout dans votre hachis avec un morceau de beurre manié. Faites-lui prendre corps ſur des cendres chaudes. Pour le ſervir vous frottez le plat d'un peu de rocambole, & garniſſez d'œufs pochés deſſus, & croutons de pain frits au tour. Si vous n'avez pas de ſauce, vous ferez une petite ſauce hachée.

Lapreaux au gratin.

Entrée. Coupez vos lapreaux par morceaux. Faites-les cuire dans une petite braiſe légere. Hachez les foyes avec perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre & fines herbes, deux ou trois jaunes d'œufs, un peu de lard rapé. Mettez cette farce dans le fond du plat, ſur lequel vous devez ſervir. Faites attacher à petit feu. Dégraiſſez,

égouttez vos lapreaux & les mettez ſur votre gratin avec une ſauce aux lapreaux ou autre ſauce.

Lapreaux en houlettes.

Levez-en les filets, & les faites cuire aux trois quarts dans une petite braiſe. Vous les piquez de moyens lardons de lard & jambon. Etant cuits, vous les faites refroidir & les embrochez à de petites brochettes de bois ou d'argent. Prenez de la graiſſe où ils ont cuit, & y mettez des champignons hachés, perſil, ciboule, ſel, poivre, baſilic en poudre. Saucez vos hatelettes dedans, panez, faites griller & ſervez avec un peu de ſauce où ils ont cuit, jus de citron. Entrée.

Filets de Lapreaux à l'Eſpagnole.

Faites cuire vos lapreaux, levez-en les filets & les mettez dans une ſauce à l'Eſpagnole. Hors-d'œuvre.

Galimafré de Lapreaux.

Faites cuire un ou deux lapreaux,

Hors-d'œuvre. coupez-les par morceaux, & les mettez dans une caſſerole avec un peu de bouillon, ſel, poivre concaſſé, perſil, ciboule hachée, huit ou dix gouttes d'huile. Faites bouillir un demi-quart d'heure. En finiſſant, jus de citron.

Blanquette de Lapreaux.

Hors-d'œuvre. Elle ſe fait de même que celle de poularde.

Filets de Lapreaux émincés aux concombres.

Hors-d'œuvre. Levez les filets de deux ou trois lapreaux cuits. Coupez-les bien minces. Mettez-les dans une caſſerole. Faites un ragoût de concombres émincés, bien cuits, & bien liés, que vous mêlerez avec vos filets de lapreaux. Servez chaud.

Filets de Lapreaux à la Bechamel.

Hors-d'œuvre. Ils s'accommodent de même que ceux de poularde.

Filets de Lapreaux en Cingara.

Coupez des petites tranches de

jambon doux, minces, & bien battues. Paſſez-les à la poële avec deux pains de beurre ou du lard fondu. Dépouillez vos lapins, & les faites refaire. Levez-en les filets & les jettez dans la poële. Paſſez-les avec le jambon. Etant cuits, vous les faites égoutter avec le jambon. Mettez dans la poële une pincée d'échalottes, un demi-verre d'eau, du poivre & le jus qu'ils ont rendu. En finiſſant une pointe de vinaigre. Hors-d'œuvre.

Eſcalopes de Lapreaux.

Levez tous les filets de vos lapreux, coupez-les bien minces, & les battez légerement, & ôtez les nerfs. Frottez une grande caſſerole de beurre ou lard. Semez deſſus perſil, ciboule, échalottes hachées, ſel, gros poivre. Arrangez proprement vos filets deſſus, remettez encore de fines herbes par-deſſus. Un moment avant que de ſervir, vous les mettez ſur Hors-d'œuvre.

un grand fourneau. Quand ils ſont détachés & blanchis, vous les tournez. Sur le champ vous les faites égoutter, & vous mettez dans la caſſerole, pour faire la ſauce, un peu de quinte-eſſence ou blond de veau. Dégraiſſez, jettez la ſauce deſſus, & ſervez, jus de citron.

Eſcalopes à l'Italienne.

Hors-d'œuvre. C'eſt la même compoſition que ci-devant. Vous y mettez de l'huile avec un pain de beurre, & vous les faites mariner dans de fines herbes. Vous les paſſez & faites cuire comme les autres. Mettez dans la caſſerole un demi-verre de vin de Champagne & un peu de conſommé. Faites bouillir un inſtant, dégraiſſez l'huile, & y mettez jus de citron. Jettez la ſauce ſur vos eſcalopes, ou bien mettez les eſcalopes dans la ſauce juſqu'au moment de ſervir ſans les faire bouillir. Courte ſauce.

Caſcalopes de Lapreaux.

Prenez des filets de lapreaux ce qu'il en faut pour faire un plat. Coupez-les bien minces & les battez. Ayez une petite farce de volailles bien fine, mettez-en un peu à chaque tranche de vos lapreaux, que vous roulez. Arrangez-les dans une caſſerole. Vous mettez enſuite dans une autre caſſerole deux pains de beurre, un verre d'huile, perſil, ciboules, échalottes, truffes, champignons, le tout haché bien menu, ſel & poivre. Mêlez bien le tout enſemble & le jettez dans vos caſcaloppes. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes bien couvertes. Etant cuites, dégraiſſez, & y mettez du blond de veau, & les faites bouillir encore un inſtant. Puis vous les dreſſez ſur le plat, & ſervez avec jus de citron. Hors-d'œuvre.

Vous pouvez mettre deſſus des

œufs frais pochés à l'huile ou des croutons.

Filets de Lapreaux au fenouil.

Hors-d'œuvre. Laissez les filets de vos lapreaux de toute leur grosseur, & les faites cuire comme les escalopes, excepté que vous n'y mettez pas d'huile; mais vous y mettez un peu de fenouil & les étouffez. Etant cuits, vous tirez vos filets avec une fourchette, & vous mettez dans une casserole un peu de jus de veau consommé, & un peu de blond de veau. Otez le fenouil, faites bouillir un moment, dégraissez, & servez sur vos filets.

Balotines de Lapreaux.

Hors-d'œuvre. Prenez des lapreaux de bon fumet, dont vous levez des filets & les émincez comme pour des bresoles. Marinez-les comme les poulets à la Garonne. Formez-en des balotines, & les faites cuire entre deux plats sur des cendres

chaudes, & les ſervez avec jus d'orange ou autre petite ſauce. La plus ſimple eſt la meilleure.

Lapreaux à l'Amiral.

Levez les filets de leur longeur. Marinez-les à l'huile & toutes ſortes de fines herbes. Faites griller au four dans des bardes de lard. Servez avec jus de citron. Hors-d'œuvre.

Crépinettes de Lapreaux.

Coupez de jeunes lapreaux en tronçons. Otez le gros os des cuiſſes. Marinez-les dans l'huile, beurre, & toutes ſortes de fines herbes. Pilez les foyes, aſſaiſonnez de bon goût, enveloppez-les dans la crépine & les panez légerement. Faites-les cuire au four doux, & les ſervez avec une ſauce aux lapreaux. Hors-d'œuvre.

Semelles de Lapin.

Prenez un ou deux lapins. Déſoſſez-les entierement par le ventre ſans déchirer la peau. Levez proprement toute la viande & l'é- Hors-d'œuvre.

mincez. Otez les nerfs. Coupez chaque lapreau en quatre morceaux, larges de trois doigts, & longs de quatre pouces. Mettez vos filets dans une caſſerole avec trois ou quatre pains de beurre, que vous aurez fait fondre, perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché bien menu, ſel, poivre, muſcade, baſilic, têtes de clous de girofle, trois jaunes d'œufs; le tout bien manié enſemble & de bon goût. Mettez de cette appareil ſur chaque ſemelle, avec un peu de farce par deſſus. Faites-les cuire ſur des bardes de lard avec tout le déſoſſement de vos lapreaux, quelques bardes de veau, fines herbes, ſel & tranches de citron; le tout ſur des cendres chaudes, ſans mouiller. Renverſez-les, & ſervez avec une ſauce aux lapreaux, à l'Italienne, ou le fond de la cuiſſon.

On

On peut les faire comme les ſemelles de porc frais, en levant les filets & les cuiſſes. Vous les faites mariner & griller, & ſervez deſſous une petite ſauce.

Salade de Lapreaux.

Salade. Faites cuire deux lapreaux, levez-en les filets, dreſſez-les proprement ſur un plat. Garniſſez d'anchois bien deſſalés, quelques croutons de pains ou autres ingrédiens ſuivant le goût & la commodité.

On l'aſſaiſonne ſur la table, ou chacun en prend ſur ſon aſſiette & l'aſſaiſonne à ſa volonté.

CHAPITRE X.

Du Faiſan & Faiſandeau, & du Gibier en général.

Faiſan aux truffes.

Entrée. PLumez, épluchez & flambez un ou deux Faiſans. Vuidez-les ſans couper le bouton. Faites une farce avec le foye, perſil, ciboules, échalottes, lard rapé, truffes, bon beurre, ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, un jaune d'œuf; le tout bien haché & pilé, que vous mettez dans le corps de vos Faiſans. Paſſez le bouton dans le croupion. S'il ne pouvoit pas tenir, vous y mettez une petite brochette, ou vous le bridez avec une aiguille, & de la ficelle que vous paſſez aux deux côtés du croupion. Ou bien vous le bridez tout

autour. Il faut faire la même chose presque à tout le gibier de plume. Faites refaire dans du beurre, essuyez-le bien : bardez, & le faites cuire à la broche enveloppé de papier. Dressez-le sur le plat, & jettez dessus un ragoût de truffes bien fait. (Voyez à l'article des trufes.)

Faisans aux olives.

Accommodez-les pour la broche, comme ci-devant. Etant cuits à propos, jettez dessus un ragoût d'olives. Entrée.

Faisans à l'Espagnole.

Accommodez-les pour la broche, & jettez dessus une sauce à l'Espagnole. Entrée.

Faisans, sauce à la Carpe.

Accommodez comme ci-devant, & jettez dessus de la sauce à la carpe ou quelques laitances. Entrée.

En général, le Faisan à la broche se met avec toutes sortes de sauces convenables.

Salmis de Faiſan.

Entrée. ou Hors-d'œuvre. Ayez un Faiſan cuit vert à la broche, Etant froid, vous le coupez par morceaux ou membres proprement, & les mettez dans une caſſerole. Mettez les reins & les épluchures qui portent leur fumet dans une autre caſſerole, avec un verre de vin blanc de Champagne ou autre, deux ou trois gouſſes d'ail, un bouquet, quelques champignons; du blond de veau. Faites bouillir le tout un quart d'heure à petit feu, paſſez deſſus votre Faiſan & ſervez.

Salmis de Faiſan au bouillon.

Hors-d'œuvre. Accommodez votre ſalmis comme ci-devant. Faites blanchir une douzaine d'échalottes entieres. Etant preſque cuites, vous les mettez avec votre ſalmis. Faites infuſer les carcaſſes de votre Faiſan dans de bon conſommé, & les paſſez ſur votre ſalmis. Faites mijoter un demi quart d'heu-

re, & ſervez ſans acide.

Filets de Faiſan à la Manſelle.

Prenez les aîles & l'eſtomac de deux Faiſans. Otez la peau & les nerfs, coupez-les minces. Mettez dans une caſſerole de l'échalotte hachée, une truffe, les foyes de vos faiſans, du ſel, du poivre concaſſé, une cuillerée d'huile, un verre de vin de Champagne & du blond de veau. Faites bouillir le tout un quart d'heure, & jettez dedans vos filets. Enſervant jus de citron. Entrée. ou Hors d'œuvre.

Faiſans aux foyes en puits.

Faites cuire à la broche un ou deux Faiſans. Laiſſez-les refroidir. Levez l'eſtomac & les aîles toutes entiéres, de façon qu'il ne reſte que la carcaſſe & les deux cuiſſes qui forment le puit. Coupez la chair de vos Faiſans en filets avec autant de foyes gras, blanchis & coupés de même. Metrez le tout dans une bonne ſauce à l'Eſpa- Entrée.

gnole, ou ſauce au fumet bien liée, de façon que cela faſſe comme un gros hachis. Etant prêt à ſervir, dreſſez votre puits ſur le plat & jettez vos filets dedans avec jus de citron.

Vous mettez un peu de ſauce dans le fond du plat, pareille à celle de vos filets.

De la Becaſſe.

Becaſſe à la broche, ſauce au ſalmis.

Entrée. ACcommodez une ou deux becaſſes pour la broche. Faites une farce avec ce qu'elles ont dans le corps. Vous aurez une troiſiéme becaſſe cuite, prenez tout ce qu'elle a dans le corps, & l'écraſez avec la carcaſſe, une pincée d'échalottes hachées, du ſel, du poivre, deux verres de vin rouge & un peu d'eau. Faites bouillir un moment, preſſez-y le jus d'une bigarrade, paſſez la ſauce

dans un tamis clair, & la ſervez ſur vos becaſſes avec des croutons.

Salmis de Becaſſe.

Il ſe fait de même que ci-devant. Mais vous coupez les becaſſes. Vous dépecez les membres & les jettez dans votre ſauce, & les ſervez de même. Entrée.

Si la ſauce n'eſt pas aſſez liée, on peut y mettre un peu de chapelure de pain.

Filets de becaſſe au jus de canard, oiſeaux de rivieres.

Levez-en les filets bien minces. Etant cuits & refroidis, vous les arrangez dans le plat. Mettez deſſus du ſel, du poivre concaſſé, un grand jus d'orange & quelques zeſtes. Faites cuire à la broche deux ou trois canards, ôtez-les, & les mettez dans un vaiſſeau, coupez-les par tout pour leur faire rendre le jus. Preſſez-les bien pour que tout le jus ſorte. Prenez gar- Hors-d'œuvre.

de que vos oiſeaux ne ſentent la bourbe ou le marécage. Laiſſez vos filets ſur des cendres chaudes. Faites chauffer un peu votre jus, verſez-le ſur vos filets, & ſervez chaud.

Surtout de becaſſes ou becaſſines.

Entrée. Faites un ſalmis de becaſſes avec du blond de veau & les entrailles de vos becaſſes. Quand il eſt froid, vous le mettez dans le plat avec un bord de farce cuite, c'eſt-à-dire, de veau cuit ou volaille, & le couvrez avec la même farce. Dorez, panez, & faites prendre couleur au four. Servez chaud.

Becaſſines à l'eſtoufade.

Entrée. Flambez une demi-douzaine de becaſſines bien fraîches, faites une farce avec ce qu'elles ont dans le corps. Vous les vuidez par le dos. Mettez dans la farce du lard rapé, un morceau de bon beurre, des fines herbes,

du ſel, poivre, capres & anchois hachés. Etant farcies, vous les ficelez & leur donnez la forme qui convient pour qu'elles paroiſſent entiéres. Etouffez-les dans une caſſerole avec quelques bardes de lard & de veau. Mouillez d'un demi-verre de conſommé & de vin du Rhin. Couvrez la caſſerole de papier & mettez le couvercle par-deſſus. Laiſſez cuire ſur des cendres chaudes. Dreſſez ſur le plat. Paſſez le reſtaurant de leur cuiſſon que vous dégraiſſez & ſervez deſſus.

Les becots s'accommodent de même.

Les oiſeaux paſſagers & aquatiques ſe mangent plus volontiers à la broche ou en ſalmis, & ils en ſont meilleurs. Les différentes façons de les accommoder qu'on donne ici, ne ſont que pour changer.

Becots à l'Eſpagnole.

Prenez une demi-douzaine de

Entrée. petits becots bien frais & plumés proprement. Trouſſez-les comme pour les piquer. Mettez-y une brochette, & les mettez dans une caſſerole, avec un verre d'huile, baſilic, perſil entier, un peu de coriandre pilée, deux feuilles de laurier, ſel & gros poivre, quelques tranches de citron dont vous aurez ôté la peau. Faites-les mariner un peu ſur des cendres chaudes. Embrochez-les ſans les vuider. Prenez garde en les faiſant cuire que rien ne ſorte. Couvrez-les de bardes de lard & papier, & les faites cuire fort peu. Tirez-les de la broche, & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. Etant cuits à la broche de cette façon, on peut les ſervir avec pluſieurs petites ſauces qui leur conviennent.

Becots aux truffes à l'Italienne.

Entrée. Accommodez-les comme ci-devant, & les vuidez par le dos. Faites une petite farce avec ce qu'ils ont dans le corps, & une

truffe hachée. Trouſſez-les bien, & les faites refaire dans du lard fondu. Mettez-les dans une caſſerole avec autant de truffes que de becots, un demi-verre d'huile, perſil, ciboule, échalottes hachées, bardes de veau blanchies, quelques bardes de lard, ſel, poivre, deux ou trois gouſſes d'ail entiéres. Couvrez votre caſſerole & la mettez ſur des cendres chaudes l'eſpace d'une heure. Retirez vos becots & vos truffes. Otez les bardes de lard & de veau. Mettez dans votre caſſerole un demi-verre de vin de Champagne, un verre de conſommé & un peu de blond de veau. Faites bouillir le tout un moment pour le bien dégraiſſer. Dreſſez vos becots & vos truffes à côté l'un de l'autre. Servez votre ſauce deſſus avec jus de citron.

Autres Becots à l'Italienne.

Vuidez-les, & trouſſez les pattes en-dedans. Faites-les refaire, Entrée

& paſſez le bec dans les cuiſſes. Mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre, un bouquet, perſil, ciboule & champignons hachés. Paſſez-les ſur le feu, ſingez & mouillez de vin de Champagne, & bon bouillon, ou quinte-eſſence. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, quelques gouſſes d'ail. Laiſſez cuire doucement, & y mettez un demi-verre d'huile. Etant cuits, faites-les égoutter, & dégraiſſez bien la ſauce. Mettez-y des entrailles, c'eſt-à-dire, le foye, les boyaux bien blanchis & pilés. Délayez avec du blond de veau, quelques rocamboles hachées & jus de citron. Mettez le tout dans votre ſauce, dreſſez vos becots & mettez la ſauce deſſus.

Becots au jus d'orange.

Entrée. Faites-les cure à moitié, & les mettez dans une caſſerole avec du ſel, du gros poivre, une pin-

cée d'échalottes hachées bien menues. Etouffez-les ſur des cendres chaudes pendant un demi-quart d'heure. Dreſſez-les ſur le plat avec le jus qu'ils ont rendu, & le jus d'une bigarrade. Ou bien vous faites la ſauce avec ce qui leur reſte dans le corps.

Filets de Becots à la Mancelle.

Ils s'accommodent de même que les filets de Faiſan. Hors-d'œuvre.

Des Ramereaux.

LE Ramereau eſt un oiſeau de paſſage que l'on commence à voir au mois de Septembre. Il vit fort long-tems. On connoît ſon âge à ſes ongles. Plus elles ſont longues & plus il eſt vieux. Sa chair eſt d'un bon goût, quoique plus ſéche que celle des pigeons domeſtiques, mais elle veut être mortifiée. On le mange rôti.

Ramereaux aux choux.

Etant mortifiés, vous les ac- Entrée.

commodez & les piquez de gros lard. Faites-les cuire dans une braiſe avec des choux de Milan ou autres. Vous les ſervez avec du blond de veau.

Ramereaux au fenouil.

Entrée. Accommodez pour la broche des Ramereaux jeunes. Faites une farce de leur foyes que vous mettez dedans avec un peu de fenouil haché. Faites-les cuire dans leur jus, & les enveloppez de bardes de lard. Faites une ſauce au fenouil.

Pour cet effet, vous prenez de petits cœurs de fenouil ou d'autres qui ſoient tendres, donnez-leur un ou deux coups de couteau. Faites-les blanchir & égouter. Mettez-les dans une caſſerole avec un pain de beurre, du blond de veau, deux tranches de citron, un peu de jus, de ſel & de poivre concaſſé. Tournez votre ſauce, & la mettez ſur vos ramereaux.

Vous paſſez la ſauce ſi vous ne voulez pas voir le fenouil.

Ramereaux aux tortues.

Echaudez des ramereaux comme des pigeons. Trouſſez les pattes en-dedans avec une petite brochette en travers des cuiſſes. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, enſuite à l'eau fraîche. Epluchez-les bien & les empotez dans une petite braiſe. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu. Entrée.

Ayez une ou deux tortues à qui vous coupez la tête, & les faites cuire avec de l'eau & du ſel, quelques oignons, fines herbes, clous & tranches de citron. Etant cuites vous levez la coquille & ſéparez les quatre membres que vous mettez dans une caſſérole avec le foye & les œufs qui s'y trouvent. Vous paſſez quelques champignons & truffes avec un pain de beurre & un bouquet.

Singez un peu & mouillez de jus & vin de Champagne. Laiſſez cuire doucement. Liez votre ragoût avec de la ſauce à la carpe, ou ſauce aux perdrix. Etant bien finie, mettez les tortues dedans & leur faites faire un bouillon. Dreſſez vos rameraux bien égouttés & reſſuyés. Mettez votre ragoût deſſus avec jus de citron.

On peut mettre les ramereaux à la braiſe, à la broche, à la poële & autres ſauces différentes.

Du Tourterau ou de la Tourterelle.

Tourtereaux à la poële.

Entrée. PRenez une demi-douzaine de tourtereaux. Accommodez-les, préparez & finiſſez comme des pigeons à la poële.

Tourtereaux au fenouil.

Entrée. Ils s'accommodent de même que les ramereaux.

Tourtereaux à la Duxelle.

Prenez autant de tourtereaux que d'écréviſſes, & de la même groſſeur, ſi cela ſe peut. Vuidez-les & les trouſſez. Faites une petite farce de foyes gras, lard rapé, des foyes de tourtereaux, perſil, ciboules, échalottes, truffes hachées, ſel, poivre, baſilic, un jaune d'œuf, le tout bien haché & pilé que vous mettez dans le corps. Enſuite vous les arrangez dans une caſſerole avec des bardes de lard au fond, & les couvrez avec une petite tranche de jambon ſur chacun, & des bardes de veau, & de lard par-deſſus. Aſſaiſonnez légerement, & faites cuire à petit feu. Etant cuits, vous les tirez à part dans une caſſerole avec leurs tranches de jambon. Faites cuire vos écréviſſes dans la même caſſerole avec un verre de vin de Champagne, & un peu de bon conſommé. Etant Entrée.

cuites, vous les égouttez & ôtez les petites pattes. Epluchez les groſſes & la queue. Arrangez ſur le plat un tourtereau & une écréviſſe à côté l'un de l'autre, & les petites tranches de jambon dans le milieu. Otez les bardes & tout ce qu'il y a dans la caſſerole. Remettez-y un peu de blond de veau. Dégraiſſez, mettez jus de citron, & ſervez ſur vos écréviſſes.

Tourtereaux au reſtaurant.

Entrée. Accommodez vos tourtereaux comme pour la broche, avec une petite farce de leurs foyes. Lardez-les de petits lardons de lard & jambon aſſaiſonnés à l'ordinaire. Foncez une petite marmite de bardes de lard. Arrangez-y vos tourtereaux & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous de girofle, baſilic. Mettez-y auſſi des zeſtes de carotes & panais, navets & cellery. Recouvrez avec des

bardes & morceaux de lard coupés bien minces. Faites-les ſuer ſur des cendres chaudes & de la braiſe autour. Mouillez-les de bouillon de perdrix, ou autre bien conſommé. Il en faut peu pour que cela ſoit bon. Laiſſez cuire à petit feu. Enſuite vous égouttez & paſſez le reſtaurant que vous mettrez deſſus en les ſervant. Faites enſorte que cela ſoit doux & bien onctueux.

En général, on fait le même uſage de la tourterelle que du pigeon ſelon le goût.

De l'Allouette ou Mauviette.

Salmis de Mauviettes.

FAites cuire à demi une douzaine de Mauviettes. Laiſſez-les refroidir, & enlevez tous les petits membres proprement. Mettez à part les foyes & les boyaux que vous écraſez & délayez avec Hors-d'œuvre.

du vin rouge, une pincée d'échalottes hachées bien menues, du sel, du poivre, un peu d'eau ou de bouillon. Faites bouillir un moment & jettez vos mauviettes dedans avec une larme d'huile, un peu de chapelure de pain. En finissant jus de bigarrade, & des petits croutons de pain.

Mauviettes à la Genevoise.

Hors-d'œuvre. Prenez des mauviettes bien fraîches que vous épluchez & flambez. Trouſſez les pattes & les vuidez. Mettez dans une caſſerole une demi-bouteille de vin blanc, truffes hachées, deux ou trois champignons, un bouquet, du ſel, du poivre, deux verres de conſommé. Faites bouillir le tout, & y mettez vos mauviettes, que vous faites mijoter pendant une demi-heure. En finiſſant, vous mettez un morceau de beurre manié pour lier votre ſauce, & jus de citron.

Allouettes en caiſſe.

Vos allouettes étant plumées & vuidées, vous les paſſez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, muſcade, baſilic. Mêlez un peu de farce avec les boyaux & les foyes de vos allouettes, le tout bien pilé, & quelques jaunes d'œufs. Garniſſez le fond d'une caiſſe. Arrangez-y vos allouettes, & mettez par-deſſus tout l'aſſaiſonnement. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire au four. Etant cuites, vous ôtez les bardes, dégraiſſez, mettez un peu de blond de veau, & ſervez. Hors-d'œuvre.

Allouettes au parmeſan.

Paſſez des champignons avec un peu de lard fondu. Singez & mouillez de jus & blond de veau, & vin de Champagne. Mettez-y vos allouettes vuidées & accommodées. Etant cuites laiſſez-les Hors-d'œuvre.

refroidir. Mettez dans le plat un peu de parmesan rapé, & de mie de pain pour corriger la force du fromage. Arrangez vos allouettes avec des petits oignons cuits à la braise, que vous arrangez à côté. Mettez la sauce par-dessus & poudrez de parmesan & mie de pain. Faites prendre couleur & servez.

On met toutes sortes de volailles ou gibier au parmesan de la même façon.

Allouettes en coque.

Hors-d'œuvre. Prenez des allouettes bien grasses que vous désossez le mieux que vous pouvez. Mettez dans le corps une petite farce, & les faites cuire à la braise. Etant cuites, vous les laissez refroidir. Prenez autant de coquilles d'œufs que vous vuidez sans casser le dessus. Mettez vos allouettes dedans avec un peu de salpicon fin, qui soit cuit. Recouvrez & soudez le des-

ſus. Faites-les cuire dans un coquetier au bain-marie, & les ſervez ſous une ſerviette.

Allouettes à l'Italienne.

Vuidez les, & les trouſſez. Paſſez-les dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, quelques gouſſes d'ail, un pain de beurre, des champignons & truffes, ſi vous en avez. Singez & mouillez avec de bon bouillon, vin de Champagne, un demi-verre d'huile, ſel & poivre. Laiſſez cuire à petit feu. Sur la fin vous dégraiſſez votre ragoût & le liez avec du blond de veau. Servez avec quelques croutons, & jus de citron. Entrée.

Allouettes au fenouil.

Elles s'accommodent comme les pigeons. Entrée.

Allouettes à l'Eſpagnole.

Voyez les Faiſans.

L'allouette étant cuite dans Entrée.

des bardes de lard, ſe met à pluſieurs ſauces.

Elle eſt excellente pour rôtir quand elle eſt bien graſſe.

Des Grives.

LEs Grives ſervent ordinairement pour rôtir, mais on peut les ſervir pour entrée quand elles ſont communes.

Grives à la Bourgeoiſe.

Entrée. Prenez des grives bien fraîches, plumées & trouſſées proprement. Attachez-les ſur une petite hatelette, & les mettez à la broche. En cuiſant mettez au bout d'un couteau ou hatelette, un bon morceau de lard. Mettez-y le feu & le faites dégoutter ſur vos grives. Etant bien arroſées, poudrez-les de ſel fin, & enſuite de mie de pain auſſi bien fine. Otez-les de la broche. Mettez dans le plat que vous devez ſervir, un peu d'échalottes hachées bien menues,

nues, du ſel, du poivre, un pain de beurre, un peu d'eau, & jus de citron. Mettez les grives deſſus.

Grives à la Moſcou.

Plumez vos grives & les trouſſez. Entrée. Mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, champignons & autres garnitures. Paſſez le tout mouillez d'eau-de-vie environ un demi-ſeptier. Mettez-y le feu. Lorſqu'il eſt éteint, vous y mettez du jus & blond de veau. Achevez de faire cuire doucement, & les ſervez comme une compôte de pigeons.

Les vanneaux & pluviers s'accommodent de même, & autre ſauce ſelon le goût. Entrée.

Des Sercelles.

Sercelles aux truffes.

PLumez, vuidez & trouſſez comme le rouge ou le canard. Entrée. Mettez dans le corps une petite farce légere, & les faites blanchir.

Embrochez-les, & ne les faites pas trop cuire. Servez avec un ragoût de truffes, & en mettez quelques-unes dans le corps.

Sercelles au jus d'orange.

Entrée. Accommodez-les comme ci-devant, & les faites cuire à la broche au trois quarts. Tirez-les & les mettez dans une caſſerole en les cizelant le long de l'eſtomac. Il en ſortira du jus, dans lequel vous mettrez du ſel & du poivre concaſſé, quelques rocambolés hachées, le jus d'une bigarrade, quelques zeſtes, & prenez garde que la ſauce ne bouille. Servez chaud.

Sercelles aux olives.

Entrée. Accommodez-les, & les faites cuire à la broche, & jettez deſſus un ragoût d'olives.

Sercelles à la broche.

Entrée. Etant cuites à la broche, vous les ſervez avec toutes ſortes de ragoûts.

Filets de Sercelles aux anchois.

Faites cuire des Sercelles aux trois quarts à la broche. Levez-en les filets proprement, & les arrangez ſur le plat avec un peu de parmeſan dans le fond. Mettez un filet d'anchois ſur chaque filet de ſercelles. Arroſez le tout de blond de veau. Mettez deſſus un peu de mie de pain & de parmeſan. Mettez ſur des cendres chaudes, & paſſez la pelle deſſus. Et ſervez avec jus de bigarrade.

On accommode de même l'oiſeau de riviere, le rouge, & le tiers. On peut les mettre à différentes ſauces, ainſi que les oiſeaux de cette eſpéce.

Des Perdrix & Perdreaux.

Perdreaux à la polonnoiſe.

PRenez deux ou trois perdreaux que vous habillez. Faites-les refaire & les trouſſez. Mettez dans le corps un morceau Entrée.

de bon beurre, avec ſel & poivre. Enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche aux trois quarts. Ayez des échalottes, du perſil, de la ciboule hachée bien menu, un peu de gingembre rapé, du ſel, du poivre concaſſé. Maniez le tout avec un peu de mie de pain, & deux pains de beurre. Levez chaque membre ſans les ſéparer, & y mettez un peu de cet appareil. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de quinte-eſſence, un verre de vin de Champagne, du ſel, du poivre. En finiſſant, jus de bigarrade & quelques zeſtes. Que la ſauce ſoit courte & bonne.

Perdreaux à la Cogni.

Entrée. Prenez quatre jeunes perdreaux flambez & épluchez, trouſſez en dedans, applatiſſez-les bien, hachez les foyes que vous mettez dans une caſſerole avec un peu d'huile, perſil & ciboule, écha-

lottes hachées. Marinez les perdreaux dedans. Enſuite les enveloppez de papier avec tout leur aſſaiſonnement. Faites-les griller à petit feu. Servez avec une ſauce légere deſſus & jus de bigarrade.

Perdreaux á l'Italienne.

Prenez une demi-douzaine de perdreaux dans la nouveauté. Plumez-les, & les trouſſez les genoux en dedans. Lardez-les de petit lard & jambon. Mettez dans le corps une petite farce de leurs foyes. Vous les mettez enſuite dans une caſſerole avec un bon verre d'huile, du ſel, du poivre concaſſé, deux tranches de citron, du perſil, de la ciboule, & échalottes hachées. Couvrez & mettez ſur des cendres chaudes. Remuez de tems en tems. Etant cuits, vous les égouttez & jettez dans la caſſerole un verre de conſommé, un demi-verre de vin Entrée.

de Champagne, deux gouſſes d'ail piquées d'un clou, & un peu de blond de veau. Faites bouillir le tout pour le dégraiſſer. En finiſſant jus de citron.

Perdreaux à la carpe.

Entrée. Epluchez & flambez deux perdreaux de bon fumet. Mettez dans le corps une petite farce légere de leurs foyes. Bridez-les bien, & les faites refaire dans du lard fondu. Embrochez-les, & les couvrez de bardes de lard & de papier bien beurré. Faites-les cuire à propos. Etant cuits vous les dreſſez & ſervez deſſus une ſauce à la carpe, & quelques laitances, ſi vous en avez.

Perdreaux aux fines herbes.

Entrée. Plumez, flambez & vuidez deux ou trois perdreaux. Otez le brichet de l'eſtomac, & les applatiſſez ſans caſſer les os. Mettez-les dans une caſſerole avec un verre d'huile, du ſel, du poivre con-

caſſé, champignons, perſil, échalottes : le tout haché bien menu, deux pains de beurre, & les foyes de vos perdreaux auſſi hachés bien menus. Marinez-les, & les enveloppez dans un double papier, avec de l'aſſaiſonnement à chacun. Faites-les cuire dans un four doux ou ſur la cendre chaude l'eſpace d'une bonne heure. Otez le papier & les dreſſez ſur le plat. Ramaſſez les fines herbes qui reſtent au papier. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de blond de veau ou autre ſauce aux perdreaux, ou à l'Eſpagnole. Faites bouillir un inſtant: dégraiſſez & ſervez ſur vos perdreaux.

Perdreaux en Galimafré.

Faites cuire vos perdreaux, le- Entrée.
vez les membres proprement, & les arrangez dans le plat. Vous y mettez un peu d'excellent bouillon, poivre concaſſé, perſil, ciboules, échalottes hachées. Cou-

vrez le plat, faites bouillir un inſtant, mettez deſſus un peu de chapelure de pain, jus de bigarrade, & quelques zeſtes.

Perdreaux au bouillon.

Entrée. Faites-les cuire comme ci-devant, levez les membres, & les arrangez ſur le plat que vous devez ſervir. Mettez-y auſſi la carcaſſe avec une douzaine d'échalottes blanchies au trois quarts, deux verres de bon conſommé. Couvrez le plat & le mettez ſur des cendres chaudes l'eſpace d'un demi-quart d'heure, & ſervez doux.

Perdreaux en ſalmis.

Entrée. Faites cuire aux trois quarts des perdreaux de bon fumet, levez les membres, & les mettez dans une caſſerole bien couverte pour qu'ils ne ſéchent point. Faites bouillir les carcaſſes avec du blond de veau, un demi-verre de vin blanc, une gouſſe d'ail,

quelques champignons entiers. Quand cela a pris le goût & la consistance qui convient, vous passez la sauce sur vos perdreaux, & les tenez chauds pour les servir au besoin.

Perdreaux à la Mancelle.

Accommodez trois perdreaux comme pour entrée. Mettez-les trois foyes dans un seul perdreau que vous fermerez bien pour qu'il ne tombe pas dans la léchefrite. Faites cuire les perdreaux un peu plus qu'à moitié. Tirez-les de la broche & les mettez dans une casserole. Otez les foyes, & coupez les membres de vos perdreaux comme pour salmis, & les mettez dans une casserole. Hachez vos foyes bien menus avec une truffe, & de léchalotte aussi hachée, du sel, poivre concassé, un verre de blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, une cuille- Entrée.

rée d'huile. Faites chauffer le tout & mettez avec vos perdreaux. Faites bouillir l'espace d'un demi-quart d'heure, goûtez & servez, jus de citron.

Kneffes en Sultane.

Entrée. Ayez deux perdreaux de bon fumet, prenez-en les chairs. Otez bien tous les petits nerfs & les petits fibres. Faites-les piler; ensuite repassez-les sur le dos d'une assiette pour voir s'il n'en reste pas. Remettez-les dans le mortier avec un morceau de bon beurre, gros comme la moitié du poing de mie de pain mollet, que vous aurez fait tremper dans du consommé à froid, & pressez-la avant de l'employer. Pilez bien le tout ensemble. Assaisonnez d'un peu de sel & poivre, un soupçon de muscade, deux jaunes d'œufs frais, & quatre blancs fouettés en neige le tout bien composé & de bon goût, un peu d'échalottes hachées

une seule fois bien menu. Laissez-la reposer & refroidir. Ensuite vous en formerez des petites boulettes grosses comme le bout du pouce : arrangez-les dans le plat que vous devez servir. Faites un coulis léger avec les carcasses de vos perdreaux, à peu près ce qu'il en faut pour emplir le plat; délayez six jaunes d'œufs frais avec, & passez le tout à l'étamine. Voyez que cela soit doux. Mettez votre appareil dans le plat où sont les Kneffes, & faites prendre au bain-marie bien couvert, le tems qu'il faut pour prendre, & suffisant pour la cuisson des Kneffes qui bouffent & font leur effet. Servez chaud.

On fait des Kneffes de poulardes, poulets, lapins, faisans, & autres que l'on sert avec le consommé dans lequel ils sont cuits. On en fait en maigre de carpe, solle, ou autre poisson, c'est

toujours la même compoſition. On les ſert avec le conſommé maigre ou autre ſauce.

Perdreaux, ſauce au foye.

Entrée. Mettez dans le corps de vos perdreaux un pain de beurre manié dans de fines herbes. Gardez les foyes. Faites cuire vos perdreaux à la broche. Pendant qu'ils cuiſent, vous faites ſuer quelques petits zeſtes de veau & de jambon, oignons & panais. Quand cela eſt prêt à s'attacher, vous mouillez avec de bon conſommé, & faites réduire au point d'une ſauce. Paſſez-la au tamis de crin. Ecraſez vos foyes, avec gros comme le pouce de panais, & un peu de rocamboles. Remettez le tout dans votre ſauce ſans la faire bouillir, & la ſervez ſur vos perdreaux.

Perdreaux aux truffes à la cendre.

Entrée. Preparez vos perdreaux comme pour les mettre aux fines herbes.

Vous les enveloppez dans le papier tout couvert de belles tranches de truffes, & les faites cuire dans la cendre à très-petit feu. Cela demande beaucoup de soin. Etant cuits, vous les retirez du papier, & servez garnis de truffes & de fines herbes, & un peu de blond de veau par dessus.

Perdreaux aux truffes.

Accommodez-les pour la broche avec une farce de leurs foyes & truffes hachées. Etant cuits, vous les servez avec un ragoût de truffes. Entrée.

Salmis de perdreaux aux truffes.

Faites-les cuire comme ci-devant. Levez les membres & les arrangez dans le plat que vous devez servir. Faites chauffer sur des cendres chaudes, & jettez dessus un ragoût de truffes. Faites ensorte que la sauce soit bien blonde & ne soit pas trop liée. Entrée.

Perdreaux à la bonne femme.

Entrée. Plumez, flambez, & les trouſſez en poule. Mettez-les dans une petite marmite avec quelques bardes de lard au fond, & bardes de veau. Recouvrez-les avec les mêmes choſes, aſſaiſonnez légérement de ſel, poivre, clous, baſilic, quelques zeſtes de carottes & panais. Mouillez d'un peu de conſommé, & les faites cuire ſur des cendres chaudes dans leur jus. Servez-les avec le reſtant ou le jus qu'ils auront rendu.

Perdreaux aux foyes.

Entrée. Faites cuire des perdreaux à la broche. Etant cuits & refroidis, levez l'eſtomac tout entier. Coupez la chair en filets avec des foyes gras blanchis, que vous coupez auſſi en filets. Vous mettez le tout enſemble dans une ſauce aux perdrix, ou ſauce à l'Eſpagnole bien liée. Tenez chauds vos perdreaux

dreſſez-les, & mettez vos foyes à la place de l'eſtomac.

Perdreaux à l'Eſpagnole.

Mettez dans le corps une petite farce, ou beurre manié dans de fines herbes. Faites les cuire à la broche, & les ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole. Entrée.

Perdreaux en grenadin.

Prenez trois perdreaux épluchés & flambés. Déſoſſez-les entiérement par le dos, & les rempliſſez d'un ſalpicon crud coupé en dez fait de la chair des perdreaux, quelques truffes & ris de veau, le tout bien nourri & aſſaiſonné. Empliſſez le corps de vos perdreaux, & les ficelez bien tout autour pour qu'ils ſoient ronds. Faites-les refaire dans du lard fondu, enſuite vous les piquez avec du menu lard. Faites-les cuire avec de bon bouillon, bardes de veau, un bouquet. Finiſſez-les comme les fricandeaux bien glacés. Ser- Entrée.

vez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Les perdreaux en fricandeaux s'accommodent de même, excepté qu'ils ne ſont point déſoſſés.

Perdreaux en giblotte.

Entrée. Prenez ſix jeunes perdreaux, épluchez & trouſſez en poule. Piquez-les de moyen lard & petits lardons de jambon. Epluchez & faites blanchir de petits oignons blancs. Faites-les cuire à moitié dans l'huile. Mettez-les avec vos perdreaux dans une caſſerole avec une petite poignée de perſil haché, un bouquet, deux gouſſes d'ail, du ſel & du poivre. Mouillez avec de bon bouillon & un verre de vin de Champagne. Faites bouillir le tout juſqu'à parfaite cuiſſon. Sur la fin mettez-y quelques laitances de carpe ſi vous en avez. Achevez de faire cuire. Dreſſez vos perdreaux, les oignons & les laitances deſſus. Mettez le jus d'un citron dans la ſau-

ce, & ſervez chaud. Il faut que la ſauce ſoit légere & perlée.

On peut faire la même giblotte au blond au roux, en y mettant de la ſauce à la carpe.

Filets de Perdreaux dans leur ſauce.

Faites cuire à la broche deux ou trois perdreaux de bon fumet. Etant cuits, vous les laiſſez refroidir. Enlevez les filets proprement, coupez-les minces, & les mettez dans une caſſerole. Pilez les carcaſſes que vous délayez avec du blond de veau, & les paſſez à l'étamine. Mettez cette ſauce dans vos filets. En finiſſant jus d'orange. Entrée.

Côtelettes de Perdreaux rouges à la Sainte Lucie.

Ayez des perdreaux jeunes gros & de bon fumet, quatre feront huit côtelettes ; il faut les éplucher proprement, lever les aîles, ôter bien la peau de deſſus & les parer proprement. Déſoſſez l'os Entrée.

qui forme l'aîle jusqu'à la jointure que vous ôtez. Cassez le bout, & fourez dans le gros de l'aîle. Laissez-en sortir un peu comme une côtelette de mouton. Faites mariner vos côtelettes dans un peu de beurre & d'huile, sel, poivre, légérement; ensuite vous les panez avec de la mie de pain très-fine. Vous les faites griller doucement; il ne faut qu'un moment pour les cuire: il faut qu'elles ayent belle couleur. La sauce se fait avec la carcasse & du bon consommé. Les cuisses qui vous restent peuvent former une autre entrée avec quelques garnitures. Les côtelettes de pigeons se font de même, de faisans, perdreaux gris & autres.

Vieille Perdrix à l'Espagnole.

Entrée. Plumez, épluchez & troussez en poule. Faites-les refaire, & les piquez de gros lardons bien assaisonnés. Ficelez-les, & les faites

cuire dans une bonne braiſe, bien nourrie de tranches & autres ingrédiens ordinaires. Etant cuites, vous les faites égoutter, & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

La perdrix ſe peut ſervir avec telle ſauce que l'on veut.

Hachis de Perdrix.

Faites-les cuire à la broche. Otez en la peau, & en levez toute la chair, excepté celle des cuiſſes, parce qu'elle eſt trop nerveuſe. Hachez-la avec un morceau de mouton, ſoit gigot, filet ou épaule cuite à la broche. Mettez le tout dans une caſſerole. Faites bouillir les carcaſſes. Si le fumet eſt fort, ne mettez qu'une carcaſſe avec du blond de veau pour lui faire prendre le goût. Paſſez à l'étamine, & mettez-le dans votre hachis avec un pain de beurre manié. Faites chauffer votre hachis, goûtez, & ſervez garnis de croutons de pain frits dans l'huile. Hors-d'œuvre

Perdreaux au beurre.

Entrée. Prenez deux ou trois perdreaux, que vous préparez à l'ordinaire. Faites-les cuire à la broche. Etant cuits, vous les dreſſez ſur le plat, & mettez dans une caſſerole deux ou trois pains de beurre, avec un peu de ſel, poivre, muſcade, deux tranches de citrons, un peu de farine délayée avec du blond de veau bien léger. Tournez la ſauce ſur le feu, ôtez les deux tranches de citron, preſſez le jus dans votre ſauce ſans la faire bouillir, & ſervez ſur vos perdreaux.

Pain de Perdreaux.

Hors-d'œuvre. Prenez un pain d'une livre bien fait & ſans béſure. Otez-en toute la mie par-deſſous. Faites-le ſécher, & le frottez de lard fondu, & y ſemez un peu de ſel fin. Faites-y entrer un hachis de perdrix bien fait. Mettez votre pain dans une caſſerole bien chaude & le renverſez ſur la croute de deſſus.

Ayez un ſalmis de perdreaux bien fait & de bon goût. Dreſſez votre pain ſur le plat que vous devez ſervir. Faites-le un peu attacher, & dreſſez votre ſalmis deſſus. Servez chaud.

Les perdreaux étant cuits à propos à la broche, ſe mettent à diverſes petites ſauces, coupés par moitié ou par membres.

Perdreaux à la rocambole.

Vos perdreaux étant cuits à la broche avec une petite farce légere dans le corps, vous ferez blanchir une petite poignée de rocamboles bien épluchées, enſuite vous les ferez cuire dans des bardes de lard. Pour les ſervir, vous les ferez égoutter, & les mettrez dans une caſſerole avec un peu de coulis. Faites bouillir un peu. Dégraiſſez & ſervez ſur vos perdreaux. On peut les mettre de même dans du conſommé avec la moitié d'un pain de beurre ma- Entrée.

nié dans de la farine, & ſi vous coupez les perdreaux par membres, vous mettrez la carcaſſe dans la ſauce pour lui donner le goût.

De la Caille.

Cailles au laurier.

Entrée. PRenez autant de cailles qu'il en faut pour faire une entrée. Etant plumées & flambées, vous les faites refaire. Vous les vuidez & fendez par le dos. Faites-les mariner un peu dans du lard fondu, ſel, poivre, & quelques feuilles de laurier ſur des cendres chaudes. Faites-les griller, & les panez à meſure qu'elles cuiſent avec de la mie de pain bien fine. Etant cuites, vous les ſervez avec un peu de blond de veau, dans lequel vous aurez fait infuſer un peu de laurier.

Vous pouvez les faire cuire dans des bardes de lard, & les ſervir avec la même ſauce.

Cailles en crépines.

Faites cuire des cailles, jeunes & tendres, dans une petite braiſe légere. Faites-les égoutter. & coupez des oignons blancs bien minces que vous paſſez ſur le fourneau avec du lard fondu à très-petit feu, pour qu'ils ayent le tems de cuire; & qu'ils ne brûlent pas. Laiſſez-les refroidir, & mettez dedans gros comme le poing de lard rapé, ſel, poivre, fenouil haché, & deux jaunes d'œufs. Maniez bien le tout enſemble. Etendez des morceaux de crépine blanche ſur une ſerviette. Mettez de votre appareil deſſus, & un peu dans le corps de la caille. Vous la poſez ſur votre crépine. Mettez à chaque, deux ou trois filets d'anchois bien lavés. Remettez de l'appareil par-deſſus. Recouvrez le tout avec votre crépine, & panez d'une légere mie de pain. Faites prendre couleur Entrée.

au four ou ſur une tourtiere. Dégraiſſez & ſervez avec un peu de blond de veau.

Cailles à l'appetit.

Entrée. Accommodez-les, & les faites refaire. Fendez-les par le dos, & y faites entrer de l'oignon paſſé comme ci-devant, & beaucoup de filets de harengs-ſors les plus nouveaux que vous pourrez trouver. Couvrez-les d'une crépine double, & les faites cuire au four à petit feu. Etant cuites, vous ôtez la crépine, & ſervez avec jus de bigarrade, ou autre petite ſauce.

Cailles à la poële.

Entrée. Plumez, flambez, vuidez, & les fendez par le dos. Mettez dans le corps une petite farce légere de leurs foyes avec quelques foyes gras. Frottez une caſſerole de lard rapé. Arrangez-y vos cailles l'eſtomac deſſous. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes. Couvrez

vrez-les avec autant de petites tranches de jambon bien battues, bardes de veau, & une ou deux bardes de lard. Couvrez-les avec un couvercle & une ſerviette par-deſſus. Faites enſorte que la fumée n'en ſorte point. Mettez-les ſur des cendres chaudes, & beaucoup de feu deſſus pendant une heure & demie. Retirez-les du feu, & ôtez toute la viande. Faites-leur prendre couleur dans leur reſtaurant, & les ſervez avec une ſauce à la poële.

Ou bien vous mettez dans le reſtant de la glace un peu de bouillon & blond de veau que vous faites bouillir. Dégraiſſez & jettez ſur vos cailles, avec jus de citron.

Cailles à l'étuvée.

Prenez des cailles bien épluchées, trouſſez les pattes en dedans. Ayez des petits oignons blanchis, faites un petit roux avec Entrée.

un peu de beurre & de farine. Faites-y cuire vos petits oignons à moitié. Mouillez avec du vin de Bourgogne, & de la ſauce à la carpe ou autre ſauce. Mettez-y un bouquet de peſil, ciboules, clous, baſilic & laurier. Mettez-y vos cailles avec ſel, poivre, laitances de carpe. Faites bouillir juſqu'à parfaite cuiſſon. En finiſſant une pincée de capres hachées avec un anchois, un petit filet de vinaigre. Garniſſez de croutons, & ſervez.

Autres Cailles à l'étuvée.

Entrée. Faites cuire vos cailles trouſſées comme ci-devant, dans une petite braiſe. Mouillez de vin de Champagne, & y faites cuire vos oignons & toute autre garniture. Quand celaeſt cuit, égouttez & dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir avec les oignons, laitances, écréviſſes, croutons

de pain frit, & masquez avec une sauce à la carpe.

Matelotte de Caille.

Vous la composez de même que l'étuvée. Cependant vous pouvez y mettre d'autres ingrédiens, comme petites saucisses, artichaux, cervelles de veau ou d'agneau, & grosses crêtes, avec une sauce à la carpe. Entrée.

Cailles aux truffes.

Vous les accommodez de même que les perdreaux. Vous les faites cuire à la broche, à la braise, dans de fines herbes ou bardes de lard. Vous égouttez, & servez avec un ragoût de truffes, & vous en mettez dans le corps avec la petite farce. Entrée.

Timbale de Cailles.

Faites un ragoût de cailles comme vous feriez une compôte de pigeons au roux. Laissez-le refroidir. Foncez une poupetonniere d'une pâte brisée à l'huile. Fai- Entrée.

tes l'abbaiſſe aſſez grande pour qu'elle enveloppe tout, & qu'elle forme la timbale. Mettez votre ragoût dedans, & recouvrez par-deſſus le plus proprement que vous pourrez. Faites cuire au four l'eſpace de trois quarts d'heure à petit feu. Renverſez-la dans le plat. Faites un petit trou au milieu pour l'humecter d'un peu de blond de veau, & ſervez chaud.

Vous pouvez faire des poupetons de caille, comme de pigeons ; & des grenades de cailles, de même que celles ci-devant.

Cailles en ſurtout.

Entrée. Faites-les cuire à la braiſe, & les mettez dans un ragoût de ris de veau, crêtes, truffes, champignons, mouſſerons & autres garnitures. Votre ragoût étant fait & bien lié, vous les dreſſez dans un plat avec une farce fine & liée que vous étendez deſſus, le plus mince & le plus uni que vous

pourrez. Dorez avec des œufs, panez légerement, & faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Dégraiſſez & ſervez chaud.

Cailles à l'eſtoufade.

Elles s'accommodent de même que les perdreaux à la bonne femme. Entrée.

Cailles au gratin.

Faites-les cuire à la braiſe avec une farce légere de foyes gras dans le corps, dont vous garderez un peu pour faire le gratin. Vous pouvez y mettre un peu de fenouil. Faites votre gratin au fond du plat, dreſſez vos cailles deſſus. Faites un peu attacher. Etant attachées & dégraiſſées, vous ſervez deſſus un peu de blond de veau avec jus de citron. Entrée.

Cailles au fenouil.

Accommodez vos cailles proprement avec une petite farce dans le corps. Trouſſez-les & paſ- Entrée.

ſez une brochette dans les cuiſſes pour les rendre plus rondes. Mettez-les dans une caſſerole avec des bardes de lard deſſous, & quelques branches de fenouil. Recouvrez-les comme une braiſe, & les faites cuire de même à petit feu. Retirez-les, & les eſſuyez avec du linge blanc. Otez tout ce qui eſt dans votre caſſerole, & y mettez un peu de blond de veau & du conſommé. Faites bouillir un peu, dégraiſſez, égouttez & paſſez la ſauce ſur vos cailles.

Cailles à la Duxelles.

Entrée. Préparez les cailles comme ci-devant, mettez-les dans une caſſerole avec autant d'écréviſſes que de cailles qui ſoient belles, ôtez leur ſimplement les petites pattes & la pointe des groſſes. Couvrez bien votre petite braiſe & l'humectez d'un peu de bon conſommé. Cela étant cuit à pro-

pos, vous tirez l'un & l'autre, & dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir. Paſſez au tamis le reſtant de la cuiſſon avec un peu de blond de veau ; le tout bien dégraiſſé. Maſquez vos cailles & les ſervez chaudement & proprement. Vous pouvez les mettre dans une ſauce à la poële.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire dans une petite braiſe avec de petits quartiers de choux, & petit lard, & les ſervez avec du blond de veau. Ceci eſt bon quand elles ſont vieilles. Entrée.

Le cailletau s'accommode de même à tout ce que l'on veut.

Il y a bien d'autre petit gibier que l'on peut employer à faire des hors-d'œuvres. Entrée.

CHAPITRE XI.

Du Rôti.

QUoique l'uſage apprenne ordinairement ce qu'on peut ſervir pour rôti, cependant il y a un choix à faire dans chaque ſaiſon de l'année. C'eſt pourquoi il eſt à propos d'en faire une table qui en donne une idée générale.

Depuis Pâques juſqu'à la Saint Jean.

La Poularde nouvelle.
Les Poulets de grains.
Les Dindonneaux.
Les Poulets aux œufs.
Les Poulets à la Reine.
Les Oiſons, Cannetons & Cannetons de Roüen.
L'agneau.
Les Pigeons de voliere & autres.
Les Ramereaux.

Les Levreaux, Lapins, & Lapreaux.
Le franc Marcaſſin.
Les Perdrix & vieux Faiſans.
L'Ortolan.

Depuis la Saint Jean juſqu'à la Saint Remy.

La Poularde.
Les Poulets gras, à la Reine & de grain.
Les Pigeons de toutes eſpéces.
Les Perdreaux.
Les Ramereaux.
Les Tourtereaux.
Le Faiſandeau.
Le Cailleteau.
Le Levreau.
Le Marcaſſin.
Le Poulet dinde.
Le Chaponneau.
Le Dindon gras.
Les Grives.
Le Becfique.
L'Ortolan.
Le Chevreau.

L'Oiſon gras.
Le Coq vierge.
Le Râle.
Et le Guignart.

Depuis la Saint Remy juſqu'au Carême.

La Poularde graſſe.
Le Chapon gras, & Palier, & de Bruge.
Le Coq vierge, & de Bruyeres.
Les Poulets gras, à la Reine & autres.
La Poule de Caux.
La Gelinotte.
Le Dindon gras, & autres.
Les Pigeons Cochois, Romains & autres.
L'Agneau.
Les Levreaux, Lapins & Lapreaux.
Les Perdreaux, Perdrix & Perdreaux rouges.
Les Becaſſes, Becaſſines & Becots.
La Bertavelle.

La Rouge-gorge.
L'Alloüette.
Les Canards ſauvages & Barboteux.
La Poule d'eau.
Le Rouge.
La Sarcelle,
Le Tiers.
Le Pluvier.
Le Vaneau, & quantité d'autres petits oiſeaux qui ſe trouvent dans l'hyver.
Le Grianneau.
L'Outarde & l'Outardeau.
Le Cochon de lait.
Le Chevreau.
Le Din.
Le Sanglier.
Le Chevreuil.

Dans l'Automne & dans l'Hyver on trouve communément des crêtes, des foyes gras, des aîlerons de Poularde, de Dindon, de ris d'Agneaux, des petits œufs, des langues de Canards, des lan-

gues d'Oyés, des pattes & autres abbatis différens, qui ſervent à garnir, & faire quantité de jolis Hors-d'œuvres.

Façon d'apprêter le Rôti.

La Poularde.

VOus faites une inciſion ſur le col pour lui ôter la poche. Vous ſéparez la peau de la poche, & gliſſez vos doigts juſques deſſous le brichet de l'eſtomac, & vous coupez le boyau qui tient la poche, & vous vuidez le reſte par le côté en faiſant une petite inciſion, & vous tirez tout ce qu'elle a dans le corps. Prenez garde de déchirer les boyaux en les tirant. Enſuite vous tirez le giſier & le foye, s'il eſt gras, ſans écraſer l'amer, ni déchirer le foye. Pour le tenir frais, vous l'enveloppez de ſa graiſſe.

Quand la poularde eſt vuidée, vous lui coupez le boyeau culier,

Vous faites revenir votre poularde ſur de la braiſe, d'abord ſur le dos, enſuite ſur les côtés, & enfin ſur l'eſtomac. Etant refaite par tout également, vous l'eſſuyez bien, enſuite vous l'épluchez & la ficelez ſur les cuiſſes, & la bardez ou piquez de menu lard. Vous paſſez une brochette au travers des cuiſſes le plus bas que vous pourrez. Il ne faut qu'une petite demie heure pour la faire cuire à feu égal. Quand vous voyez qu'elle pouſſe de petites fuſées de jus & de fumée, c'eſt une marque qu'elle eſt bien-tôt cuite. Panez-la d'une mie de pain bien fine. Faites-lui prendre couleur & ſervez.

Toute la volaille s'accommode de même.

Vous faites de même à la poule de Caux, & au Chapon.

Les poulets gras & autres, s'accommodent de même, excepté

qu'on les vuide par le derriere.

Il ne faut point tuer la volaille qu'après avoir été un certain tems ſans manger.

Dès qu'elle eſt plumée, vous tirez les boyaux de peur qu'en la gardant elle ne prenne un mauvais goût. Il ne faut jamais l'empailler chaude, ni l'enfermer de peur qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Le dindon s'accommode de même. Après lui avoir ôté les boyaux, il faut lui battre l'eſtomac, lui coucher les pattes ſur le ventre, & le mettre mortifier dans un lieu frais, le dos expoſé à l'air; on fait de même à toute la volaille, il ne faut pas qu'elle ſoit trop mortifiée, cela la ſéche & lui ôte le goût.

On connoît la qualité de la volaille tendre, premierement, un poulet doit avoir la chair blanche & fine, & bien ramaſſée; un pou-

let gras de même, une poularde de même, la crête petite, les pattes d'un petit gris cendré, & la peau fine, les onglets courts & blancs; le Chapon de même, les ergots petits, la poule de Caux de même ſur l'arriere ſaiſon, il faut prendre garde qu'elle n'ait pas pondu, ce qui ſe voit quand elles ont le derriere bordé, vermeil & bien ouvert. Le dindon & dindonneau ſe connoiſſent de même. Au reſte, la grande pratique apprendra à la connoître plus parfaitement.

Pigeons de voliere.

Etant frais levés de deſſus le pere & la mere, vous les tuez & les plumez, vuidez, épluchez, & refaites ſur la braiſe, ou les flambez ſur un fourneau. Vous leur coupez les ongles, le col & les aîles. Ayez une brochette de fer ou de bois. Vous prenez autant de bardes de lard, & de feuil-

les de vigne dans le tems. Vous embrochez d'abord la barde, enſuite la feuille, puis le pigeon, que la brochette paſſe bien dans les deux cuiſſes, & vous ramenez votre barde de deſſous dans la broche, & enſuite celles de deſſus. Obſervez que les bardes ſoient épaiſſes & ne ſoient pas nerveuſes. Vous paſſez une ficelle le long de la brochette par-deſſus les pigeons. Vous les attachez à la broche & les faites cuire. Sur la fin, vous panez d'une mie de pain bien fine. Faites prendre couleur, & ſervez.

Les autres pigeons demandent un peu de mortification, mais dès qu'ils ſont tués, il faut les battre, leur ôter la poche & les boyaux, de peur qu'ils ne ſe corrompent. On les pique & les fait cuire comme les autres viandes.

Le Ramier & le Ramereau

s'accommodent de même. Le Tourtereau de même.

Les meilleurs pigeons de voliere, ſont ceux qui ſont pris ſous le pere & la mere, ce qui ſe voit quand ils ont la chair fine & blanche, & qu'ils ſont bien ronds, au lieu que les autres pigeons de voliere ont la peau plus groſſiére & ſont plus allongés & ne viennent jamais ſi blancs que les autres. Les autres eſpéces de pigeons doivent avoir la chair fine & graſſe.

Les Ramereaux & les Tourtereaux, la chair noire, graſſe & fine, & les onglets courts.

L'Agneau.

L'Agneau eſt bon à rôtir après trois jours de mortification ou plus, ſelon le tems où vous piquez, ce qui s'appelle rôt de bife. Pour cet effet, vous le coupez proprement, & attachez la peau avec de petites brochettes, vous le fai-

tes refaire ſur la braiſe en le tenant en l'air, & l'humectez avec de l'eau tiéde. Etant blanchi, piquez-le de moyen lard, & le faites cuire. Vous le couvrez de bardes de lard ſur le flanc & de papier par-deſſus. Il lui faut une heure & plus pour qu'il ſoit bien cuit, le tout à petit feu.

En général toute viande de lait veut être bien cuite.

Vous accommodez l'agneau entier de même, ainſi que le quartier de devant que vous ne piquez point. Vous mettez ſeulement une barde deſſus. Etant cuit, vous le panez de mie de pain, ſel & poivre, & vous le ſervez avec une ſauce verte. (Voyez à l'article des ſauces.) L'agneau ſe connoît à la chair blanche & graſſe.

Canards & autres.

Les canards & canetons de Roüen, les oiſeaux de riviere,

ſercelles & autres oiſeaux de cette eſpéce ; étant vuidés, vous trouſſez les pattes tournées en dedans, & les mettez à la broche après les avoir flambés & refaits ſi on veut. Il faut peu de tems pour les cuire. On fait la ſauce en les mangeant.

Le canard ſe connoît à la fineſſe de la chair, & la blancheur de la peau, ainſi les oiſons & autres.

Faiſans & autres.

Le faiſan ou Faiſandeau étant plumé, vous le vuidez, bridez, ficelez & faites refaire ſur la braiſe. Vous le piquez de menu lard & le mettez à la broche avec une barde de lard mince ſur le dos, & l'enveloppez de papier. Etant cuit, vous lui faites prendre belle couleur, & ſervez proprement.

Les Perdrix, Perdreaux rouges & gris, s'accommodent de même ainſi que les Bertavels, il faut les arroſer le moins que l'on peut, parce que cela ôte le fumet, &

ſurtout prendre garde de ne point faire trop cuire toutes les différentes ſortes de gibier.

Le Guignard s'accommode & ſe ſert comme tout autre gibier. Le Faiſan jeune ſe connoît aux pattes, griffes & point d'argots. Le Coq a des plumes rouges & la femelle eſt griſe ; il faut qu'ils ſoient gras & pleins tous les deux.

Becaſſes, Becaſſines & Becots.

Vous les plumez, & trouſſez les pattes en les tournant. Vous paſſez le bec au travers des cuiſſes ; ce qui leur ſert de brochette. On ne les vuide point, on les pique & on les met à la broche. Vous les faites cuire à propos, & ſervez avec des rôties de pain.

Les Grives, Pluviers & Rameaux s'accommodent de même.

La Caille & Cailleteau.

Vous la plumez & la refaites ſur la braiſe, vous l'épluchez & la

bardez comme les petits pigeons de voliere, & les faites cuire de même, on peut ſe paſſer de la refaire, parce que cela lui fait fondre ſa graiſſe.

La Caille ou le Cailleteau jeune ſe connoiſſent à la chair fine.

Le Perdreau jeune, ſe connoît aux pattes griſes, & le bout de la derniere plume de l'aîle pointue, au lieu que la vieille l'a ronde; le perdreau rouge jeune, a un peu de blanc au bout de l'aîle, la vieille n'en a point, & eſt toute ronde.

Oyes ſauvages & autres.

Etant mortifiées, vous les vuidez, trouſſez & refaites. Vous les mettez à la broche, & les faites prendre couleur.

On peut leur mettre dans le corps une farce de leurs foyes & chair de ſauciſſe, marons & autres, & vous les panez de mie de pain.

Les oiſons s'accommodent de même.

Allouettes ou Mauviettes.

Les plus graſſes & les plus fraîches ſont les meilleures. Vous les plumez, trouſſez & piquez d'un lard très-menu. Vous les embrochez avec une brochette de bois ou de fer. Vous mettez ſur le dos un papier beurré, & les ſervez avec de petites rôties deſſous. On peut les accommoder comme les petits pigeons ou cailles, & ne point leur tourner les pattes, elles en ſeront plus rondes & mieux faites. Quand elles ſont graſſes, ſans les barder, vous les trempez dans des œufs bâttus & les panez, vous les embrochez & les faites cuire comme les autres, ou comme des ortolans.

Les Becfiques étant plumés, vous leur coupez la tête & les pieds, les bardez comme l'allouette.

Les Rouges-gorges s'accommodent de même, ainſi que les Râles.

Ortolans.

Epluchez-les bien, coupez les bouts des pattes, ôtez les yeux, & attachez-les ſur une petite brochette plate ou hatelette d'argent. Attachez ſur une broche, & mettez au feu après les avoir flambés légérement. Ayez des blancs d'œufs un peu fouettés. Jettez-en ſur vos ortolans. Quand ils auront belle couleur, vous les tirerez & ſervirez proprement.

Vous pouvez les barder & les faire cuire comme des cailles. Les plus pleins & les gras ſont les meilleurs, on en trouve preſque toujours à Paris.

Liévres & Lévreaux.

Le Liévre quoique vieux peut être bon rôti. Pour cet effet vous le dépouillez & le refaites ſur la braiſe. Vous lui caſſez les os du

milieu des cuiſſes. Vous lui ôtez encore deux peaux juſqu'à la chair. Vous le piquez de petit lard, & le marinez pendant une heure avec du vinaigre, un tiers d'eau, ſel, poivre, clous, tranches d'oignon, & un bon morceau de beurre. Vous l'embrochez & l'arroſez de ſa marinade, & ſervez avec une poivrade.

Le Levreau ſe pique & ſe met à la broche, vous le ſervez de même avec une poivrade, ſurtout qu'il ſoit bien dans ſon jus, c'eſt-à-dire pas trop cuit.

Le Lapreau étant dépouillé & refait, vous le piquez & l'embrochez. Il ne faut l'arroſer qu'une ſeule fois de peur que cela ne lui ôte le fumet.

Le Lévreau ſe connoît aux pattes de devant à un certain nœud qui ſe trouve dans la jointure quand ils ſont jeunes, & quand

ils

ils ſont vieux il eſt deſcendu, le Lapreau de même.

Le Chevreuil.

Vous le dépouillez proprement quand vous voulez le ſervir entier. Vous le refaites légérement ſur la braiſe, ou bien vous lui ôtez la premiere peau & trouſſez les pieds de devant en dedans. Vous laiſſez ceux de derriere de leur longueur comme aux Levreaux. Vous les faites piquer & mariner avec vinaigre, quelques tranches d'oignon, ſel & poivre. Vous les faites cuire à la broche & les couvrez de bardes de lard deſſous, & de papier beuré ſur le lard. Vous les ſervez avec poivrade liée. Obſervez qu'il faut qu'ils ſoient bien cuits. Vous faites de même de toute autre viande noire ſauvage, & apprêtez de même.

Le Marcaſſin veut être dépouillé de ſa peau juſques ſur le col.

Vous le piquez de menu lard, vous le faites cuire, & ſervez de même. Il faut qu'il ſoit un peu mortifié & le bien faire cuire.

Suivant l'eſpece de la bête on doit la laiſſer mortifier à propos, parce que ſouvent faute de ces ſortes de précautions on riſque de manger dure celle qui devroit être tendre, ce qu'il faut obſerver ici à toute la volaille-gibier que l'on ſert pour le rôti. Car il eſt bien aiſé de voir que tel qui voudra manger un bon poulet gras, s'il le mange le matin ou le ſoir du même jour qu'il a été tué, il ſera dur, au lieu que ce même poulet qui aura deux jours ſera excellent & tendre. Pour le premier on dira, à le voir cuit, voilà un bon poulet, & quand on le mange, c'eſt dommage qu'il ſoit dur : & pour l'autre on dira : voilà un bon poulet bien délicat, bien tendre, & mangé bien à point.

L'on doit obſerver que la poulette eſt préférable au coq pour la délicateſſe, il en eſt de même de toute la volaille-gibier.

CHAPITRE XII.

Des différens uſages qu'on peut faire des graines, légumes, & racines de toutes eſpéces.

Du Ris.

LE Ris vient ordinairement dans les pays chauds, comme dans l'Italie, le Piémont, en Turquie & autres lieux. On en fait même de la farine dans ces Pays. On peut en faire à Paris.

Ris meringué.

Faites crever & cuire du ris à l'ordinaire; enſuite mettez-y du ſucre, de la fleur d'orange grillée; pilez deux macarons écraſés,

dreſſez ſur le plat que vous voulez ſervir ; couvrez le deſſus avec des blancs d'œufs fouettés, un peu de ſucre. Faites prendre couleur avec un couvercle de tourtiere, & ſervez chaud.

Le ris marbré ſe fait avec un caramel dans le fond du plat, qui ſe porte ſur les bords ; le ramaſſant avec la pointe du couteau, dans le milieu forme le marbre.

Ris au ſafran.

Faites cuire le ris avec de bon bouillon à petit feu ; avant de ſervir vous y mettez du bouillon de ſafran ce qu'il en faut pour lui donner le goût & la couleur.

Ris au lait.

Etant bien lavé & nettoyé dans cinq ou ſix eaux, juſqu'à ce que l'eau ſoit claire, vous le reſſuyez & le faites ſécher. Vous le mettez dans le vaiſſeau où vous voulez le faire cuire. Pour un quarte-

ron de ris il faut une pinte de lait. Vous faites bouillir le lait & le jettez ſur votre ris. C'eſt-à-dire, que vous en mettez d'abord la moitié avec le ris, vous le couvrez & le mettez ſur des cendres chaudes pendant une heure. Enſuite vous remettez l'autre chopine de lait, & faites cuire à petit feu. Quand il eſt preſque cuit, vous y mettez un peu de ſel & de ſucre. Entrée ou Entremets.

Ou bien vous mettez le ris bien ſec dans le lait tout bouillant. Couvrez bien le vaiſſeau enſorte que l'air n'y entre pas, & le mettez entre deux matelats; le tout bien couvert & bien étouffé. Au bout de cinq ou ſix heures vous trouverez votre ris cuit à propos.

On fait de la farine de ris en le faiſant bien ſécher, le pilant & le paſſant au tamis fin. Elle ſert à faire des crêmes de ris, beignets & autres.

L'on fait du ris au bouillon de lapin, de faiſans, perdrix & au bouillon d'écréviſſes & autres. Il faut toujours que le ris ſoit bien cuit & bien moëlleux. J'ai marqué au Chapitre des potages la façon de faire du ris aux écréviſſes, aux blancs & autres.

Ris glacé.

Entremets. Epluchez-le & le lavez dans pluſieurs eaux tiédes. Vous le faites blanchir dans de l'eau bien chaude. Faites-le égoutter, & le faites cuire avec du lait que vous aurez fait bouillir auparavant. Quand il eſt cuit & bien moëlleux, vous y mettez un peu de ſucre & de ſel. Vous faites un petit caramel avec un peu d'eau & de ſucre. Lorſqu'il eſt de belle couleur, vous y mettez votre ris, & le remuez bien partout. Enſuite vous le glacez, & ſervez chaud.

Vous faites de la bouillie de même.

On peut dreſſer le ris dans le plat, & le couvrir de blancs d'œufs fouettés. Vous poudrez de ſucre & glacez. Entremets.

Ris au bouillon de navets.

Faites blanchir à l'ordinaire ; & le faites cuire avec du bouillon de navets : en finiſſant un coulis de navets bien léger. Potage.

La Semouille.

Vous trouverez la façon de l'apprêter à l'article des potages.

Le Gruau.

Le meilleur vient de Bretagne. Il eſt fait de farine d'avoine, & ſert à rafraîchir.

Le Géniévre.

C'eſt une petite graine qui vient du Perou, dont l'odeur eſt aſſez agréable. On s'en ſert à la cuiſine dans certains cas. On s'en ſert à faire de la boiſſon & autre.

Lentilles.

Il y en a de deux ou trois ſortes. Les unes ſont blanches, les autres jaunes. Il y en a de griſes ou rougeâtres. Il y a encore les petites lentilles à la Reine. Il en vient d'Auvergne qui ſont excellentes pour le goût. On trouvera à l'article des potages la façon de les employer en purée.

Lentilles fricaſſées.

Entrée. Vous les faites cuire dans l'eau. Enſuite vous hachez de l'oignon bien menu, & le faites rouſſir ſur le feu dans du beurre avec un peu de farine. Vous tournez toujours avec une cuillere de bois afin que cela ne s'attache point à la caſſerole. Enſuite vous y mettez vos lentilles, ſel, poivre, branche de ſarriette. Faites mijotter doucement. Quand elles ont pris goût, & qu'elles ſont fricaſſées, vous ôtez la ſarriette & y mettez une pointe de vinaigre ſi vous l'aimez.

Lentilles à la Reine, en ragoût.

Etant épluchées vous les trempez à l'eau tiéde, & les faites cuire dans une petite marmite avec un bouquet de deux clous, & de farriette & du bouillon. Etant cuites, vous les faites égoutter & les jettez dans une caſſerole avec du blond de veau ou coulis maigre. Faites mijotter & ſervez. Hors-d'œuvre.

Lentilles à l'huile.

Etant cuites & égoutées vous les mettez dans un vaiſſeau avec ſel, poivre, de l'huile, du vinaigre, un peu de perſil haché bien menu. Remuez bien le tout pour que l'huile ne paroiſſe point. Garniſſez de petits croutons frits, & de fourniture de ſalade hachée bien menue, ou autre choſe ſi vous le jugez à propos. Hors-d'œuvre.

Orge mondée d'Hollande.

Prenez de l'orge mondée d'Hollande bien ſaine, la quantité qu'il en faut pour un potage. Lavez-la

bien & la faites blanchir un bouillon. Faites-la cuire avec d'excellent bouillon. A meſure qu'elle s'épaiſſit, il faut y mettre du bouillon juſqu'à ce qu'elle ſoit bien cuite.

On peut la mettre en potage, gras ou maigre.

On fait le même uſage du millet mondé que du ris.

Pois nouveaux.

Entremêts. Les premiers ne ſont pas les meilleurs. Les pois quarrés ou à la groſſe écoſſe, ſont excellens. Dès qu'ils ſont cueillis il faut les employer plutôt que vous pourrez. Etant lavés & égouttés, vous les mettez dans une caſſerole avec d'excellent beurre, un peu de ſel, deux ou trois petits cœurs de laitue, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettrez un peu de ſarriette & deux clous de girofle. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes bien couvertes

en les remuant de tems en tems ſans les mouiller. Etant preſque cuits vous les goûtez & remettez la moitié d'un pain de beurre manié dans la farine. Etant cuits, vous les ſervez avec courte ſauce. De cette façon, vous mangez les pois dans leur ſuc & leur vrai goût.

Quand les pois commencent à être durs on peut les mouiller d'un peu d'eau, & y mettre gros comme une noiſette de ſucre ſans farine ni liaiſon.

Ragoût de pois.

Etant lavés & égoutés, vous les mettez dans une caſſerole avec de bon beurre ou lard fondu, un bouquet comme ci-devant. Vous les paſſez doucement & long-tems ſur le feu. Enſuite vous les ſingez avec un peu de jus & blond de veau. Achevez de les faire cuire, & vous en ſervez à ce que vous aurez beſoin. Entrée.

Petits pois à la crême.

Entremets. Vous les paſſez ſur le feu avec les mêmes ingrédiens que ci-devant. Etant preſque cuits, vous les mouillez d'excellente crême. En finiſſant vous mettez un demi pain de beurre manié, & ſervez.

Pois au lard.

Entremets. Prenez du petit lard bien ſain & entre-lardé, que vous coupez par morceaux en travers gros comme le pouce. Faites-les blanchir, & les mettez dans une caſſerole pendant une demi-heure ſur un petit feu. Mettez-y vos pois & les remuez ſouvent. Si vous voulez de la ſauce, vous les ſingerez un peu & mouillerez avec de l'eau, du bouillon ou du jus. Achevez de faire cuire, & garniſſez de croutons.

Pois ſecs.

Entremets. Ils ſervent à faire les bouillons maigres & purées.

Il y a une eſpece de pois ſans

parchemin qui viennent dans les jardins, dont on mange l'écosse. Quand ils sont bien épluchés, vous les faites cuire dans l'eau. Ensuite vous les faites égoutter, & fricassez comme les autres. Vous les mouillez un peu, & y faites une liaison de jaunes d'œufs avec la crême. Les pois chiches de Provence sont bons à la soupe & dans les oiles.

Féves de Marais.

Il faut les employer bien fraîches. Si elles sont petites vous les laissez entieres, & les faites blanchir. Etant presque cuites, vous les égouttez & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de persil haché bien menu, un bouquet de sarriette & un peu de sel. Passez-les sur le feu, singez & mouillez d'un peu de bouillon. En finissant une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs avec de la crême, & un

Entremets.

peu de ſarriette en poudre.

Féves de marais en Macédoine.

Voyez à l'article des Canards en Macédoine.

Entremets. On peut faire ſécher ces ſortes de féves. Quand elles ſont bien groſſes on les dérobe, on les fend en deux, on les enfile, & on les fait ſécher au plancher pour s'en ſervir au Carême.

Haricots verds.

Entremets. Les plus petits & les plus frais ſont les meilleurs.

Etant épluchés, vous les faites cuire dans l'eau avec ſel, & un petit morceau de beurre. Etant cuits, vous faites rouſſir à demi un morceau de bon beurre. Jettez dedans un oignon haché bien menu. Etant preſque cuits dans le beurre, vous y mettez une pincée de perſil haché, & haricots avec ſel & poivre. Paſſez-les à petit feu, afin qu'ils prennent plus de goût. Singez un peu &

mouillez avec un peu de bouillon ou de l'eau de leur cuiſſon, ſel & poivre. Quand la ſauce eſt diminuée, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs faite avec de la crême. En finiſſant, pointe de vinaigre ou verjus. Il faut que la ſauce ſoit courte & bien liée.

Haricots verds à l'huile.

Faites-les cuire comme ci-devant, & y mettez une fois plus de ſel. Etant cuits vous les faites égoutter, & frottez le plat d'un peu d'ail. Arrangez-y vos haricots artiſtement. Faites autour un cordon de petites herbes hachées bien menues. Sçavoir, cerfeuil, pimprenelle, eſtragon, civette, creſſon. On les aſſaiſonne ſur la table, d'huile & vinaigre, d'eſtragon, avec un peu de poivre concaſſé. Entremets.

Haricots au beurre.

Faites-les cuire dans l'eau, & les remettez à prendre du goût Entremets.

dans du bouillon & un peu de jus. Egouttez-les & les reſſuyez dans une ſerviette & les dreſſez ſur le plat, & jettez deſſus une ſauce au beurre.

Autre façon d'haricots.

Entremets. Faites-les cuire comme ci-devant, & les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau. Faites-les mijotter ſur le feu. En finiſſant vous mettez la moitié d'un pain de beurre manié, une pincée de capres hachées, & une pointe de vinaigre.

On peut s'en ſervir pour des garnitures de potages, étant bien cuits & coupés en filets proprement.

Haricots en allumettes.

Entremets. Laiſſez-les de leur longueur, & les faites blanchir pour ôter le goût de verd. Enſuite vous les faites cuire dans du bouillon avec une barde de lard, un oignon piqué de deux clous, deux ou trois

tranches de citron. Etant cuits, vous les égouttez & les coupez en filets. Reſſuyez-les dans un linge. Trempez-les dans une pâte à bierre, & faites frire bien blond.

Autre façon d'allumettes d'haricots.

Etant épluchés & blanchis aux trois quarts, mettez-les à l'eau fraîche & les coupez en filets. Achevez de les faire cuire dans du ſyrop d'abricot, dans lequel vous aurez mis un peu d'eau-de-vie. Egouttez-les, & les trempez dans une pâte à frire. Etant frits bien blonds, vous les glacez de ſucre, & les ſervez. Entremêts.

Façons de conſerver les haricots verds.

Epluchez les extrémités & ôtez les filets. Faites blanchir un bouillon ſeulement. Enſuite vous les mettez à l'eau fraîche & les reſſuyez bien dans un linge. Vous

les empotez : faites une ſaumure de trois quarts d'eau & un quart de vinaigre, mettez aſſez de ſel pour qu'il domine, douze clous de girofle, faites bouillir un quart d'heure, laiſſez repoſer & verſez ſur vos haricots ; faites enſorte qu'ils nagent dans la ſaumure. Si au bout de huit jours la ſaumure étoit radoucie, vous y remettez du ſel, & couvrirez la ſurface du pot avec de l'huile de l'épaiſſeur du pouce. Vous le mettrez dans un lieu frais pour les conſerver.

Quand vous voulez vous en ſervir vous les ôtez du pot, & les faites tremper dans deux eaux tiédes, & enſuite vous les faites cuire comme ci-devant.

On peut en faire ſécher comme des artichaux. Quand on veut les employer on les trempe auparavant pendant un jour.

Haricots blancs ou fèves.

Dans la nouveauté, vous les faites cuire à l'eau & les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, du perſil, ſel, poivre. Faites-les mijotter un peu ſur le feu. Enſuite vous y mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec du verjus & de la muſcade Entrée.

Haricots blancs au gras.

Faites-les tremper à l'eau tiéde, & les faites cuire à petit feu dans du bouillon avec quelques racines, un bouquet, un morceau de tranche de bœuf. Etant cuits, vous les faites égoutter & mijotter dans une caſſerole avec du blond de veau, & les ſervez ſous telle viande que vous jugerez à propos. On peut les faire bons à moins de frais.

Haricots ou féves au bouillon.

Faites-les cuire aux trois quarts dans l'eau, & achevez de les faire cuire dans de bon bouillon. En- Entrée.

ſuite vous les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, du perſil en feuille, deux gouſſes d'ail, ſel & poivre. Faites mijotter & ſervez.

Haricots à la Maître-d'Hôtel.

Entrée. Etant cuits dans l'eau, vous les égouttez, & mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, échalottes hachées bien menues, ſel & poivre. En finiſſant une pointe de vinaigre ou du citron.

Haricots à l'ordinaire.

Entrée. Faites-les cuire dans l'eau. Enſuite vous faites un roux avec du beurre & de la farine, dans lequel vous jettez de l'oignon haché bien menu. Mettez-y vos haricots, aſſaiſonnez de ſel & poivre, prenez garde de trop mouiller. En finiſſant une pointe de vinaigre.

Haricots à l'huile.

Entrée. Faites-les cuire dans l'eau. Etant

bien égouttés, vous les mettez dans un vaiſſeau, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, huile, & vinaigre, le tout bien manié enſemble. Dreſſez ſur le plat & garniſſez de ce que vous voudrez de pain frit, ou filets d'harengs ſors, ou autres choſes.

Féverolles ou petites féves rouges à la crême.

Ce ſont des eſpéces de petites féves de marais qui ſont ſéches, vous les faites cuire à l'eau comme les haricots blancs. Enſuite vous les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre de Vanvre manié dans un peu de farine, avec un demi-ſeptier de bonne crême double, ſel & poivre. Entrée.

On peut les manger fricaſſées comme les haricots ordinaires.

Perſil.

Le perſil eſt d'une grande utilité dans la cuiſine. Il faut l'employer

le plus nouveau qu'on peut, & n'en hacher qu'à meſure qu'on en a beſoin ; car il eſt ſujet à s'échauffer & à ſe gâter.

Ciboule.

La ciboule eſt preſque auſſi utile. Elle ſe conſerve davantage, & ne veut point être hachée pluſieurs fois.

Oignons.

Il y en a de pluſieurs eſpéces, mais ils ſont tous également bons pour la cuiſine.

Matelotte de gros oignons.

Entrée maigre. Faites blanchir ſix beaux oignons & les mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre, deux feuilles de laurier, quelques champignons, culs d'artichaux bien blanchis, quelques laitances ou œufs de carpe, & écréviſſes ſi vous en avez. Faites un roux avec du beurre & de la farine. Jettez-y des tranches d'oignon. Mouillez avec d'excellent vin

rouge, un peu de jus maigre. Faites bouillir un peu, & paſſez au travers d'une paſſoire dans la matelotte. Faites cuire doucement ſur le feu; en finiſſant une pincée de capres & d'anchois hachés bien menus, une pointe de vinaigre & quelques croutons. Servez, courte ſauce.

Ragoût de petits oignons.

Faites blanchir des petits oignons blancs. Epluchez-les bien, & les faites cuire dans des bardes de lard aux trois quarts. Egouttez & les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau. Faites un peu mijotter, dégraiſſez & ſervez. Entrée graſſe.

Autre ragoût de petits oignons.

Etant blanchis & égouttés, vous les mettez dans une caſſerole avec du conſommé, un verre de vin de Champagne, un peu d'huile, un bouquet de perſil haché, deux gouſſes d'ail & du ſel. Faites-les Entrée.

cuire doucement, dégraiſſez. En ſervant jus de citron.

Oignons en ſalade.

Vous les faites cuire dans du bouillon, dans le four ou dans la braiſe.

Oignons au blanc-manger.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Prenez huit ou dix gros oignons d'Eſpagne ou autres. Epluchez-les bien. Avec la pointe d'un petit couteau vous ôtez le milieu, & les creuſez aſſez pour y pouvoir mettre une farce fine que vous ferez avec des blancs de poularde, tetines de veau ou graiſſe, un morceau de lard, perſil, ciboule, deux ou trois oignons cuits dans la cendre, ſel, poivre, baſilic en poudre, un peu de muſcade, de la mie de pain cuite & déſſéchée dans la crême, trois jaunes d'œufs, le tout bien haché & pilé. Farciſſez vos oignons & les faites cuire dans des bardes de lard, feu deſſus

ſus & deſſous. Etant égouttés & reſſuyés, vous les dreſſez ſur le plat, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut, en place de farce, y mettre un petit ſalpicon de tout ce que l'on veut, les faire cuire de même.

Carottes & panais.

On en met dans des potages, & on en fait des ragoûts; on peut les manger les jours maigres, fricaſſés comme les navets. Entrée.

Ragoûts de racines.

Tournez proprement vos racines & les faites blanchir. Faites-les cuire enſuite dans de bon bouillon, vin blanc, petits zeſtes de jambon & perſil haché. En finiſſant, un peu de citron. Entrée.

Autres ragoûts de racines.

Etant blanchies, vous les faites cuire dans une petite braiſe. Etant égoutées vous les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau. Entrée.

Faites mijotter doucement, dégraiſſez & ſervez ſur ce que vous voudrez.

Vous faites la même choſe en maigre.

Elles ſervent à faire les jus maigres, les oilles & ſoupes maigres, à garnir les potages dans le beſoin, ainſi que les hochepots, les terrines & autres. Il faut toujours prendre garde qu'elle ne domine dans les bouillons.

Racines à l'huile.

Entrée maigre. Faites-les cuire dans l'eau, ſel & beurre. Coupez-les en long, en large, en tranches ou en dez. Faites un roux leger avec de l'huile. Mouillez-le avec du bouillon maigre ou jus maigre. Mettez-y ſel & poivre, & enſuite les racines. En finiſſant, une pointe de vinaigre.

On peut y mettre un peu de moutarde, & courte ſauce.

On les peut ſervir à l'huile

froide avec du perſil blanchi.

Racines au beurre.

Etant cuites, vous les coupez en tranches, & faites une ſauce au beurre, dans laquelle vous mettez de la moutarde. La ſauce doit être bien liée. On peut mettre toutes ſortes de racines à telle ſauce que l'on juge à propos; mais il faut toujours qu'elle ſoit bien blanchie & cuite avant. Entrée maigre.

Racines de perſil.

Elle a ſon uſage dans bien des occaſions à la cuiſine, il faut l'employer modeſtement à cauſe de ſon grand parfum, avoir ſoin de la faire blanchir avant de s'en ſervir. Entrée.

CHAPITRE XIII.

Choux de toutes eſpéces.

Choux friſés en purée.

Entrée. PRenez deux ou trois choux friſés. Otez les gros cottons, & hachez le reſte bien fin. Mettez dans une caſſerole bien épaiſſe avec un morceau de jambon, une livre de petit lard, huit pains d'excellent beurre. Mettez ſur un petit feu, & remuez ſouvent pendant deux heures. Quand ils ſont diminués & preſque cuits, ôtez le jambon & le lard. Mouillez avec du blond de veau bien doux. Achevez de faire cuire, & ſervez avec un crouton de pain deſſous, & de petites ſauciſſes autour, ſi vous voulez. Ayez toujours attention que cela cuiſe doucement.

Choux blancs à l'Allemande.

Coupez un gros choux en quatre. Otez le dur, & le faites blanchir avec de l'eau bouillante, du sel, un morceau de beurre. Ficelez-le & l'empotez dans une marmite avec d'excellent bouillon, deux verres d'huile, deux ou trois gros oignons, un bouquet, dans lequel vous mettrez trois clous de girofle, & deux branches de fenouil. Aux trois quarts de la cuisson mettez-y de petites saucisses longues comme le doigt, que vous aurez fait blanchir auparavant. Achevez de faire cuire, & servez le choux sur un crouton de pain bien sec, les oignons & les saucisses autour. Entrée.

Il faut le faire bouillir six heures, parce que le choux veut être bien cuit.

Choux à la braise.

Etant blanchis, vous les ficelez & faites cuire à la braise, mouil- Hors-d'œuvre.

lez de bon bouillon, faites cuire à petit feu, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

Choux farcis.

Entrée. Prenez un gros choux blanc ou autre. Faites-le blanchir après en avoir ôté le trognon. Mettez-le égoutter ſur une nape, renverſez les feuiles ſans les ſéparer. Ayez une farce générale bien liée & douce. Garniſſez votre choux entre les feuilles; c'eſt-à-dire, vous faites un lit de farce, enſuite un lit de feuille, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin. Ficelez-le tout autour & le faites cuire dans une braiſe bien foncée & douce. Il lui faut ſept heures pour cuire; étant égoutté dans des linges blancs, vous ſervez deſſus du blond de veau. On trouve quelquefois des petits-choux gros comme des œufs, qui ſont les rejettons des autres; on peut les

farcir de même, & en mettre plusieurs pour un plat.

Choux verds, ou choux gélés à la braise.

On les accommode de même que les autres, mais il ne faut pas tant de tems à les cuire. Entrée.

Choux rouges.

On en fait des bouillons pour les malades. Entrée.

Choux rouges confits.

Prenez des choux rouges & les faites blanchir une demi-heure. Empotez-les avec du vinaigre, une douzaine de clous de girofle, cinq ou six gousses d'ail & du sel. Salade.

Sorcrotes Allemandes.

Ce sont des choux fort communs en Allemagne. On les coupe par morceaux, & on les jette dans des baquets avec quantité de sel. On les garde & on les mange dans l'occasion avec de la viande, du lard, gibier ou autre. On les Entrée.

mange quelquefois ſeuls avec du fromage rapé deſſus.

On peut mettre les choux à l'huile & au beurre.

Choux raves.

Entrée. Ces ſortes de choux viennent gros comme des pommes de rambour & même plus gros. Ils ne pouſſent point de feuilles, ils s'accommodent comme les autres choux, & veulent être mangés jeunes.

Choux brocolis.

Entremets. Ce ſont les montans de choux, quoiqu'il y en ait qui ne pouſſent que des bricolis. Vous ôtez la premiere peau comme à des montans de romaines, & vous laiſſez le bout quand il s'y trouve de la graine ; vous les faites cuire comme des aſperges, & les ſervez à l'huile.

Choux marronnés.

Entrée. Faites blanchir un choux. Epluchez & faites cuire au ſel une dou-

zaine de beaux marons avec autant de petites ſauciſſes de la même groſſeur & longueur que les marons. Coupez le cœur de votre choux & y mettez à la place les marons & ſauciſſes. Ficelez votre choux & le faites cuire dans une bonne braiſe bien cuite. Egouttez, dégraiſſez & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Chouée.

Faites blanchir un morceau de petit ſalé bien entrelardé, des ſauciſſes & un ou deux choux. Faites cuire le tout dans un bon aſſaiſonnement de braiſe, & ſervez avec la ſauce. Entrée.

Cellery.

On en fait des ſalades dans l'Automne & l'Hyver. Il eſt excellent cuit, & donne bon goût au bouillon.

Ragoût de cellery.

Vous l'épluchez & ne mettez que les cœurs longs comme le Entrée.

doigt. Etant blanchi, vous le faites cuire dans de bon bouillon. Après l'avoir fait égoutter, vous le mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, & le faites mijotter afin qu'il prenne goût. Enſuite vous le ſervez avec ce que vous jugez à propos.

Cellery frit en bâton.

Entremets. Epluchez bien les cœurs comme ci-devant, & les faites blanchir. Mettez-les par paquet dans le derriere de votre marmite. Prenez garde qu'ils ne ſoient trop cuits. Enſuite vous les mettez dans une caſſerole avec un peu de bouillon, du ſel, un filet de vinaigre & deux clous. Faites-les mariner une demi-heure. Reſſuyez-les entre deux linges, trempez-les dans une pâte à bierre, & les faites frire dans du ſain-doux. Servez bien blond.

Poireaux.

Le poireau eſt bon à mettre

dans le pot, & à garnir les potages.

Riſſole de poireaux.

Coupez des têtes de poireaux longs comme le pouce. Faites-les blanchir & cuire aux trois quarts dans le bouillon. Enſuite vous levez les feuilles & les étendez, vous les garniſſez de farce graſſe ou maigre, dans lequel vous aurez mis un peu de poireau haché. Roulez-les & les trempez dans une pâte & faites frire bien blond.

Raves & Radix.

Ils ſe mangent pour l'ordinaire cruds. On en fait des potages de différentes façons. Il faut toujours les faire cuire à part.

Ravioles au bouillon.

Ce ſont des raves tendres, bien épluchées & blanchies. Vous les coupez de la longueur du petit doigt, & les faites cuire dans du bouillon avec une barde de lard, Entremets.

Faites-les égoutter & les arrangez dans une caſſerole. Mettez-y de la quinte-eſſence, dans laquelle vous les faites mitonner long-tems afin qu'elles prennent goût. En finiſſant, mettez un pain d'excellent beurre manié dans la farine. La ſauce doit avoir un peu de conſiſtance ſans être épaiſſe.

Autres ravioles.

Entremets. Quand elles ſont cuites & bien égouttées, vous les mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, bien fait & léger. Finiſſez comme les cardes.

Ravioles en canelons.

Entremets. Faites-les cuire aux trois quarts dans du bouillon, égouttez-les: faites un léger ſirop, dans lequel vous achevez de les faire cuire, avec jus de citron. Etant bien reſſuyées, vous les trempez dans une pâte à bierre & les faites frire. Glacez-les enſuite avec du ſucre, & la pelle rouge.

Navets.

Il y en a de pluſieurs eſpéces ; les navets des environs de Paris, les petits navets de Bourgogne, les navets de Freneuſe, ceux de Chartres & autres.

Ragoûts de navets.

Etant coupés, vous les faites frire dans du ſain-doux, à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ayent pris une legere couleur d'or. Etant reſſuyés dans un linge, vous les mettez dans une caſſerole avec du bouillon. Faites mijotter ſur le feu, liez & finiſſez avec du blond de veau. On peut les faire blanchir à l'eau bouillante. Entrée.

Navets au blanc à la moutarde.

Vos navets étant ratiſſés, vous les coupez en deux ou quatre s'ils ſont gros, vous les faites cuire dans de l'eau & du ſel, un peu de beurre. Enſuite vous les égouttez, & mettez avec une ſauce blanche & un peu de moutarde. Entrée.

Bouillon de navets.

Vous faites un bon corps de bouillon à l'ordinaire, dans lequel vous mettez une douzaine de bons navets ou plus, ſelon la quantité de bouillon que vous voulez, il faut le laiſſer bien conſommer, enſuite le paſſer au tamis, & s'en ſervir à tout ce qui demande du bouilllon de navets.

On en fait du bouillon ſimple avec de l'eau.

Terrine de gros navets.

Ayez des gros navets comme le poing, quatre pour un plat. Epluchez-les, & creuſez dans le milieu. Faites-les cuire dans une braiſe, prenez garde de les caſſer; enſuite vous les égouttez & les dreſſez ſur le plat: vous pouvez mettre dans chaque navets ce que vous jugerez à propos, ſoit pigeons, aîlerons, ragoût, ſalpicon & autre choſe,

le tout bien fini à propos, masquez de coulis.

Laitues.

La laitue se met en salade, dans les ragoûts, farces, potages, & sert pour les garnitures. Entrée.

Laitues en ragoût.

Faites blanchir des cœurs de laitues. Ficelez-les, & les faites cuire dans du bon bouillon. Quand elles sont cuites, vous les égouttez & pressez dans un linge blanc, & les mettez dans une casserole, avec un bouquet & du blond de veau bien léger. Faites-les mitonner un quart d'heure, & les servez sous telle viande que vous jugerez à propos.

Laitues à la Dame Simonne.

Faites-les blanchir un bouillon. Etant égouttées & pressées, vous les arrangez sur une serviette. Renversez les feuilles jusqu'aux petits cœurs que vous ôtez. Vous mettez en leur place de la farce Entrée.

de blanc de volaille, bien liée & douce. Relevez les feuilles l'une après l'autre, en mettant à chacune un peu de farce. Faites de même juſqu'à la fin. Ficelez vos laitues tout autour, & les arrangez dans une petite braiſe légere. Faites-les cuire à petit feu. Enſuite vous les égouttez & arrangez ſur le plat. Vous jettez deſſus un coulis à la Reine, un peu plus épais que pour les potages.

On peut y mettre un peu de blond de veau, ou bien une liaiſon de quatre jaunes d'œufs faite avec de la crême & un peu de muſcade.

Laitues farcies frites.

Entrée. Etant cuites & farcies comme ci-devant, vous les laiſſez refroidir & les trempez dans une petite omelette aſſaiſonnée, vous les panez d'une mie de pain très-fine, & les faites frire de belle couleur. Servez avec du perſil frit.

Montans de laitues au bouillon.

Ils s'accommodent de même que les raviôles. Entremets.

Montans de laitues au jus.

Ils s'accommodent de même. Il faut les mettre dans du blond de veau & les faire mitonner. Dégraiſſez & ſervez chaud. Entremets.

Chicorée.

La chicorée blanche ſe mange en ſalade, ainſi que la chicorée verte quand elle eſt montée. Entrée.

On prend des tiges, on ôte la peau & on les friſe en les coupant par petits filets, & les jettant ſur le champ dans l'eau. Pour lors vous la mangez en ſalade ou en ragoût, en la faiſant blanchir & cuire.

Les autres chicorées, qu'on appelle à la langue de bœuf, nompareilles, à la Régence, &c. ſe mettent toutes en ſalade. On peut les faire cuire à l'huile avec d'autres légumes.

Ragoût de chicorée.

Entrée. La chicorée étant blanchie & cuite dans du bouillon, égouttée & reſſuyée, vous l'arrangez & faites mijotter dans une caſſerole avec un oignon piqué d'un clou de girofle & du blond de veau. On peut y mettre une pointe de vinaigre.

Autre ragoût de chicorée.

Entrée. Faites-la blanchir deux bouillons & la changez deux fois d'eau tiéde. Otez le dur & hachez le reſte. Preſſez bien le tout & en faites ſortir l'eau. Mettez une caſſerole ſur le feu avec du lard fondu pour humecter votre chicorée. Quand il eſt bien chaud, vous la mettez dedans & remuez ſouvent ſur des cendres chaudes. Singez un peu & mouillez avec du blond de veau. Achevez de faire cuire & finiſſez à propos. Obſervez que quand vous n'avez pas de coulis, on la mouille

avec un peu de jus ou bouillon ſelon la commodité, le tout eſt qu'elle cuiſe long-tems.

Ragoût de chicorée au blanc.

Faites-la blanchir comme devant, & la paſſez avec d'excellent beurre. Singez & mouillez de bon bouillon. Faites cuire long-tems. En finiſſant, une liaiſon de trois jaunes d'œufs faite avec du bouillon. Entrée.

Autre ragoût de chicorée.

Faites-la cuire dans une marmite, égouttez, & la preſſez pour en faire ſortir le bouillon. Enſuite vous mettez deux pains de beurre avec de la farine, un jaune d'œuf délayé avec de la quinte-eſſence ou conſommé. Tournez votre ſauce ſur le feu & la rendez épaiſſe. Mettez-y votre chicorée, après lui avoir donné quelques coups de couteau. Faites mitonner doucement. Goûtez & ſervez. Entrée.

La chicorée blanche amere ſert à faire les ſalades.

Obſervez toujours que tous ces ragoûts de légumes s'apprêtent en maigre, tout de même, & doivent être auſſi bons.

Ozeille.

Entrée. Il y en a de pluſieurs eſpéces; mais elles ſervent toutes dans les potages, ragoûts & autres choſes.

Farce à l'ozeille maigre.

Entrée. Prenez une poignée d'ozeille, & deux ou trois laitues. Otez-en les côtes. Lavez-les & les hachez. Mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule hachée, ſel & poivre. Faites aller doucement ſur des cendres, à petit feu, & remuez ſouvent. Quand elle eſt preſque cuite, vous y mettez un demi-ſeptier de bonne crême ou lait, ou bouillon. Achevez de faire cuire. En finiſſant, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, faite avec de

la crême & un peu de muſcade. On peut y mettre de la poirée & autres herbes.

Lorſqu'on eſt avancé dans la ſaiſon, il en faut moins mettre, parce que l'ozeille eſt forte, & que le ragoût ſeroit trop aigre.

Ozeille au gras.

Prenez les mêmes herbes que ci-devant, & les hachez. Vous les mettez dans une caſſerole avec du beurre, lard fondu, perſil, ciboule, & champignons hachés. Faites cuire à petit feu, remuez, ſingez & mouillez avec du blond de veau. Il faut que cela ſoit lié & la ſauce courte & douce. Entrée.

Jus d'ozeille.

Hachez & pilez de l'oſeille ſans être lavée, preſſez le jus & le paſſez au travers d'un tamis. Il veut être employé modeſtement.

La poirée ſert à verdir, aux potages & dans les bouillons,

ainſi que le cerfeuil & la Bonne-Dame.

Cardes poirées maigres, au beurre.

Entremets. Epluchez-les & les coupez de telle longueur que vous voudrez. Faites-les cuire à l'eau & au ſel, avec un petit morceau de beurre, manié dans un peu de farine. Pour qu'elles ſoient blanches, il faut les faire cuire à grands bouillons. Etant égouttées, vous les mettez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, de la farine, ſel, poivre, muſcade, deux ciboules entieres, piquées chacune d'un clou de girofle. Délayez le tout avec un peu d'eau. Tournez votre ſauce & la liez. Jettez vos cardes dedans & les mettez ſur un petit feu juſqu'à ce que vous ſerviez. Il faut qu'elles ſoient un peu de haut goût.

On les met au parmeſan de même.

On peut faire avec la poirée pluſieurs choſes, quand elle eſt blanchie ; étendre les feuilles & les garnir de farce ou autre compoſition de goût & de fantaiſie, les rouler & les faire cuire, & les ſervir avec telle ſauce que l'on juge à propos.

Cardes poirées au gras.

Etant blanchies & cuites comme ci-devant, mettez dans une caſſerole quatre pains de beurre, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine, délayée avec du blond de veau & un filet de vinaigre. Tournez la ſauce pour lui donner de la conſiſtance. Mettez-y vos cardes & vous en ſervez au beſoin. Entremets.

Cardes poirées au Parmeſan.

Accommodez-les comme ci-devant, & les dreſſez ſur le plat. Mettez une croute de pain dans le fond du plat & du parmeſan, mêlé avec un peu de mie de pain. Entremets.

Faites prendre belle couleur ſous un couvercle de tourtiere, ou au four, ou avec la pelle bien chaude.

Pourpier.

Il ſert dans les potages & pour garniture. On le peut confire au vinaigre, & en faire des ragoûts, & le frire.

Epinars au beurre.

Entremets. Epluchez, lavez & faites blanchir des épinars à grand feu, afin qu'ils ne jauniſſent pas. Faites-les cuire à l'eau, preſſez-les, & les mettez dans une caſſerole avec beaucoup d'excellent beurre, ſel & muſcade rapée. Remuez toujours ſur un petit feu, mettez-y un peu de crême; achevez de faire cuire & les ſervez chauds, gras de beurre & doux.

Au lieu de les preſſer, on peut les égoutter dans une paſſoire & les fricaſſer.

Epinars au bouillon.

Entremets. Etant blanchis & cuits, vous les

les preſſez & hachez bien menus. Faites-les mijotter avec d'excellent conſommé. Servez, courte ſauce.

Epinars à la Bourgeoiſe

Quand ils ſont bien épluchés & lavés, faites-les bien égoutter & reſſuyer, enſuite vous les mettez dans un vaiſſeau avec deux oignons piqués d'un clou, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre, du beurre raiſonnablement. Mettez ſur un petit feu & remuez de tems en tems. Quand ils ſont cuits, vous y remettez un petit morceau de beurre manié dans la farine, un petit brin de ſucre, obſervez qu'ils ſoient de bon goût & pas trop gras.

Epinars à l'huile.

Etant blanchis, vous les preſſez & mettez dans une caſſerole ſans les hacher, avec un verre de bonne huile, ſel, poivre, deux gouſ- Entremets.

ſes d'ail. Faites-les cuire à petit feu. En finiſſant un peu de bouillon afin que l'huile ne paroiſſe pas tant, ſervez avec des croutons.

Epinars au gras.

Entremets. Etant hachés vous les mettez dans une caſſerole avec deux ou trois pains de beurre & un peu de ſel. Remuez-les à petit feu, ſingez & mouillez du blond de veau & d'un peu de crême. Faites mijotter, goûtez & ſervez à propos.

Les épinars ſervent à verdir. On en fait des tourtes, des riſolles & autres.

Paſſe-pierre.

Entrée. On la confit au mois d'Août & Septembre dans du vinaigre. Pour cela on l'épluche de ſes cotons & on la fait blanchir un bouillon. Vous la mettez à l'eau fraîche & l'empotez avec du ſel, quelques clous de girofle, du vi-

naigre, & un demi-quart d'eau.

Quand vous voulez vous en ſervir, vous la faites un peu tremper. Etant égouttée & reſſuyée dans du linge, vous lui donnez quelques coups de couteau. Enſuite vous mettez dans une caſſerole un pain de beurre, un peu de farine délayée avec du blond de veau. Tournez ſur le feu & y jettez votre paſſe-pierre. Il ne faut pas que cela bouille ou très-peu.

On peut la mettre ſimplement dans du blond de veau.

On en peut mettre avec du cellery & dans les ſauces hachées, ainſi que dans des ſalades.

Tout ce qui eſt ci-devant s'accommode au gras tout comme au maigre. Il n'y a que les bouillons, jus & ſauces qui en font la différence.

Cardes d'Artichaux.

Elles commencent à être bonnes à manger au mois d'Octobre Entremets.

& de Novembre. Il en vient de Tours qui ſont excellentes. Il en croît de belles aux environs de Paris.

Cardes au jus.

Entremets. Prenez des cardes de Tours ou autres qui ſoient bien épaiſſes, ſans être creuſes, blanches, tendres & mures. Jettez les feuilles extérieures qui ſont vertes. Coupez les autres de la longeur du doigt, & les jettez dans l'eau bouillante un inſtant. Enſuite vous les jettez dans l'eau fraîche, & leur ôtez légerement la petite peau qui ſe trouve deſſus & deſſous. Etant bien épluchées, vous les faites cuire à petit feu dans du bouillon doux, avec gros comme une noix de beurre un peu manié dans de la farine, un quarteron de graiſſe de bœuf, une barde de lard. Etant cuites vous les égouttez & eſſuyez avec un linge. Mettez-les dans une caſſerole avec du blond de,

veau qui ſoit bon & doux. Faites mijotter une demi-heure ; dégraiſſez & ſervez quand la ſauce eſt diminuée & conſtante. On peut mettre de la moëlle dans la cuiſſon, cela les nourrit.

Cardes au bouillon.

Etant cuites & blanches comme ci-devant, vous les mettez dans une caſſerole avec d'excellent conſommé ou quinte-eſſence. Faites mijotter une demi-heure. En finiſſant vous mettez un pain de beurre manié dans la farine pour leur donner la conſiſtance. Entremets.

Cardes au beurre.

Etant cuites vous faites une ſauce blanche avec du beurre, ſel, poivre, un peu de muſcade, de la farine délayée avec du bouillon & une pointe de vinaigre. Tournez votre ſauce & la mettez avec vos cardes. Entremets.

Cardes au Parmeſan.

Accommodez-les comme ci-

Entremets. devant. Etant froides vous rapez un peu de parmeſan au fond du plat, & y mettez vos cardes que vous poudrez de parmeſan, mêlé avec le tiers de mie de pain. Faites prendre couleur au four, ſous un couvercle, ou avec la pelle rouge. Dégraiſſez, s'il en eſt beſoin, & ſervez chaud.

Aſperges.

Les aſperges de Menil-Montant & de Belleville, paſſent pour être les meilleures dans la nouveauté.

Aſperges au beurre.

Entremets. Coupez-les de la longueur que vous voudrez, les ratiſſez pour qu'elles ſoient plus propres. Faites-les cuire à l'eau bouillante. Etant égouttées vous les dreſſez, & ſervez deſſus une ſauce au beurre.

Aſperges à l'huile.

Entremets. Etant cuites vous les dreſſez & mettez deſſus de l'huile, ſel,

poivre concaſſé & vinaigre.

Aſperges au jus.

Etant cuites & dreſſées, vous ſervez deſſus un peu de blond de veau, dans lequel vous aurez mis un peu de beurre manié. Entremets.

Aſperges en ragoût

Prenez des moyennes aſperges, caſſez les pointes & les faites blanchir. Enſuite vous les faites cuire dans un peu de bouillon. Etant égouttées vous les jettez dans une caſſerole avec du blond de veau. Faites mijotter un inſtant, & ſervez chaud. Entremets.

Aſperges en petits pois.

Coupez de petites aſperges en forme de petits pois. Faites-les blanchir, égouttez, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous mettez une branche de ſarriette & deux clous. Paſſez-les à petit feu, ſingez & mouillez avec Entremets.

du bouillon. Achevez de faire cuire & y mettez un peu de ſel, gros comme une noiſette de ſucre. En finiſſant une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, un peu de ſarriette en poudre.

On peut auſſi fricaſſer des pointes d'aſperges.

Aſperges à la crême.

Entremets. Coupez des pointes d'aſperges & les faites blanchir. Paſſez-les dans une caſſerole avec d'excellent beurre. Singez un peu & mouillez avec de la crême. Mettez-y un peu de ſel, & un petit morceau de ſucre. En finiſſant une liaiſon d'un jaune d'œuf, & ſervez chaud.

Façon de conſerver les Aſperges.

Vous en ôtez le dur & les faites blanchir un bouillon avec du ſel, un peu de beurre. Vous les mettez enſuite à l'eau fraîche & les faites égoutter. Etant froides vous

les mettez dans un vaiſſeau ou elles puiſſent être de leur longueur. Faites bouillir autant d'eau que de vinaigre avec du ſel, clous & tranches de citron, & mettez avec vos aſperges. Le lendemain vous faites bouillir de nouveau le même aſſaiſonnement, & le verſez deſſus vos aſperges. Etant froides vous verſez de l'huile deſſus de l'épaiſſeur d'un pouce, & les mettez dans un lieu ſec & tempéré.

Pour vous en ſervir vous les faites tremper dans l'eau tiede, & les faites cuire comme les autres.

Houblon.

Il ſe mange comme les aſperges à l'huile ou au beurre. Il n'eſt bon que dans le Printems. Il ne faut pas la faire trop cuire. Entremets.

Artichaux.

Il y en a de pluſieurs eſpéces, des rouges & des verds. Les rou-

ges ne ſont bons qu'à manger à la poivrade. C'eſt une légume qui dure long-tems. On en à Paris, le Printems, l'Eté & l'Automne, Il en vient beaucoup de Notre-Dame de Lieſſe & de Laon, & des environs de Paris.

Artichaux au beurre.

Entremets. Epluchez le deſſus & coupez la ſuperficie de la pointe. Faites-les cuire avec du ſel, de l'eau & un morceau de beurre. Quand ils ſont cuits vous ôtez le foin proprement, & les ſervez avec une ſauce blanche au beurre.

Artichaux à la Barigoult.

Entremets. Prenez ſix ou huit artichaux qui n'ayent que les cœurs, ſi faire ſe peut, parce qu'ils ſont plus tendres. Epluchez un peu le deſſous, coupez la pointe, faites-les blanchir juſqu'à ce que vous puiſſiez tirer le foin ſans les déchirer. Arrangez dans le fond d'une caſſerole quelques bardes de lard,

mettez vos artichaux deſſus, hachez des champignons, perſil, ciboules, échalottes & quelques rocamboles. Mettez-les dans une caſſerole avec ſel, poivre, un peu de baſilic en poudre, deux verres d'huile, un jaune d'œuf. Délayez bien le tout enſemble, & mettez de cet appareil dans chaque artichaut. Mouillez d'un peu de bouillon ou de quelque fond de braiſe, de maniere qu'il n'en entre point dans les artichaux. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes, & les ſervez avec du blond de veau, dans lequel vous mettrez un pain de beurre manié & le jus d'un citron.

Artichaux à l'Italienne.

Faites blanchir des petits artichaux, ôtez-en le foin, & les arrangez ſur une tourtiere avec des bardes de lard. Mettez dans chaque artichaut du même appareil qu'aux artichaux à la Barigoule Entremets.

Recouvrez les bardes de lard & les faites cuire au four. En ſervant jus de citron.

Artichaux à la Garonne.

Entremets. Faites blanchir des artichaux; ôtez-en le foin, parez-les proprement & les arrangez-ſur une tourtiere. Mettez-y deux ou trois verres d'huile, ſel & poivre concaſſé. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes. Il faut que le bout des feuilles ſoit riſſolé. Servez à ſec avec le jus d'un citron.

Artichaux frits.

Entremets. Coupez des artichaux en quatre ou ſix ſelon qu'ils ſont gros, ôtez le foin & les groſſes feuilles, ne laiſſez que les petites & celles qui marquent le plus. Lavez-les bien; étant égouttés vous les faites frire & y mettez auparavant un peu de ſel. Vous les ſervez avec du perſil frit.

On peut les poudrer de farine ayant que de les faire frire.

On peut les mettre dans une pâte à bierre quand ils ſont tendres. Ou bien étant égouttés vous y caſſez un œuf ou deux, avec un peu de ſel & de la farine. Maniez bien le tout enſemble & les faites frire de belle couleur.

Artichaux à la Provençale.

Prenez de petits artichaux, ôtez toutes les feuilles, & tournez le cul proprement. Faites-les blanchir pour pouvoir ôter le foin, & les faites cuire dans du bouillon avec une barde de lard, un petit morceau de beurre manié dans un peu de farine, un petit morceau de graiſſe de bœuf. Etant cuits vous les mettez dans une caſſerole avec deux verres d'huile. Entremets.

Pour la ſauce vous prenez deux verres de bon conſommé, dans lequel vous mettez ſel, poivre, une pincée de perſil blanchi & haché, & jus de citron. Re-

muez bien le tout enſemble avec un peu d'huile. Dreſſez vos artichaux & Jettez la ſauce deſſus.

Artichaux à la Poivrade.

Entremets. Prenez des artichaux tournés & cuits comme ci-devant. Faites un petit ſalpicon cuit avec des ris de veau crêtes, truſes & autres choſes que vous coupez très-fin, & faites cuire dans du coulis de bon goût & bien épais, peu de ſauce. Quand cela eſt froid, vous en mettez ſur chaque artichaut & recouvrez d'un autre cul d'artichaut. Trempez le tout dans des œufs battus & les panez. Faites-les frire dans du ſain-doux & les ſervez avec du perſil frit.

Artichaux à l'eſtoufade.

Entremets. Parez des artichaux & les faites blanchir. Après en avoir ôté le foin vous les mettez dans une caſſerole avec un peu de lard rapé dans le fond. Mettez la pointe en bas & les couvrez avec des bar-

des de lard, tranches d'oignon, quelques bardes de veau, ſel, clou, baſilic, & un peu de bouillon. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes & beaucoup de feu deſſus. En finiſſant faites riſſoler les feuilles, & les ſervez avec un peu de blond de veau.

Artichaux aux chriſtaux.

Prenez des petits artichaux violets, ſervez-les entiers avec des morceaux de glace deſſus bien blanche. Entremets.

Artichaux à la poulette.

Faites-les cuire dans un blanc, & les mettez égoutter Entremets.

Paſſez dans une caſſerole quelques champignons, une tranche de jambon, un petit morceau de veau & un pain de beurre. Singez & mouillez avec du bon bouillon. Paſſez la ſauce. En finiſſant mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec de la crême, un peu de perſil haché bien menu

& un peu de muſcade. Liez votre ſauce avec jus de citron, & ſervez chaud.

Artichaux à l'échalotte.

Entremets. Coupez des artichaux en quatre, ôtez le foin & ne laiſſez que les feuilles tendres. Faites-les blanchir & cuire dans du bouillon. Mettez-les égoutter & les arrangez dans le plat. Jettez deſſus une ſauce faite avec un peu de bouillon, de l'échalotte hachée bien menue, ſel, gros poivre, de l'huile & du vinaigre.

Artichaux à la Sicilienne.

Entremets. Coupez des petits artichanx en quatre ou ſix comme pour frire. Otez le foin & les feuilles vertes, & ne laiſſez que les petites jaunes. Faites-les blanchir & cuire dans du bouillon. Etant égouttés vous les arrangez dans le plat.

Paſſez enſuite dans une caſſerole avec un peu d'huile, de l'ail haché, de l'échalotte, perſil, ci-

boule. Singez & mouillez avec du consommé, vin de Champagne, sel & poivre. Laissez mijotter la sauce. Dégraissez un peu, mettez-y jus de citron, & jettez sur vos artichaux.

Artichaux au jus.

Prenez de petits artichaux que vous tournez, faites blanchir & cuire dans du bouillon avec une barde de lard, & deux tranches de citron. Egouttez, essuyez & les mettez dans une casserole avec du blond de veau. Faites mijotter & servez. Entremets.

Artichaux au Michon.

Epluchez, tournez, faites blanchir & cuire comme ci-devant, passez dans une casserole avec de bon beurre ou lard fondu, des champignons hachés, ciboules, échalottes. Singez & mouillez avec de bon bouillon. Mettez-y sel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle. Faites Entremets.

cuire la ſauce. En finiſſant mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus ou de citron, & de cerfeuil haché bien menu. Dreſſez vos artichaux & la ſauce deſſus.

Artichaux au verjus.

Entremets. Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre, un jaune d'œuf, un peu de farine, ſel, poivre, un peu de muſcade. Délayez avec du bouillon & le quart de verjus. Tournez la ſauce pour la lier un peu. Enſuite vous y mettez quelques grains de verjus que vous aurez fait blanchir, dont vous aurez ôté les pepins.

Artichaux au Parmeſan.

Entremets. Faites une ſauce au beurre, dans laquelle vous mettrez du blond de veau. Mettez au fond du plat, dans lequel vous devez ſervir un peu de parmeſan rapé, de la mie

de pain & un peu de ſauce. Arrangez vos artichaux deſſus & les couvrez de ſauce. Panez de parmeſan & de mie de pain. Faites prendre couleur au four, & garniſſez le tour du plat de mie de pain.

Artichaux en beignets.

Faites cuire aux trois quarts des culs d'artichaux bien blancs. Faites-les égoutter & mariner avec du ſel, un peu de citron. Reſſuyez-les bien & les trempez dans une pâte à bierre. Faites-les frire de belle couleur, garniſſez de perſil fin, & ſervez. Entremets.

Artichaux aux fines herbes.

Faites cuire des artichaux bien blancs. Entremets.

Mettez dans une caſſerole, champignons, perſil, ciboules, échalottes; deux rocamboles, deux ou trois pains de beurre, ſel, poivre, baſilic en poudre, & un peu de muſcade. Faites fon-

dre le tout & y mettez vos artichaux, couvrez les bien & les mettez ſur des cendres chaudes pendant une demi-heure. Mettez-les égoutter. Enſuite vous mettez dans la caſſerole du blond de veau que vous faites bouillir avec vos fines herbes. Dégraiſſez, dreſſez vos artichaux, & jettez la ſauce deſſus.

Artichaux à la Sainte-Menehoult.

Faites-les cuire bien blancs, & mettez le même appareil qu'aux artichaux aux fines herbes. Arrangez des bardes de lard ſur une tourtiere ou plafond. Mettez vos artichaux deſſus, & dans chaque un peu d'appareil, dans lequel vous aurez mis un jaune d'œuf, & par-deſſus un peu de farce, ſi vous en avez. Uniſſez-les bien avec le couteau & de l'œuf battu. Panez légerement & faites prendre couleur au four. Servez deſſous un peu de blond de veau.

On peut les mettre en caiſſe.

Artichaux en ſalade.

Faites cuire des artichaux en cul, bien tournés & bien blancs. Etant cuits vous les égouttez & arrangez ſur le plat. Vous pouvez les garnir de crêtes, queues d'écréviſſes, cœurs de laitues hachés bien menu, de la fourniture de ſalade. Il faut frotter le plat d'un peu d'ail, & aſſaiſſonner votre ſalade avec de l'huile, ſel, poivre, & un peu de vinaigre d'Eſtragon. Entremets.

Artichaux au citron.

Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs & les mettez égoutter. Entremets.

Vous faites une ſauce avec un pain de beurre, ſel, poivre, muſcade, & un peu de farine délayée avec du blond de veau. Coupez autant de tranches de citron que d'artichaux. Otez l'écorce & les pepins, Mettez-les dans votre

ſauce & tournez ſur le feu pour qu'elle ſoit un peu liée. Arrangez vos artichaux ſur le plat & les tranches de citron deſſus, & enſuite la ſauce.

Artichaux au jus de veau à la glace.

Faites cuire bien blancs de petits artichaux. Egouttez-les & les reſſuyez. Foncez une caſſerole de tranches d'oignon, tranches de veau & zeſtes de jambon, carottes, panais & une barde de lard. Faites ſuer à petit feu juſqu'à ce que cela commence à s'attacher un peu. Mouillez avec d'excellent bouillon, dans lequel il y aura eu un jarret de veau. Ne tirez du jus que ce qu'il en faut pour la ſauce. Laiſſez cuire longtems. Mettez-y un peu de champignons, un bouquet, gros comme une noiſette de ſucre. Quand vous voyez qu'il eſt aſſez cuit pour ſe former en gêlée, paſſez-le

dans une ſerviette double pour le clarifier. Arrangez vos artichaux ſur le plat, mettez votre jus par-deſſus & le mettez au frais.

Artichaux à la Maingui.

Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs. Coupez des oignons blancs bien minces & les paſſez ſur un petit feu dans de bon beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Laiſſez-les refroidir & empliſſez vos culs d'artichaux de cet appareil, de mie de pain & parmeſan. Faites prendre couleur & ſervez à ſec. Entremets.

Façon de conſerver des artichaux en feuilles.

Prenez autant de petits artichaux que vous voudrez en conſerver. Il faut les prendre au commencement de l'Eté ou de l'Automne. C'eſt le tems qu'il ſont meilleurs. Quand ils ſont bien nettoyés vous les faites bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'on en

puiſſe tirer le foin. Vous les mettez enſuite dans un pot de terre & le rempliſſez de ſaumure faite avec de l'eau & du vinaigre, beaucoup de ſel, quelques clous de girofle. Couvrez-les d'huile de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les mettez dans l'eau bouillante pour ôter l'huile. Vous les ferez cuire, & mettrez à telle ſauce que vous voudrez:

Autre façon de conſerver des Artichaux.

Tournez vos artichaux en cul le plus proprement que vous pourrez. Faites-les blanchir pour ôter le foin. Lavez-les à l'eau fraîche & les mettez enſuite ſur des vannettes. Faites-les ſécher au four ou au Soleil. On peut ſans les faire ſécher les conſerver dans l'huile.

Choux-fleurs au beurre.

Epluchez-les, ôtez la peau de deſſous

deſſous & les mettez à l'eau fraîche. Faites-les blanchir un bouillon avec une barde de lard, un morceau de beurre, du ſel. Etant cuits & égouttés, vous les arrangez dans le plat, & mettez deſſus la ſauce au beurre bien liée. Pour qu'ils prennent plus de goût on pourroit les faire mitonner dans la ſauce. Ils n'ont pas ſi bonne mine, mais ils ſont meilleurs. Entremets.

Choux-fleurs à l'huile.

Etant épluchés, vous les faites cuire comme ci-devant, & les ſervez froids, à ſec & bien blancs. En les faiſant cuire, il faut y mettre aſſez de ſel pour n'être pas obligé d'en remettre en les aſſaiſonnant. Entremets.

Choux-fleurs au jus.

Faites-les cuire comme ci-devant. Etant bien égouttés vous les faites mijotter dans une caſſerole avec du blond de veau, la queue en bas pour les pouvoir dreſſer Entremets; *ou* Entrée.

ſur le plat ſans les rompre.

Vous aurez une autre ſauce pour les maſquer, parce qu'ils auront rendu de l'eau en chauffant, dans laquelle vous mettrez la moitié d'un pain de beurre manié dans la farine. Maſquez-en vos choux-fleurs, & ſervez.

Choux-fleurs à l'Eſpagnole.

Entremets. Etant cuits comme ci-devant, vous les dreſſez & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole bien conſiſtante.

Choux-fleurs au parmeſan.

Entremets. Etant cuits comme ci-devant, vous faites une ſauce avec trois pains de beurre qui ſoit bon, farine, ſel, poivre, & muſcade. Délayez avec du jus ou blond de veau. Tournez la ſauce enſorte qu'elle ſoit bien liée. Jettez vos choux-fleurs dedans. Dreſſez-les ſur le plat. Panez-les de parmeſan & mie de pain. Faites prendre

couleur au four ſans les faire ſécher.

On fait des grenades de choux-fleurs, & on en garnit des potages.

Façon de conſerver des fruits verds au vinaigre.

Faites une ſaumure comme je l'ai marqué. Mettez votre fruit dans un pot de grès, comme prunes telles qu'elles ſoient, abricots, pommes dapis & pêches. Empliſſez le pot de ſaumure, il faut qu'elle ſoit légere ou forte à proportion de la groſſeur du fruit. Mettez de l'huile par-deſſus, & mettez-le dans un endroit ſec.

Ragoût de verjus.

Faites dégourdir du verjus dans l'eau bouillante après en avoir ôté les pepins. Etant égoutté vous le mettez dans une caſſerole avec du blond de veau, la moitié d'un pain de beurre manié, & vous en ſervez. Il ſert dans bien des Entrée.

choſes quand il eſt bien ménagé.

Façon de conſerver le verjus.

Choiſiſſez le plus beau & le plus gros, mettez-les dans un pot de grès avec du verjus ou liqueur, & du ſel, & de l'huile ſur la ſurface du pot, de l'épaiſſeur d'un pouce.

La patience.

Bouillon. Elle ſert à faire des bouillons rafraîchiſſans & purgatifs.

Les Réponſes.

Salade. Elles ſe mettent en ſalade, & ſont bonnes fricaſſées au beurre & à la moutarde.

L'Ache.

On en fait le même uſage que les épinars.

Les Chervis.

Entremets. Ils ſe mangent ordinairement frits & ſont meilleurs.

Pour cela vous les caſſez de la longueur que vous voulez, & prenez garde qu'ils ne ſoient cordés. Vous les faites cuire dans l'eau,

ſel, & un petit morceau de beurre. Egouttez-les, & les épluchez de leur petite peau. Trempez-les dans une pâte à bierre & les faites frire de belle couleur. On peut les mettre au beurre.

Bourache & Bugloſe.

Elles ſervent dans les bouillons rafraîchiſſans. Bouill

Concombres en ragoûts.

Epluchez-les, fendez-les en quatre, ôtez les pepins & les coupez en gros & petits dez, en filets, en tranches, émincés ou autrement. Faites-les mariner avec un peu de vinaigre & d'eau, & du gros ſel pendant quatre heures. Preſſez-les dans un linge. Mettez du lard fondu dans une caſſerole. Faites-le bien chauffer, & y jettez vos concombres, que vous paſſez long-tems avec quelques oignons en dez. Quand ils commencent à prendre couleur, vous les ſingez d'un peu de farine, Entrée

& les mouillez de jus & bouillon. Faites-les cuire à petit feu, & ne les dégraiſſez que ſur la fin. Mettez-y du blond de veau pour les finir. Il faut qu'ils ſoient bien cuits, ayent du corps & ſoient bien doux.

Concombres farcis.

Entrée. Prenez des concombres bien droits que vous épluchez & vuidez par le bout d'en haut. Otez ce qui eſt dedans & les faites blanchir un bouillon. Faites-les égoutter & y mettez une farce ordinaire, onctueuſe & bien liée. Faites-les cuire avec moitié bouillon & jus, ou quelque fond de braiſe. Etant bien égouttés, vous les ſervez avec du blond de veau.

Concombres au blanc.

Entrée. Epluchez des concombres, & les coupez en gros dez. Faites-les blanchir & même preſque cuire dans l'eau & du ſel, & les laiſſez égoutter. Paſſez dans une caſſe-

role avec un morceau de beurre, quelques blancs de ciboule, un peu de perſil & échalottes hachées bien menues. Singez beaucoup & mouillez avec du bouillon. Faites enſorte que cela ſoit bien lié. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, & y mettez vos concombres. Faites long-tems mitonner enſemble. En finiſſant une liaiſon de quatre jaunes d'œufs faite avec de la crême ou du verjus dans la ſaiſon, de la muſcade & un morceau de beurre manié. La ſauce doit être un peu relevée.

Concombres en beignets.

Quand les concombres ſont farcis & cuits, vous les égouttez & coupez en tranches. Etant bien reſſuyés vous les trempez dans une pâte & les faites frire de belle couleur; vous les ſervez avec du perſil frit. Entrée.

On peut les tremper dans une omelette, & les paner de mie de

pain & parmeſan, & les faites frire.

Concombres à la Bechameil.

Entrée. Vous les faites blanchir comme les concombres au blanc. Enſuite vous leur faites prendre goût dans de bon bouillon. Vous les faites égoutter long-tems, & vous les mettez dans une ſauce à la Bechameil bien liée. On peut ſervir ce ragoût ſous du veau ou autre.

Concombres farcies en maigre.

Etant vuidés & blanchis, vous hachez de la chair de carpe avec perſil, ciboule, échalottes, de la mie de pain trempée dans la crême & deſſéchée, ſel, poivre, muſcade, baſilic, trois jaunes d'œufs durs & trois cruds, & un bon morceau de beurre. Empliſſez-en vos concombres & les faites cuire avec du jus maigre, quelques tranches d'oignon, un morceau de beurre, clou & baſi-

lic. Vous les ſervez avec du coulis maigre.

On fait des ſalades de concombres. Pour cela il faut les éplucher & les couper très-minces. Vous les faites mariner pendant un jour avec des tranches d'oignon, beaucoup de ſel & un peu de vinaigre. Enſuite vous les preſſez dans un linge & les battez bien pour en faire ſortir l'eau, & vous en ſervez. Salade

Façon de conſerver les concombres.

Il faut prendre les plus jeunes, les plus unis & les plus blancs. Vous les mettez dans un vaiſſeau avec une ſaumure d'eau, de ſel & de vinaigre. Il faut que le ſel domine & que la ſaumure ſoit bien cuite. Vous mettez de l'huile par deſſus de l'épaiſſeur d'un pouce.

Pour vous en ſervir vous les épluchez, & faites tremper dans l'eau tiéde & les changez d'eau. Vous les fricaſſez, mais ils ſont

plus durs à cuire à cauſe du ſel.

Melons.

Entremets. On les mange ordinairement cruds, on en fait frire en les coupant en dez, & les faiſant mariner dans l'eau-de-vie, & un peu de ſucre. Enſuite vous les faites égoutter, & les trempez dans une pâte à bierre. Vous les faites frire & les glacez de ſucre.

Façon de conſerver les petits Melons.

Les plus petits ſont les meilleurs. Vous ôtez leur duvet avec une ſerviette, vous les mettez dans un pot de terre. Faites bouillir de l'eau & un tiers de vinaigre avec du ſel & clous de girofle. Verſez votre aſſaiſonnement tout bouillant deſſus vos petits melons, & les laiſſez ſur des cendres chaudes pour les faire verdir. Le lendemain vous faites la même choſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien verts. Pour lors vous les couvrez,

& les ſerrez pour vous en ſervir au beſoin, en ſalade ou en ragoût.

Ragoût de petits Melons.

Faites-les un peu deſſaller à l'eau tiéde. Etant égouttés vous les mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre, du blond de veau, poivre & muſcade. Tournez ſur le feu, & y mettez vos petits melons. Entrée.

Ragoût d'Olives.

Tournez & faites blanchir des olives après en avoir ôté les noyaux. Faites-les mijotter dans du blond de veau & vous en ſervez. Ils ſervent encore dans d'autres ragoûts pour garnir. Entrée.

Ragoût de Piſtaches.

Echaudez-les comme des amandes. Etant reſſuyées vous les mettez dans du blond de veau, & vous en ſervez. Elles ſervent auſſi dans pluſieurs autres occaſions, Entrée.

ſoit en gâteau ou dans les crêmes & autres.

Poturons ou citrouilles.

On s'en ſert dans les potages, & on peut en fricaſſer.

Beteraves fricaſſées.

Entrée. Etant cuites & épluchées vous les coupez fort minces. Paſſez de l'oignon dans une caſſerole avec du beurre que vous avez fait rouſſir. Quand l'oignon eſt preſque cuit ſingez un peu & y mettez vos beteraves. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Laiſſez cuire un peu. En finiſſant un peu de vinaigre ou moutarde. Elles ſont bonnes en ſalade. On peut les faire frire.

Salſifix ou Scréſonnere.

Entremets. On les mange au beurre ou à la moutarde. On peut les faire frire comme les chervis, mais ils ne ſont pas ſi bons.

Les topinambours ou pommes de terre, ſe mangent de même, avec ſauce au beurre relevée, &

de la moutarde, ou cuits dans la cendre.

L'ail, l'échalotte, la rocambolle, le fenouil, le basilic, le laurier, le thin, la sarriette, la roquette, l'estragon, la pimpernelle, la corne de cerf, le cresson de fontaine, & le cresson à la noix, le baume, le romarin, le cerfeuil, l'alleluya, le triple-madame, la civette & autres légumes, ont leur usage chacun à leur tour, & quelquefois tous ensemble.

Les Cornichons d'Hollande & autres.

Ils s'accommodent comme les petits melons.

L'Achia.

C'est une racine ou montant qui vient des Isles, on la confit dans le vinaigre pur, & on l'employe comme les cornichons. Entrée.

Capres.

Les bonnes viennent des Isles,

Il en vient d'Eſpagne, il y en a auſſi dans ce Pays-ci. Elles ſervent à la cuiſine dans pluſieurs occaſions, ſurtout en maigre. Pour les bien conſerver, il faut toujours avoir ſoin qu'elles trempent bien dans le vinaigre.

Capucines.

Salade. On les confit dans le vinaigre dès qu'elles paroiſſent en bouton. On s'en ſert dans les ſalades.

Bled de Turquie.

Il ſe confit de même, on le prend tout vert, encore en moëlle, & on le mange comme le cornichon ; c'eſt ordinairement entre les Notre-Dame qu'il eſt bon à confire ; ainſi que le cornichon & la paſſe-pierre.

Champignons.

On s'en ſert preſque dans tout ce que l'on mange. Ils ſont d'un bon parfum, mais ils veulent être employés très-frais. Pour être

bons il faut qu'ils ſoient blancs, durs & bien fermes.

Champignons à l'Italienne froids.

Panez des petits champignons ſur le feu, avec un peu d'huile, des blancs de ciboule hachés. Mouillez d'un peu de vin blanc. Mettez-y perſil haché, ſel & poivre concaſſé. Etant refroidis vous y mettez jus de citron, des croutons de pain frits dans l'huile. Vous garniſſez des filets d'anchois bien deſſalés. Entremets.

Champignons à la crême, ou pain aux champignons.

Prenez des petits champignons, bons & blancs que vous lavez & égouttez. S'ils ſont gros vous les coupez en deux ou trois, & les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, un peu de ſel, & un bouquet. Vous les mettez ſur un fourneau & les faites cuire dans leur eau. Etant preſque cuits & l'eau tarie, Entremets.

ſingez-les un peu & les mouillez d'excellente crême. Achevez de les faire cuire, & les ſervez avec des croutons ou un pain deſſous, dont vous aurez ôté la mie, & que vous aurez fait ſécher, beurré & poudré de ſel.

Champignons à l'Italienne.

Entremets. Prenez des petits champignons bien lavés, & les mettez dans une caſſerole avec un oignon piqué de deux clous, deux gouſſes d'ail, & un demi-verre d'huile. Faites rendre leur eau & y mettez perſil, ciboule, échalottes hachées. Singez un peu & mouillez de bon conſommé ou bouillon. Mettez-y un demi verre de vin de Champagne, ſel & poivre. Laiſſez mijotter, dégraiſſez, & ſervez ſauce légere avec des croutons.

Champignons aux fines herbes.

Entremets. Prenez des gros champignons. Faites un trou au milieu. Arran-

gez-les ſur une tourtiere avec du beurre dont vous frotez la tourtiere, de fines herbes, ſel & poivse. Mettez dans une caſſerole des champignons hachés, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, baſilic, du beurre, un verre d'huile, mêlez bien le tout enſemble. Mettez un peu de cette farce à chaque champignon. Panez-les d'une légere mie de pain, & les faites cuire au four de belle couleur.

On peut farcir ces champignons avec une farce de blancs de volaille ou autre.

Hachis de champignons. Entremets.

Hachez des champignons bien menus, faites-les blanchir dans du bouillon, & les faites égoutter. Vous les mettez enſuite dans une caſſerole avec du bon beurre, un peu de ſel, ſix jaunes d'œufs frais, & durs hachés bien menus. Faites mijotter, mouillez de blond

de veau, garniſſez de croutons; & ſervez.

On fait de petits hachis de ce que l'on veut.

Truffes.

Elles ſont blanches, noires ou; griſes. Les cochons en ſont fort friands, & ſervent ſouvent à les découvir.

Entremets. *Truffes en pâte.*

Lavez & nettoyer de groſſes truffes. Faites un morceau de pâte briſée, arrangez vos truffes dedans & en formez une tourte, & les couvrez de quelques bardes de lard. Recouvrez la tourte & faites cuire au four l'eſpace d'une heurre, tirez & ſervez.

Entremets. *Truffes à la cendre.*

Prenez de belles truffes que vous enveloppez de papier double & triple. Mouillez-les un peu & les enterrez dans la cendre chaude. Faites-les cuire l'eſpace d'une

heure, & les ſervez ſous la ſerviette.

Truffes à la Périgord.

Etant bien nettoyées vous les mettez ſur le feu dans un chaudron avec du ſel, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir un quart d'heure, & ſervez. Entremets.

Truffes au beurre.

Coupez de belles truffes par tranches & les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, ſel & gros poivre, paſſez-les un moment ſur le feu, dreſſez-les & ſervez avec jus de cirron, ſi vous l'aimez. Entremets.

Truffes à l'Italienne.

Epluchez de moyennes truffes & les coupez en tranches. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu d'huile, ſel & poivre, perſil, ciboule, échalottes hachées, deux gouſſes d'ail piquées d'un clou. Laiſſez-les mariner juſqu'au Entremets.

moment de ſervir Enſuite vous les mettez un peu ſur des cendres chaudes. Vous les égouttez, & mettez dans votre caſſerole un peu de bon bouillon ou vin blanc, la moitié d'un pain de beurre manié dans la farine. Faites bouillir, dégraiſſez, & ſervez ſur vos truffes avec un petit jus de citron. Il faut que cette ſauce ſoit perlée.

Ragoût de truffes.

Entremets. Etant épluchées & coupées vous les paſſez ſur le feu avec un demi pain de beurre ou autre. Singez & mouillez d'un peu de bouillon, enſuite de blond de veau. Faites bouillir un moment. Dégraiſſez & ſervez.

Morilles à l'Italienne.

Entremets. Coupez-les en deux ou trois ſi elles ſont groſſes. Il faut les bien laver dans pluſieurs eaux tiédes à cauſe du ſable. Laiſſez-les égoutter & les mettez dans une caſſe-

role avec un bouquet, un peu de ſel, un demi verre d'huile. Paſſez-les quelques tours juſqu'à ce qu'elles ayent rendu leur eau. Enſuite vous y mettez perſil haché, blancs de ciboules, & un peu d'échalottes. Paſſez encore un tour. Singez & mouillez avec un peu de quinte-eſſence ou bouillon, un demi-verre de vin de Champagne. Laiſſez mijotter, dégraiſſez & ſervez avec jus de citron, & des croutons de pain.

Morilles en hatelets.

Lavez-les & les coupez en deux. Faites rendre leur eau. Otez-les de deſſus le feu. Mettez-y deux pains de beurre, un peu d'huile, ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, & échalottes. Etant marinées vous les embrochez dans de petites brochettes. Panez-les légerement, & les faites griller. Vous les arroſez de tems en tems & les ſervez avec le reſte de leur ſauce. Entremets.

Morilles en ragoût.

Entremets. Etant bien lavées vous les paſſez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre & un peu de ſel. Singez & mouillez avec du jus. Laiſſez-les cuire & les liez avec du blond de veau.

Morilles à la crême.

Entremets. Paſſez-les avec deux pains de beurre, un peu de ſel, un bouquet, gros comme une noiſette de ſucre. Quand elles ont rendu leur eau, vous ſingez un peu & mouillez de bon bouillon. Mettez-y de la crême, garniſſez de croutons & ſervez.

Morilles farcies.

Entremets. Prenez-les blondes & fraîches. Faites un trou par la queue & les lavez dans pluſieurs eaux. Mettez-y une farce fine & les faites cuire dans des bardes de lard. Servez deſſus une ſauce à l'Italienne, ou blond de veau.

Mouſſerons à la crême.

Nettoyez & lavez des petits mouſſerons. Etant égouttés vous les paſſez dans une caſſerole avec d'excellent beurre. Faites rendre leur eau, mouillez de bonne crême. Faites-les mijotter doucement, & y mettez un peu de ſel, & un bouquet. En finiſſant une petite liaiſon, s'il en eſt beſoin. Vous pouvez mettre une croute deſſous comme aux morilles, cela s'appellera croute aux mouſſerons. Entremets.

Mouſſerons à l'Italienne.

Paſſez des mouſſerons avec un pain de beurre. Mettez-y perſil, ciboule hachée, ſel & poivre. Singez un peu & mouillez de quinte-eſſence ou bouillon, une cuillerée d'huile & un demi-verre de vin. Laiſſez mijotter le tout, dégraiſſez & mettez deux gouſſes d'ail piquées d'un clou, que vous ôterez avant que de ſervir. Gar- Entremets.

niſſez de croutons paſſés à l'huile.

Mouſſerons en ragoût.

Entremets. Etant lavés & égouttés, vous leur faites jetter leur eau, avec la moitié d'un pain de beurre & un peu de ſel. Mouillez-les de blond de veau léger & les faites mijotter. Dégraiſſez, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

On peut mettre en poudre les truffes, mouſſerons, & champignons. Pour cet effet vous les épluchez bien & les faites ſécher au ſoleil ou dans le four. Vous en mettez autant de l'un que de l'autre. Enſuite vous les pilez, & les ſerrez dans des boëtes au ſec pour vous en ſervir au beſoin dans des farces, de gros lardons, pâtés maigres ou gras, dans les ſauces hachées, dans des œufs brouillés & autres.

Bigareaux.

Vous les épluchez & les marinez comme les petits melons, & vous

vous en ſervez de même, on en fait des ragoûts

Ragoûts de Cerneaux.

Epluchez-les, & les faites blan- Entrée.
chir avec un peu de ſel, tranches de citron, & un morceau de beurre. Faites-les égoutter. Mettez dans une caſſerole du blond de veau, un pain de beurre manié, deux tranches de citron, ſel, poivre, & un peu de muſcade. Tournez la ſauce, & mettez vos cerneaux dedans.

Groiſelles vertes.

Epluchez-les, & ôtez les pepins, & les faites blanchir, & vous en ſervez.

Le citron a ſa propriété dans toute l'étendue de la Cuiſine.

La bigarrade de même.

Les bigarrades ou orangesd'Eſpagne ſont bien ſupérieures pour le goût qui eſt moins fort & plus agréable; on s'en ſert comme les autres.

Différentes ſortes d'Epicerie qui ſervent d'aſſaiſonnement à la Cuiſine, & pour garniture qu'il eſt néceſſaire d'avoir dans les Grandes-Maiſons.

Sel & Salpêtre dans l'occaſion.
Poivre blanc battu.
Poivre concaſſé ou Mignonettes.
Poivre-long.
Girofle.
Baſilic en poudre.
Sarriette en poudre.
Muſcade.
Macis.
Gingembre.
Amandes douces, & amères.
Piſtaches.
Raiſin de Corinthe.
Coriandre.
Saffran.
Canelle.
Anis & Genièvre.
Citron.

Bigarrades d'Eſpagne & autres.
Orange.
Grenade, & pignon.
Verjus.
Moutarde groſſe & fine.
Anchois.
Câpres.
Cornichons.
Olives d'Eſpagne & autres.
Sucre & Caſtonade.

Vins & autres liqueurs ſervant à la Cuiſine.

Vin de Champagne, de Bourgogne, d'Eſpagne, du Rhin.

Vin blanc ordinaire, pourvu qu'il n'ait point de goût.

Le vinaigre blanc & rouge, & autre. L'huile très-fine

Fromages qui s'employent à la Cuiſine.

Le Parmeſan, il faut qu'il ſoit nouveau.

Le gruyere, il faut qu'il ſoit doux.

Le fromage de Brie, il faut qu'il ſoit doux & moëlleux.

Et le fromage blanc à dariolles, il faut qu'il doux.

On peut encore employer différentes ſortes de fromages pourvu qu'ils ſoient bons.

Vinaigre à la Mariniere propre à différentes ſauces.

Prenez dans le mois de Mai de l'eſtragon, du cerfeuil, de la pimpernelle, & du creſſon. Faites-les sècher au ſoleil du midi. Quand le tout eſt bien ſec vous le mettez dans une cruche. Joignez-y quatre gros oignons en tranche, douze gouſſes d'ail & autant d'échalottes, une pincée de coriandre concaſſée, une poignée de grains de moutarde, quatre citrons coupés en tranche, un gros de poivre-long, un demi-gros de macis, & vingt-quatre

clous de girofle. Empliſſez votre cruche de bon vinaigre. Bouchez-la bien & l'expoſez au ſoleil pendant huit jours. Paſſez le vinaigre à la chauſſe, & le mettez dans des bouteilles pour vous en ſervir au beſoin, ſelon votre goût.

Fin du ſecond Volume.

TABLE
DES MATIÉRES,

Contenues dans ce ſecond Volume.

SECONDE PARTIE.

CONTENANT la maniére d'apprêter toute ſorte de viandes, tant Cochon, Sanglier, Volaille, que toute ſorte de Gibiers, tant à poil qu'à plume; & différentes ſortes de légume & herbage, &c.

CHAPITRE PREMIER.

Du Cochon.

TESTE de Cochon en façon de hures de Sanglier. Page 1
Tête de cochon en balon. 2

Langues de porc fourée. 4
Panache de cochon en petit salé. 5
Oreille de cochon à la Sainte-Menehoult. ibid.
De cochon au Parmesan. 6
De cochon en menus droits. 7
Pieds de cochon à la Sainte-Menehoult. ibid.
Petit salé. 8
Queues de cochon à la Sainte-Menehoult. 9
Façon de faire le lard. ibid.
Oreilles de cochon de lait, Marcassin, Faon, Biche, Chevreuil, & autres. 10

Du Boudin.

Boudin blanc de fraise de veau ou d'agneau. 11
Boudin de cochon. 12
Blanc. 13
Délicat. 14
Blanc de lapin. ibid.
Des foyes gras. 15
Autre de foyes gras. 16
De faisans. ibid.

Blanc de Payſan. 17
D'écréviſſes. ibid.
Façon de faire des cervelats. 18
Cervelats à l'oignon. 19
A l'échalotte. 20
Aux truffes. ibid.
Façon de faire des ſauciſſes de cochon, & autres. ibid.
Sauciſſes aux truffes. 21
Au perſil. ibid.
A l'Allemande. ibid.
Plates. 22
De veau à la moëlle. ibid.
Sauciſſes de venaiſon. ibid.
Pain de boudinaille. 23

Différentes façons de ſervir les ſauciſſes.

Sauciſſes au Parmeſan. 24
Au vin de Champagne. 25
A la poële. ibid.
En matelottes. 26
En crépines. 27
Sauciſſes, ſauce aux truffes. ibid.

Andouilles de cochon. 28
De fraiſes de veau ou d'agneau. 29
A la Provençale, à la coënne aux choux. 30
A la crême. 31
A la Sainte-Menehoult. 32
De bœuf, de palais de bœuf & de gras-double. 33
Echignée de porc au demi-ſel. 35
Côtelettes de porc frais. ibid.
Semelle de filets mignons de porc frais. 36
Façon de faire les jambons. 37
De Mayence. 38
Sauciſſon à la Dauphine. 39
Jambon à la Bourgeoiſe. 40
A la braiſe. 41
A la daube, au cingarat. 42
Rôties au jambon. 43
Jambon à la broche. 44
Obſervations pour ce qui concerne le cochon. 45
Cochon de lait rôti. 46
Au Pere-Douillet. 47

Pluſieurs entrées de cochons de lait. 48
Blanquette de cochon. ibid.
Cochon de lait fourré. 49
Pieds de cochon de lait. ibid.
Galantine de cochon de lait. ibid.
Pluſieurs hors-d'œuvres avec la peau de cochon de lait. 51
Du Cochon ſauvage, ou Sanglier. ibid.
On en fait des entremets froids, & de groſſes entrées. ibid.
Obſervations ſur le Sanglier, la laye, &c. 52
CHAP. II. *De la terrine en général.* 53
Terrine de toute ſorte de viande de boucherie. 54
De poulets. 55
Royale. 56
Timballe à l'Eſpagnole. 58
Caſſerolle à la Provençale. ibid.
Pot Royal. 59
Terrine mêlée. 61
Hoche-pot. ibid.

De lapins & anguilles. 62
Matelottes à la Dauphine. 63
A la Françoiſe. 64
A la Financiére. 65
Mêlée de queues & autres choſes. 67
Au bouillon, au Vaſterfiche. 68
Hachis ou pâté ſans pâte. 69
Etuvée à la chique. 70
A la grand'mere. 71
Caſſerole accompagnée. 72
Piloturque au ris à la Françoiſe. 73
Gâteau de veau glacé. 74
A la Sainte-Menehoult. 76
CHAP. III. *De la poule & du coq.* 77
Poularde en mouſſeline. 78
Aîlerons de poularde au verd-pré. ibid.
A la poële. 79
Piqués glacés. 80
Au naturel, 81
En chipoulate. ibid.
A la Hollandoiſe liés. 82
Aux fines herbes. 83

En boudin blanc. ibid.
En riſſolle, en marinade. 84
A la poulette. 85
A la gaube. ibid.
Au verjus. 86
A la Sainte-Menehoult, au Parmeſan. ibid.
Aux navets, en hatereau. 88
A la crême. 89
Au petit lard. 90
Cuiſſes de poularde à la daube, à la poële. 91
Au ſuprême. 92
Au Monarque. ibid.
En bottines. 93
Grillées à la Tartare, & Ravigotte. 94
A la Rocambole, au Carmagnole. 95
A la bonne femme. 96
Cuiſſes de poularde en Hoche-pot. 97
Au bouillon de lapreaux. ibid.
En étuvée. 98
Bachiques. 99

Matelotte de cuisses de poularde & autres. 100
Poularde à l'Angloise. ibid.
Accompagnée. 101
A la Montmorency. 102
En brodequins. 103
A la Tartare. 104
Aux truffes. ibid.
Au court-bouillon. 105
Aux huitres. ibid.
A l'aurore accompagnée. 107
A la Villeroy, aux écrévisses, au sang. 108
Marinade, en galantine. 109
En canelons, au beurre d'écrévisses. 110
A la Berry. 111
Aux fines herbes, à la cendre. 112
A la poële, en grenadin. 113
Au Vasterfiche. ibid.
Au blanc manger. 114
A toute sorte de légumes. 115
Filets de poularde en blanquette, à la Béchamel. 117

A la crême, en écharpe. ibid.
Filets en clarquet 118
Feuilletons de poularde. 119
En hatereau. 120
A la crême. 121
Foyes gras à la broche, en caiſſon. 122
A la poële, aux fines herbes, en coquilles. 123
En ſurpriſe ou en crépine. 124
En hatelettes. ibid.
Rôties de foyes gras. 125
Ragoût de foyes gras. 126
Kneffes à la moëlle. 127
CHAP. IV. *Crêtes de chapon en pagote.* ibid.
Au fenouil. 128
En menus droits, au Parmeſan. 129
A la poulette, à l'appetit. 130
En ragoût, au blanc. 131
A l'étuvée. ibid.
En riſſolles. ibid.
En verd-pré, en allumettes. 132
A la Polonnoiſe, au ſaffran. ibid.

CHAP. V. *Le Dindon vieux à la daube.* 133
Dindon jeune aux truffes. 134
Aux truffes, foyes gras, & petits oignons. 135
Au reſtaurant. ibid.
En galantine. 136
Fourré. ibid.
A différentes ſortes de légumes. 137
Cuiſſes de dindon glacées. 138
Barbe-Robert. ibid.
A la crême, fourrée. 139
Aîlerons de dindon fourré. 140
Glacés. ibid.
Aux navets. 141
En ſurpriſe. ibid.
Pattes de dindon bottées. 142
A la Sainte-Menehoult, à l'Eſpagnole. ibid.
CHAP. VI. *Différentes façons d'accommoder les poulets, gras, communs, à la Reine & aux œufs.* 143
Fricaſſées de poulets. ibid.
A la crême, aux mouſſerons, à la

Hollandoiſe. 145
Autre fricaſſée de poulets. 146
Giblotte de poulets, aux truffes. 147
A l'Italienne. 148
Poulets, ſauce à la beccaſſe. ibid.
Aux œufs à la Barbarine. 149
Au Vaſterfiche. 151
A la Polonnoiſe. 152
A la cerfeuillade. 153
Poulets au verd-pré. 154
En papillottes. 155
En chipoulatte, en breſſolle. 156
En boudin blanc. 157
Aux huîtres vertes, & aux truffes. 158
En marinade. 160
A la Tartare. 161
Gras aux huîtres. ibid.
A la Sainte-Menehoult, mignons. ibid.
A l'eſtoufade, ou à la cendre. 162
A l'Hollandoiſe, aux écréviſſes, au beurre d'écréviſſes, aux truffes. 163

Aux truffes, à l'Italienne, à l'écarlate. 164
Au perſil. 165
A la rocambole, à l'échalotte. 166
A l'Angloiſe. ibid.
Aux cornichons. 167
A la veſtale. ibid.
A la brune foncée. 168
A la Margot. Fourrés. 169
A différentes ſortes de légumes, aux artichaux à la Françoiſe, petite ſauce. 170
Poulets à l'Allemande. 171
Au fenouil. 172
A la Ravigotte chaude. 173
En matelotte. 174
En fricandeaux. 175
Au Parmeſan, en grenadins. ibid.
Gras aux petits œufs. 176
Aux petits oignons. 177
Au beurre, au verjus. 178
A pluſieurs ſauces. 179
A la civette. 180
A l'abri au perſil. 181
A la crême au blanc-manger. ibid.

En surprise. 182
Achettes de poulets. 183
Autres poulets au boudin blanc. ibid.
A la Gouteau. 184
Au Sultan. 185
En canneſſon. ibid.
A la Carthagene. 186
Sans fard. ibid.
A la Flamande. 187
Au beurre-verd. 188
Au fumet. 190
A l'Eſculape. 191
Filets de poulets en caiſſon. 192
Cuiſſes de poulets. ibid.
Poulets au ſaffran. 193
Obſervation ſur la volaille. ibid.
CHAP. VII. *Compôte de Pigeons.* 195
Fricaſſée de Pigeons. 197
Au petit lard, à la Bourgeoiſe, au ſang. 198
Au gratin. 199
A la poële. 200
A la Duxelle, à l'Italienne. 201

Aux fines herbes. 202
En surprise, en tortuë. 203
Aux tortuës. 205
Dans des oignons. 206
A la crapaudine. ibid.
Joyeux. 207
A l'abri. 208
Compôte aux pois. ibid.
Aux pointes d'asperges, en petits pois. 209
Autre aux pointes d'asperges. 210
Pigeons en grenadins. ibid.
Au fenouil, autre au fenouil. 211
Au Soleil. 212
A la Lune. 213
Aux écrévisses. 214
Dans les écrévisses. 215
Aux écrévisses à la crême. 216
A l'écarlate. 217
En coquilles. ibid.
En sur-tout dans des coquilles. 218
En sur-tout à la Sainte-Menehoult. ibid.
Au Pere-Douillet. 219
A la Sainte-Menehoult. 220

Marinade au citron. ibid.
En beignets. 221
Au baſilic. ibid.
Salmis de pigeons 222
Matelotte de pigeons, 223
En timbale. 224
En ſur-tout. ibid.
Au beurre. 225
Grenadins aux choux-fleurs. ibid.
En crépinettes. 226
En crépine 227
A la civette. 228
A la marriniére. ibid.
Au beurre de Provence. 229
Hiſtoriés. 230
A la Périgord. 231
Poulardés. ibid.
A pluſieurs ſauces. 232
Poupeton de pigeon au ſang. 233
Obſervation ſur le pigeon. 234
CHAP. VIII. *Caneton à la purée.* 235
De Rouen au jus d'orange. 237
Canard au Pere-Douillet, à la braiſe, 238

En Macédoine. 239
En grenadins. 240
Aux navets. 241
A la Bourgeoiſe, aux navets, aux olives. ibid.
En balon, à la daube. 243
Filets de canard à la Mancelle. ibid.
Aux têtes d'huîtres. 244
Autres aux truffes & têtes d'huîtres. 245
Emincés aux concombres. 246
Oyſons aux pois. 247
Oye à la broche. ibid.
A la moutarde. 248
A la daube. 249
Aîles & cuiſſes d'oye. 250
Cuiſſes à la Sainte-Menehoult, à la moutarde. 251
CHAP. IX. *Gros liévre à la broche, auſſi tendre qu'un jeune, & de meilleur goût.* 252
Civet de liévre. 253
Liévre à la daube. 254
Haricots de liévre. 255

Filets de liévre, ſauce pointue, ſauce au civet. 256
Gâteau de liévre. 257
Levreau à la hâte. 258
A la Suiſſe. ibid.
Filets au beurre. 259
A la chicorée. 260
Levreau au ſang. ibid.
Filets à la ſauce douce. 261
Lapreaux au gîte. 262
En fricandeaux. 263
Grenadins de lapreaux. ibid.
Lapreaux roulés. 264
Botines de lapreaux. 265
Galantine froide. 266
Lapreaux au vis-à-vis. 267
A l'Angloiſe. ibid.
En tortuës, 268
En timbale. 269
En caiſſe. 270
Aux truffes. 271
Aux morilles, mouſſerons ou champignons, à l'Italienne. 272
Aux petites herbes. 273
En brodequin 274

Matelotte de lapreaux & d'anguilles. 275
Lapreaux au vin de Champagne. 277
A la braiſe, avec pluſieurs ſauces différentes. 278
Fricaſſée de lapreaux, ibid.
Marinade de lapreaux. 279
Haches de lapreaux. ibid.
Lapreaux au gratin. 280
En houlettes. 281
Filets à l'Eſpagnole. ibid.
Galimafrée. ibid.
Blanquette. 282
Filets émincés, aux concombres; à la Bechamel, au Cingarat. ibid.
Eſcalopes. 283
Eſcalopes à l'Italienne. 284
Caſcalopes. 285
Filets de lapreaux au fenouil, & Balotines. 286
Lapreaux à l'Amiral. 287
Crépinettes de lapreaux, ibid.
Semelles de lapins. ibid.
Salade de lapreaux, 289

CHAP. X. *Faisans aux truffes.* 290
Aux olives, à l'Espagnole, sauce à la carpe. 291
Salmis. 292
Salmis au bouillon ibid.
Filets à la Mansselle. 293
Filets aux foyes en puits. ibid.
Beccasses à la broche, sauce au salmis. 294
Salmis de beccasse. 295
Filets au jus de canard, oiseau de riviere. ibid.
Sur-tout de beccasse ou beccassine. 296
Beccassines à l'estoufade. ibid.
Beccots s'accommodent de même. 297
Beccots à l'Espagnole. ibid.
Aux truffes à l'Italienne 299
Au jus d'orange. 300
Leurs filets à la Mansselle. 301
Ramereaux aux choux. ibid.
Au fenouil. 302
Aux tortuës. 303
Tourtereaux à la poële, au fenouil. 304
A la Duxelle. 306

Tourtereaux au reſtaurant. 306
Salmis de mauviettes. 307
Mauviettes à la Genevoiſe. 308
Allouettes en caiſſe, au Parmeſan. 309
En coque. 310
A l'Italienne. 311
Au fenouil, à l'Eſpagnole. ibid.
Grives à la Bourgeoiſe. 312
Grives à la Moſcou. 313
Sercelles aux truffes. ibid.
Au jus d'orange. 314
Aux olives, à la broche. ibid.
Filets de ſercelles aux anchois. 315
Perdreaux à la Polonnoiſe. ibid.
Perdreaux à la Coygni. 316
A l'Italienne. 317
A la carpe, aux fines herbes. 318
En galimafrée. ibid.
Au bouillon, en ſalmis. 319
A la Manſelle. 320
Sauce aux foyes. 321
Kneffes en Sultane. 322
Aux truffes, à la cendre. 324
Aux truffes. 325

Salmis aux truffes. ibid.
A la bonne femme, aux foyes. 326
A l'Eſpagnole. 327
Perdraux en grenadin. ibid.
En giblotte. 328
Filets de perdreaux dans leur ſauce, à la Sainte Lucie. 329
Côtelettes. ibid.
Vieille perdrix à l'Eſpagnole. 330
Hachis de perdrix. 331
Perdreaux au beurre. 332
Pain de perdreaux. ibid.
Perdreaux à la rocambole. 333
Cailles au laurier. 334
En crépinès. 335
A l'appetit, à la poële. 336
A l'étuvée. 337
Autre étuvée. 338
En matelotte, aux truffes. 339
En timbale ibid.
En ſur-tout. 340
A l'éſtoufade, au gratin, au fenouil. 341
A la Duxelle. 342
Aux choux. 343

CHAP. XI. *Du rôti.* 344, *& suiv.*
De la poularde rôtie, &c. 348 *& suiv.*
Des pigeons de voliere. 351 *& suiv.*
De l'agneau. 353
Canards & autres. 354
Faisans & autres. 355
Beccasses, beccassines & beccots. 356
Cailles & cailleteau. ibid.
Oyes sauvages & autres. 357
Allouettes ou mauviettes. 358
Ortolans, liévres & lévreaux. 359
Chevreuil & autres. 361 *& suiv.*
CHAP. XII. *Du Ris. Ris meringué.* 363
Au saffran, au lait. 364
Glacé. 366
Au bouillon de navets. 367
La Semouille. ibid.
Le Gruau. ibid.
Le Geniévre. ibid.
Des Lentilles. 368
Lentilles fricassées. ibid.
A la Reine, en ragoût, à l'huile. 369
Orge mondé d'Hollande. ibid.

Pois nouveaux. 370
Ragoût de pois. 371
Petits pois à la créme. 372
Pois au lard. ibid.
Pois ſec. ibid.
Féves de marais. 373
En Macédoine. 374
Haricots verds. ibid.
A l'huile, au beurre. 375
Autre façon. 376
En allumettes. ibid.
Autre façon d'allumettes. 377
Façon de conſerver les haricots verds. ibid.
Haricots blancs ou féves au gras. 379
Au bouillon. ibid.
A la Maître-d'Hôtel, à l'ordinaire, à l'huile. 380
Feverolles ou *petites féves rouges à la créme.* 381
Perſil. ibid.
Ciboule. 382
Matelotte de gros oignons. ibid.
Ragoût de petits oignons. 383

Autre ragoût. ibid.
En ſalade. 384
Au blanc manger. ibid.
Carottes & panais. 385
Ragoût de racines. ibid.
Autre ragoût. ibid.
Racines à l'huile. 386
Au beurre. 387
Racine de perſil. ibid.
CHAP. XIII. *Choux friſés en purée.* 388
Choux blancs à l'Allemande. 389
A la braiſe. ibid.
Farcis. 390
Verds ou gelées à la braiſe. 391
Choux rouges, les mêmes confits. ibid.
Sorcrote Allemande. ibid.
Choux raves. 392
Choux brocolis. ibid.
Choux maronnés. ibid.
Chouées. 393
Cellery. ibid.
Ragoût de cellery. ibid.
Cellery frit en bâton. 394
Poireau. ibid.

Riſſolles de poireaux. 395
Raves & radix. ibid.
Raviolles au bouillon. 396
Autres raviolles, en canelons. ibid.
Navets en ragoût, au blanc, à la moutarde. 397
Bouillon de navets, 398
Terrine de gros navets. ibid.
Laituës en ragoût. 399
A la Dame Simonne. ibid.
Farcies, frites. 400
Montant de laituës au bouillon ou au jus. 401
Chicorée. ibid.
Ragoût de chicorée. 402
Autre au blanc. 403
Oſeilles, farce maigre. 404
Au gras, jus d'oſeille. 405
Cardes poirées maigres, au beurre. 406
Les mêmes au gras, au Parmeſan. 407
Pourpier. 408
Epinars au beurre, au bouillon, à la Bourgeoiſe, à l'huile, au gras. 409

Paſſepierre. 410
Cardes d'Artichaux au jus. 411
Au bouillon, ou au beurre. 413
Au Parmeſan. ibid.
Aſperges au beurre, à l'huile, au jus, en ragoût, en petits pois, & à la crême. 414 & *ſuiv.*
Maniere de les conſerver. 416
Houblon. 417
Artichaux. ibid.
Au beurre, à la Barigoult, à l'Italienne, à la Garonne, frits. 418 & *ſuiv.*
Les mêmes à la Provençale. 421
En ſurpriſe, à l'éſtoufade. 423
Aux criſtaux & à la poulette. ibid.
A l'échalotte, à la Sicilienne. 424
Au jus, au michon. 425
Au verjus, au Parmeſan. 426
En beignets, aux fines herbes. 427
A la Sainte-Menehoult. 428
En ſalade, au citron. 429
Au jus de veau à la glace. 430
A la Maingui. 431
Façon de conſerver les artichaux. ibid.

Autre façon de conſerver les artichaux. 432
Choux-fleurs au beurre. ibid.
A l'huile, au jus. 433
A l'Eſpagnole, au Parmeſan. 434
Façon de conſerver des fruits verds au vinaigre. 435
Ragoût de verjus. ibid.
Maniere de le conſerver. 436
La patience, bouillon. ibid.
Les réponſes, ſalade. ibid.
L'ache. ibid.
Les chervis. ibid.
Bourache & ouloſe. 437
Concombres en ragoût. ibid.
Concombres farcis, au blanc. 438
En beignets. 439
A la bechamel. 440
Farcis en maigre. ibid.
Façon de conſerver les concombres. 441
Melons. 442
Façon de les conſerver. ibid.
Ragoût de petits melons. 443
D'olives. ibid.
De

De piſtaches. ibid.
Poturons ou citrouille. 444
Bétraves fricaſſées. ibid.
Salſifix ou *Screſonnaires.* ibid.
Cornichons d'Hollande & autres. 445
L'Achia. ibid.
Capres. ibid.
Capucines. 446
Bled de Turquie. ibid.
Champignons à l'Italienne froids. 447
A la crême, ou pain de champignons. ibid.
A l'Italienne. 448
Aux fines herbes. ibid.
Hachis de champignons. 449
Truffes en pâte, à la cendre. 450
A la Perigord, au beurre, à l'Italienne. 451
Ragoût de truffes. 452
Morilles à l'Italienne. ibid.
En hatelets. 453
En ragoût, à la crême farcies. 454

Mouſſerons à la crême, à l'Italienne. 455
En ragoût. 456
Bigarreaux. ibid.
Ragoût de cerneaux. 457
Groſeilles vertes. ibid.
Différentes Epiceries pour la Cuiſine. 458
Vins & autres liqueurs ſervant à la Cuiſine. 459
Fromages qui s'employent à la Cuiſine. ibid.
Vinaigre à la Mariniere propre à différentes ſauces. 460

Fin de la Table du ſecond Volume.

De l'Imprimerie de P. AL. LE PRIEUR.

LES DONS DE COMUS,

OU

L'ART DE LA CUISINE,

RÉDUIT EN PRATIQUE;

NOUVELLE EDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.

TOME TROISIEME.

Le prix eſt de ſept livres dix ſols relié.

A PARIS,

Chez PISSOT, Libraire, Quai de Conti, à la Croix d'Or, à la deſcente du Pont-Neuf, au coin de la rue de Nevers.

M. DCC LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

LES DONS DE COMUS, OU L'ART DE LA CUISINE REDUIT EN PRATIQUE.

TROISIEME PARTIE.

Concernant la Pâtiſſerie, &c.

CHAPITRE PREMIER.

Façon de faire toutes les différentes ſortes de pâtes.

Pâte briſée.

METTEZ de la farine deſſus votre table ou tour à pâte, ſelon la quantité de pâte que vous voulez faire. (L'œil doit guider pour

peu que l'on ſoit dans l'uſage.) Faites un trou au milieu, mettez du beurre ce qu'il en faut avec trois ou quatre œufs, détrempez le tout avec de l'eau fraîche & du ſel ce qu'il en faut, maniez votre pâte & la briſez le mieux que vous pourrez, tenez-la ferme, prenez garde de ne la point brûler à force de la manier, cela lui ôte l'œil & l'empêche de ſe lier: quand elle eſt repoſée, formez-en une abbaiſſe ſelon la grandeur du pâté que vous voulez faire, & la dreſſez de la hauteur que vous jugerez à propos, en la pinçant toujours également avec les deux mains pour que la pâte ſe ſoutienne. Quand c'eſt pour des pâtés dreſſés, vous pouvez la faire à l'eau chaude, pour lors vous diminuez la quantité de beurre.

Pâte briſe.

Prenez de la farine de ſeigle, maniez-la bien avec de l'eau

chaude, un peu de beurre & de ſel : faites votre pâte un peu ferme, ſervez-vous-en pour de gros pâtés que l'on veut envoyer au loin, & autres.

Pâte délicate pour toutes ſortes de Tourtes de viande.

METtez de la farine ſur une table, la quantité dont vous avez beſoin pour votre pâte, un peu de ſel, un quarteron de beurre ou plus ſelon le beſoin, & un œuf. Détrempez le tout avec de l'eau fraîche. Maniez bien votre pâte, enſorte qu'elle ſoit un peu molle & liante. Enſuite vous l'abbaiſſez & y mettez un quart de beurre ſur la quantité de pâte. Vous l'étendez & l'enfermez bien & la laiſſez repoſer : enſuite il faut étendre cette pâte bien mince, mais ſurtout prendre garde que le beurre n'en ſorte, pliez-la l'un ſur l'autre, & l'étendez encore juſ-

qu'à ſix fois, en deux tems, & vous en ſervez.

Pâte à beignets.

Mettez de la farine dans une caſſerole & la délayez avec de la bierre, un peu de ſel & d'huile. Etant bien délayée, vous y mettez deux ou trois blancs d'œufs fouettés, & vous en ſervez.

Pâte feuilletée pour toutes ſortes de Tourtes, d'Entremets, petits Pâtés & autres petits Hors-d'œuvres.

METtez ſur un tour à pâte la quantité de farine dont vous avez beſoin pour votre pâte : ſur trois livres de farine, on peut mettre deux livres de bon beurre ; faites un trou au milieu de votre farine, mettez du ſel ce qu'il en faut, un jaune d'œuf ou deux, détrempez bien avec de l'eau fraîche, & rendez votre pâte bien

maniable, enſuite faites-en une abbaiſſe épaiſſe d'un pouce, mettez-y votre beurre, obſervez que la pâte ſoit auſſi molle que le beurre ; pour que l'un & l'autre ſe marient bien enſemble, enfermez-les bien en renverſant un bout de la pâte ſur l'autre, ou bien en la pliſſant tout autour, laiſſez-la enſuite repoſer, après quoi vous l'étendrez le plus mince que vous pourrez & ramenerez toujours un bout ſur l'autre, faites la même choſe cinq fois en deux tems ; enſuite vous en ſervez au beſoin.

Pâte d'amandes.

Pilez une livre d'amandes douces ; quand elles ſeront bien échaudées & reſſuyées dans un linge, mettez un peu de blanc d'œufs, fouettez à meſure que vous les pilez pour qu'elles ne tournent point en huile. Plus elles ſont pilées & meilleures elles ſont.

Otez la pâte du mortier & la mettez ſur un plat d'argent, ou caſſerole, ou autre vaiſſeau, avec du ſucre en poudre, & la deſſéchez ſur le feu : il en faut une demi-livre pour une livre de pâte, & quelque choſe de plus ſi vous voulez, & ainſi à proportion. Remuez toujours votre pâte ſur le feu en y mettant du ſucre à meſure, juſqu'à ce qu'elle ſe détache de la poële : pour lors vous la mettez ſur le tour à pâte & la maniez avec un peu de ſucre & de farine. Vous pouvez la deſſécher dans une poële avec un ſucre cuit à la plume, dans lequel vous mettez votre pâte & la remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien deſſéchée & qu'elle ne tienne pas au dos de la main. Cette pâte ſert pour faire pluſieurs entremets. Vous en compoſez, ſi vous voulez, une pâte à ſeringuer en la pilant dans un mortier avec un peu

de crême pâtiſſiere bien cuite.

Pâte croquante.

Prenez de la farine & du ſucre, égale partie ; délayez le tout avec du blanc d'œuf, ſelon la quantité de pâte que vous voulez faire, maniez la bien, mais qu'elle ne ſoit pas trop molle, & pour lors vous vous en ſervirez à ce que vous voudrez.

Pâte à l'Eſpagnole.

Mettez de la farine ſur le tour à pâte, ſuivant la quantité de pâte que vous voulez faire, avec un peu de ſel, du beurre & un peu de ſain-doux bien nouveau. Délayez votre pâte à l'eau chaude, maniez & fréſez à l'ordinaire, enſorte qu'elle ne ſoit pas trop dure: enſuite laiſſez-la repoſer, formez-en quatre ou cinq petites abbaiſſes bien minces : vous commencez par la premiere ; quand elle eſt bien étendue & mince, vous la roulez en la frottant continuelle-

ment de ſain-doux bien chaud : ſoudez-la bien également, roulez toutes vos abbaiſſes de même, juſqu'à ce que votre rouleau ſoit gros comme le poignet, enſuite vous laiſſez repoſer. Pour vous en ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans un pot ou autre vaiſſeau, dans lequel vous tremperez un bon couteau, avec lequel vous couperez votre pâte de l'épaiſſeur de deux écus, & vous l'étendrez un peu : vous formerez vos pâtés ſelon la grandeur, & vous les dorerez avec du ſain-doux. Cette pâte vous ſervira à ce que vous voudrez.

Pâté de graiſſe de bœuf.

Ayez de la graiſſe de bœuf, de laquelle vous aurez eu ſoin d'ôter tous les nerfs. Hachez-la & la faites fondre, paſſez-la dans l'eau fraîche, & enſuite la pilez pour la rendre maniable, & vous en ſervez comme du beurre pour le feuilletage & autre.

Pâte à l'huile.

Cette pâte eſt de la même compoſition que celle ci-deſſus; toute la différence eſt, qu'en pilant la graiſſe vous y incorporez de bonne huile peu à peu juſqu'à ce que votre graiſſe ſoit maniable, & vous en ſervez: vous en formez du feuilletage en lui donnant les mêmes tours qu'à celui du beurre.

Pâte à la Provençale.

Mettez de la farine ſur le tour à pâte, mettez deux ou trois œufs ſelon la quantité, avec un verre de bonne huile, délayez le tout avec de l'eau fraîche, un peu de ſel: étant bien maniée, laiſſez-la un peu repoſer, enſuite étendez la pâte bien mince & la frottez d'huile; repliez la pâte les bouts l'un ſur l'autre, & toujours la frottez d'huile légerement juſqu'à quatre fois; faites enſorte d'y faire entrer une livre & demie

d'huile. Cette pâte peut vous ſervir à bien des choſes.

Pâte d'Echaudés aux œufs.

Faites un petit levain avec un peu de levure de bierre & d'eau chaude: maniez le tout enſemble & en formez un petit pain que vous ferez revenir dans un lieu chaud l'eſpace d'une demi-heure ſelon le tems. Pendant ce tems-là, vous mettez ſur une table un quart de farine; faites un trou au milieu, caſſez-y un quarteron d'œufs avec une livre de bon beurre, deux onces de ſel bien fin: Détrempez & maniez bien le tout, enſuite lui donnez d'abord trois tours du plat de la main, & vous y mettez après votre levain dedans par petits morceaux, après vous lui donnerez ſix autres tours, enſuite vous aſſemblerez votre pâte & la mettrez ſur une corbeille dans une nappe avec de la

farine, & vous la laiſſerez repoſer dans un lieu frais : quand vous voudrez vous en ſervir; vous la couperez en raton, & vous formerez vos échaudés : vous ferez bouillir de l'eau dans un vaiſſeau propre, vous les mettrez dedans en agitant toujours l'eau juſqu'à ce qu'ils reviennent deſſus, & quand ils ſont fermes, vous les mettez à l'eau fraîche enſuite égoutter, vous les tenez frais & les faites cuire au four aſſez chauds ; ils ſe font de même au beurre, on n'y met point d'œufs. A l'eau, on n'y met ni beurre ni œufs.

Pâte à Canelon.

Mettez ſur une table deux poignées de farine & une de ſucre en poudre, deux jaunes d'œufs & un blanc, un peu de rapure de citron, un verre d'eau dans lequel vous aurez fait fondre un petit morceau de beurre : maniez votre pâte & la rendez propre à pou-

voir vous en ſervir pour former des canelons & autres drogues que je marquerai en leurs places.

Pâte à Dariolles.

Mettez de la farine avec de l'eau chaude, fort peu de beurre; maniez bien le tout enſemble, & tenez la pâte ferme & propre à dreſſer, ſoit flancs, dariolles ou autres choſes.

Pâte Royale.

Mettez dans une caſſerole une chopine d'eau, un peu de ſel, un quarteron de beurre: faites bouillir un inſtant, enſuite mettez de la farine juſqu'à ce que cela ſoit en pâte bien déliée, & la remuez toujours juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole, enſuite vous l'ôtez de deſſus le feu, & vous y mettez une rapure de citron & des œufs l'un après l'autre, autant que la pâte en pourra boire: (cela ſe voit quand elle commence à s'attacher au doigt) alors vous vous en ſervez.

On peut la faire plus ferme en y mettant plus de farine : on peut la faire au lait au lieu d'eau.

Autre façon de pâte.

Mettez de la farine ſur le tour à pâte ou autre table, la quantité dont vous aurez beſoin ; mettez-y le tiers de beurre, un œuf, du ſel ; mêlez bien le tout enſemble à ſec, enſuite humectez-la d'un peu d'eau & l'aſſemblez. Il ne la faut pas fraiſer.

Autre Pâte au ſucre.

Vous prenez la même quantité de farine & de beurre que ci-devant ; vous y mettez une poignée de ſucre en poudre, du ſel, deux blancs d'œufs : mêlez bien le tout enſemble & mettez-y de l'eau pour l'aſſembler ; cela vous ſervira pour différentes tourtes d'entremets.

Pâte à Brioche.

Prenez le tiers de la farine que vous voulez employer ; mettez-y

un demi-quarteron de beurre ſur quatre litrons de farine. Détrempez ce tiers de farine avec de l'eau chaude, enſorte qu'elle ſoit bien maniable. Faites-la revenir dans un endroit chaud. Il lui faut une heure l'hyver & un quart d'heure l'été. Mettez votre farine ſur la table. Faites un trou au milieu, & y mettez une once de ſel fin, trois livres de bon beurre, dix-huit œufs, un peu d'eau. Maniez bien les œufs & le beurre, enſuite la farine. Mettez votre levain dedans par petits morceaux. Maniez la pâte par trois fois avec la main. Enſuite vous l'aſſemblez & la mettez dans un linge poudré d'un peu de farine. Laiſſez repoſer dix ou douze heures, enſuite vous en formez des brioches.

Pâte au ris.

Faites un morceau de pâte à l'ordinaire, c'eſt-à-dire, avec deux poignées de farine, un peu

de ſel, un bon morceau de beurre, deux ou trois œufs, un peu d'eau, le tout bien manié enſemble. Vous faites cuire un quarteron de ris avec de bon bouillon. Quand il eſt lié & cuit vous le laiſſez refroidir. Vous pilez votre pâte dans le mortier, & y mettez enſuite votre ris avec un peu de beurre. Retirez-la du mortier & la farinez légerement ſur la table. Formez-en des gâteaux, & les faites cuire à l'ordinaire. Servez chaud.

Pâte à la Dauphine.

Mettez ſur une table une demi-livre de farine, quatre œufs frais, un verre de vin d'Eſpagne, quatre pains de beurre. Maniez le tout enſemble & en formez une pâte qui ne ſoit ni trop dure, ni trop molle. Vous pouvez y mettre un peu d'eſſence de citron ou de fleur d'orange.

Cette pâte ſert à faire bien de

petits entremets de pâtiſſerie ; comme fleurons, ſemelles, rôties glacées & autres.

Pâte d'Ecréviſſes.

Mettez dans un litron de farine un peu de ſel, deux jaunes d'œufs, un quarteron de beurre d'écréviſſes & un peu d'eau. Formez votre pâte à l'ordinaire, & vous en ſervez pour de petits pâtés bouillans ou riſſolés, que vous faites frire ou cuire au four. Frottez de beurre d'écréviſſes & ſervez.

Pâté à la Crême.

Mettez une livre de farine, un peu de ſel, quatre jaunes d'œufs, & les blancs fouettés, un quarteron de beurre, la moitié d'un fromage à la crême, maniez bien le tout enſemble. Formez votre pâte en y mettant un peu de crême double, cela ſert à faire des petits gâteaux & autres choſes.

CHAPITRE II.

Différens pâtés froids de groſſe viande, volaille, gibier, poiſſon & autres.

Pâté de Jambon.

AYez un jambon nouveau ou autre: parez-le proprement, levez la peau, faites-le tremper une demi-journée s'il eſt nouveau, & un jour & demi s'il ne l'eſt pas. Entremets froid.

Prenez de la farine ce qu'il en faut, avec un morceau de beurre, & cinq œufs; délayez bien le tout avec de l'eau chaude: il faut que cette pâte ſoit ferme; laiſſez-la repoſer un inſtant & lemployez ſur le champ: dreſſez votre pâté à la hauteur qu'il convient, donnez-lui toujours un bon pouce d'épaiſſeur & même plus: aſſaiſonnez votre jambon de toutes ſortes d'épices: il faut le déſoſſer

avant que de le mettre tremper. Mettez-le dans votre pâté, garniſſez de tranches de bœuf deſſous & à côté, & y mettez quantité de lard rapé ou haché & pilé, aſſaiſonnez de toutes ſortes de fines herbes, recouvrez-les de bonnes groſſes bardes de lard, enſuite le couvrez de ſon couvercle, le tout bien ſoudé & monté, garniſſez de fleurs-de-lys ou d'autres petits agrémens; mettez-le au four, laiſſez un trou au milieu de la couronne: à moitié cuit, vous le moullez de vin blanc & un peu d'eau-de-vie. Il faut qu'il ſoit au four huit heures entieres: enſuite ôtez-le, & le laiſſez refroidir. Vous pouvez lui ôter une partie de ſa nourriture pour la remettre quand il ſera froid. S'il ne s'en trouvoit pas aſſez pour le garnir & le glacer tout à fait, vous y joindrez une livre de ſain-doux bien nouveau, ou pluss'il en étoit beſoin.

Vous pouvez faire cuire votre jambon quand il eſt bien deſſalé, dans une braiſe douce à moitié, & enſuite en former votre pâté de pâte ordinaire, & le finirez de même.

Pâté de Veau & Perdreaux.

Faites une pâte à pâté froid à l'ordinaire & bien nourrie. Ayez deux vieilles perdrix dont vous tirez toutes les chairs; hachez-les bien menu; mêlez deux fois autant de lard pilé le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices à l'ordinaire. Vous pourriez même faire piler les os s'il avoit du fumet, enſuite ayez autant de morceaux de rouelle de veau que de petits perdreaux de la même groſſeur. Lardez le tout de moyen lard, aſſaiſonnez à l'ordinaire; formez la premiere abbaiſſe, étendez un peu de votre farce dans le fond avec quelques bardes de lard, arrangez votre

Entremets froid.

viande, c'eſt-à-dire, du veau, un peu de farce, un perdreau à côté, dans lequel vous aurez mis un peu de farce dans le corps : ſuivez toujours de même, aſſaiſonnez votre pâté par-deſſus à l'ordinaire, couvrez de bardes de lard & de bon beurre, ce qu'il en faut, deux feuilles de laurier : remettez la ſeconde abbaiſſe par-deſſus, bien ſoudée ; finiſſez votre pâté à l'ordinaire, mais ſurtout que la croute ſoit bien épaiſſe ; il faut trois heures pour le cuire.

Pâté en fuſée, c'eſt-à-dire, de pluſieurs ſortes de viandes hachées.

Entremets froid.

Ayez levreaux ou liévres, lapins, vieilles perdrix ou autre gibier, un petit gigot de mouton, un morceau de rouelle de cochon ; levez bien les filets de tous, ôtez les nerfs, hachez le tout enſemble ou ſéparément, hachez à part du lard, de la graiſſe de bœuf ou de veau, mêlez le tout, aſſaiſon-

nez de poivre, ſel, épices douces, un peu de fines herbes, un peu d'ail; maniez bien le tout enſemble, goûtez-le, enſuite mettez-y du lard en dez, du jambon en dez, des piſtaches & truffes en dez, remêlez le tout & formez votre pâté à l'ordinaire, bien nourri; prenez toujours garde de ne point trop ſerrer votre pâté: mettez-le au four l'eſpace de quatre à cinq heures: quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir.

Pâté de culotte de Bœuf.

Ayez une culotte à demi-ſel, bien couverte de graiſſe; lardez-la de gros lardons bien aſſaiſonnés: il faut que la culotte ſoit abſolument déſoſſée; enſuite faites cuire dans une braiſe bien nourrie d'autres tranches de bœuf & lard, & toutes ſortes d'aſſaiſonnemens à l'ordinaire: point d'autre mouillement que deux verres de vin de Champagne & un verre de Entremets froid.

bouillon : étouffez-la, & la faites mijotter ſur des cendres chaudes l'eſpace de ſix heures : enſuite ôtez-la ſans la découvrir ; laiſſez-la refroidir dans ſon aſſaiſonnement : formez votre pâté, dreſſé de bonne pâte faite à l'eau chaude, pourtant qu'elle ſoit mangeable ; mettez-y votre culotte de bœuf, qui eſt au trois quarts cuite, avec toute ſa nourriture, & quelques bardes de lard & beurre ; de plus, achevez de couvrir votre pâté & le finiſſez à l'ordinaire ; mettez-le au four l'eſpace de deux ou trois heures, enſuite retirez-le, & le faites refroidir : on peut en faire des pâtés chauds de même.

Pâté de Veau.

Entremets froid. Prenez un cuiſſeau de veau, déſoſſez-le, & le piquez de gros lardons bien aſſaiſonnés, enſuite formez votre pâté, mettez votre veau deſſus, aſſaiſonnez deſſus

comme deſſous de ſel, poivre, épices & fines herbes, & quelques feuilles de laurier : couvrez bien de bonnes bardes de lard, graiſſe & beurre; achevez de couvrir votre pâté, & y faites tel façon que vous jugerez à propos ; dorez & mettez au four quatre heures, enſuite laiſſez-le refroidir : s'il manquoit de nourriture quand il eſt cuit, il en faudroit remettre.

Pâté de Canards.

Ayez des canards bien épluchés : trouſſez, accommodez & piquez-les de gros lard comme pour la daube : faites-les cuire de même aux trois quarts, enſuite vous les mettrez dans une pâte biſe de ſeigle avec une partie de leur nourriture & quelques bardes de lard ; achevez de les faire cuire : c'eſt à peu près la façon des pâtés d'Amiens. Entremets froid.

Pâté de Dindon.

Entremets froid. Ayez un vieux dindon ou jeune; il lui faudra moins de tems à cuire, accommodez-le & le trouſſez, caſſez-lui les gros os, piquez-le bien partout de bon gros lard, bien aſſaiſonné; enſuite aſſaiſonnez votre pâté à l'ordinaire, mettez en pâté dreſſé ou autre, cela dépend de la fantaiſie: ſurtout qu'il ſoit de bon goût, bien nourri, & le pâté bien fait & bien ſoudé, pour qu'il ne créve point; faites-le cuire l'eſpace de ſix heures.

Les pâtés de poulardes, chapons, poulets & autres volailles, ſe font de même que celui de dindon. On ſe reglera ſur l'âge de la bête pour la cuiſſon du pâté. Il eſt bon d'y joindre quelques morceaux de veau avec la volaille, pour la nourrir davantage.

Pâté de Cochon de lait.

Ayez un cochon de lait bien échaudé

échaudé & approprié; laiſſez-le ſe mortifier un jour, enſuite le déſoſſez entiérement le mieux que vous pourrez. Lardez les cuiſſes & les épaules en dedans & les filets pour peu qu'il y en ait; enſuite mettez votre cochon dans une terrine avec toutes ſortes d'aſſaiſonnemens, & le laiſſez l'eſpace de trois heures, enſuite formez votre pâté couché de la longueur du cochon, garniſſez-le bien de lard pilé, beurre & bardes de lard; recouvrez-le, & le faites cuire l'eſpace de trois heures, & le laiſſez refroidir. Entremets froid.

Pâté de Liévres, Levreaux, Lapins ou Lapreaux.

Déſoſſez-les proprement, ſi vous le jugez à propos, ou laiſſez-les entiers ſi vous voulez; ſinon, coupez-les par morceaux & concaſſez les os; piquez-les de gros lard aſſaiſonné à l'ordinaire, & aſſaiſonnez le tout de même; Entremets froid.

couchez votre pâté ; nourrissez-le bien & finissez ; faites-le cuire le tems qu'il convient & servez-le froid ; il faut toujours que la croute de pâté froid, dressé ou couché, soit bien épaisse, cela fait que la viande de votre pâté s'en-porte mieux.

Pâté de Sanglier, Cerf, Chevreuil, & autres.

Entremets froid. Vous ne prenez ordinairement que le filet ou la cuisse. Il faut le larder de gros lard en quantité & fortement assaisonné : couchez votre pâté de bonne pâte ; mettez votre viande dessus, & garnissez bien dessus & dessous de lard pilé & assaisonné comme de beurre & lard, achevez votre pâté ; faites-le cuire huit heures.

Pâté d'Allouettes.

Entremets froid. Ayez quatre ou cinq douzaines d'allouettes ou plus ou moins, plumez & accommodez ; coupez les têtes & les pattes ; ôtez le gisier,

& conſervez les foyes & les boyaux que vous pilerez avec du lard ou graiſſe de veau, aſſaiſonnés légerement, & mettez dans le corps de vos allouettes par le dos que vous fendrez un peu ; couchez votre abbaiſſe, mettez des bardes de lard deſſus, arrangez bien vos allouettes que vous aurez aſſaiſonnées à l'ordinaire & bardées en caille, les unes après les autres : étant toutes arrangées, vous les couvrirez de bardes de veau, quelques tranches de jambon & bardes de lard, & beurre & lard pilé enſemble bien aſſaiſonné, quelques feuilles de laurier ; finiſſez votre pâté, dorez & mettez au four l'eſpace de trois heures ; ſervez froid comme il eſt.

On peut faire la même choſe avec de petits pigeons, des cailles, des ortolans, des rouges-gorges, des becfigues & autres petits oiſeaux.

Pâté de Perdrix rouges ou griſes, ou Bertavelles.

Entremets froid.

Ayez des perdrix d'excellent fumet, épluchez & trouſſez les pattes en dedans, piquez de gros lard aſſaiſonné à l'ordinaire, conſervez les foyes avec quelqu'autre que vous pilerez, & du lard pilé aſſaiſonné de même, mettez dans le corps de vos perdrix, obſervez de leur battre l'eſtomac & les cuiſſes & qu'elles ſoient aſſez refaites pour qu'elles ne renflent pas dans le pâté. Il faut faire de même à toutes ſortes de viandes que vous mettez en pâté froid; enſuite aſſaiſonnez vos perdrix & couchez votre pâté, nourriſſez-le à l'ordinaire avec quelques feuilles de laurier; achevez votre pâté, dorez, mettez au four l'eſpace de quatre à cinq heures, & le ſervez froid.

Pâté de Périgueux.

Ayez des perdrix rouges ou

griſes; accommodez comme ci-devant: vous y mettez des truffes hachées en quantité avec les foyes & lard pilé, de façon que cela forme une farce dont vous garniſſez vos perdrix en dedans & deſſous; garniſſez-les auſſi de truffes entieres le plus que vous pourrez, le tout aſſaiſonné à l'ordinaire & bien nourri; vous formez votre pâté à la façon de Périgueux, & le faites cuire au four l'eſpace de quatre heures, & le ſervez froid. Entremets froid.

Pâté accompagné.

Ayez quatre perdreaux, déſoſſez-les entiérement, & gardez les carcaſſes pour les piler. Ayez autant de foyes gras & de truffes: faites bien dégorger les foyes gras, & les faites blanchir: quand ils ſeront froids, piquez-les de lardons, d'anchois bien nouveaux, & de truffes coupées en filets, aſſaiſonnées à l'ordinaire avec de la même Entremets froid.

farce qu'aux patés de Périgueux; que vous mettrez avec vos carcaſſes pilées, faites de même à tous. Couchez votre pâté & le garniſſez de truffes en farce, & le couvrez de bonne barde & beurre, achevez & le faites cuire à l'ordinaire.

On fait des pâtés froids de beccaſſes, beccaſſines, pluviers, vanneaux & tout autre gibier; le tout eſt que le gibier ſoit bon, bien piqué de lard, bien nourri, de bon beurre & bon lard, & la pâte bien faite, & toujours la croute fort épaiſſe.

Pâté de Truittes aux truffes & autres.

Entremets froid. Ayez une ou deux truittes bien lavées, bien nettoyées, ôtez la tête, cizelez-les ſur le dos à la diſtance de deux pouces, piquez-les dans les cizelures de truffes & d'anchois; enſuite aſſaiſonnez vos truittes de ſel, poivre, ba-

ſilic en poudre & un peu d'épices : ayez une livre de beurre marié avec perſil, ciboule & truffes hachées, ſel, poivre, que vous mettez dans le corps de vos truittes, & le reſte par-deſſus avec d'autre beurre, la quantité néceſſaire, & truffes coupées en deux, autant que l'on en veut mettre : votre pâté étant fini & couvert à l'ordinaire, faites deſſus tel deſſein que vous jugerez à propos, & le faites cuire pendant deux heures, & le ſervez froid.

On peut le faire au gras, il en ſera meilleure : on peut le faire auſſi ſans truffes.

Pâté d'Eſturgeon en froid.

Vous piquez votre eſturgeon avec des lardons d'anguille, & formez votre pâté, aſſaiſonné à l'ordinaire & bien nourri de beurre excellent, car le beurre eſt l'ame de la pâtiſſerie. Entremets froid.

Pâté de Solles en filets froid.

Entremets froid.

Ayez de groſſes ſolles, lavez les filets; quand elles ſont bien lavées & nettoyées, vous les marinez enſuite dans le jus de deux ou trois citrons, un demi-ſeptier de vin d'Eſpagne; enſuite ôtez-les de là & les reſſuyez: ayez deux ou trois livres de bon beurre marié avec du ſel, du poivre, baſilic en poudre, truffes ſi vous en avez, & les filets de douze anchois bien lavés & deſſalés: formez la premiere abbaiſſe de votre pâté à l'ordinaire, arrangez de telle forme que vous jugerez à propos, un lit de beurre, enſuite un lit de filets, enſuite un lit de beurre & un lit de ſolles, & finiſſez par le beurre. Finiſſez votre pâté; mettez-y quelques tranches de citron & feuilles de laurier, faites-les cuire une heure & demie ou deux, & les ſervez froids.

On peut faire toutes ſortes de

pâtés de poiſſon en gras, ils en ſont meilleurs.

Pâté de Saumon.

Mettez votre ſaumon entier ou en darnes; lardez-le d'anguille & d'anchois, aſſaiſonnés à l'ordinaire, & nourris de bon beurre. Entremets froid.

Pâté de Macreuſe.

Ayez des macreuſes plumées & accommodées comme le canard, lardez d'anchois, mettez dans le corps une farce de bon beurre, & finiſſez le pâté comme celui de canard. Entremets froid.

On fait des pâtés froids de pluſieurs ſortes de poiſſons de mer & d'eau douce. Voici les meilleurs.

Pâté de Cabiliau ou morue fraîche.

Pâté de Saumonneau.

Pâté d'huitres & autres garnitures.

De Lotte.

De Brochet.

D'Anguille.

Et pluſieurs autres ſelon le pays où l'on trouve différentes ſortes de poiſſons. La façon eſt toujours la même.

Différents Hors-d'œuvres de Pâtiſſerie, c'eſt-à-dire, petits Pâtés boucons, Riſſoles bouillans, Andouillettes & autres, tant en gras qu'en maigre.

Petits pâtés à la Mazarine.

Hors-d'œuvre.

AYez du feuilletage bien fait, étendez-le de l'épaiſſeur de deux écus, ayez un coupe-pâte de la même grandeur des moules dans lequel vous voulez faire vos pâtés; coupez la quantité d'abbaiſſes qu'il vous faut pour le deſſus & le deſſous de vos pâtés. Hachez un morceau de rouelle de veau à part, enſuite mêlez

le tout enſemble avec graiſſe & lard, perſil, ciboule ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, deux œufs entiers, un demi-ſeptier de crême, le tout bien pilé : formez vos pâtés proprement, bien ſoudés également tout autour, ſans trop appuyer le pouce ; dorez & mettez cuire au four, & les ſervez tout chauds.

Pâtés au blanc.

Formez des abbaiſſes comme celles des patés ci-deſſus, un peu plus grands, ſi vous voulez ; ayez une poularde ou poulet, ou autre viande blanche ; hachez-en toutes les chairs ; ayez auſſi à part de la graiſſe de bœuf blanchie, lard blanchi, ou tétine de veau. Mêlez le tout enſemble, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, ciboules, échalottes : faites bouillir un demi-ſeptier de crême ou de lait ; mettez-y de la mie de pain mollet ; Hors-d'œuvre.

faites bien bouillir & mitonner ; mêlez avec votre appareil, hachez bien le tout & pilez avec deux jaunes d'œufs ; finiſſez les pâtés ; dorez-les, faites-les cuire à propos. Quand ils ſont cuits, vous les découvrez, vous y mettez des coulis à la Reine. (Voyez l'article des coulis.) Faute de ce coulis, vous délayez trois jaunes d'œufs avec de bon bouillon, & vous tournez votre liaiſon ſur le feu pour lui donner de la conſiſtance, mais prenez garde qu'elle ne tourne. Vous tirez la viande de vos pâtés & la mêlez avec votre liaiſon, enſuite goûttez pour voir ſi rien n'y manque. Vous pouvez y mettre un peu de bonne crême, remettez dans vos abbaiſſes & ſervez.

Ils ſont auſſi bons de cette façon.

On peut faire des pâtés au blanc avec du veau cuit bien blanc, au

défaut de la volaille. On peut les faire en petits pâtés dressés pour changer ; pour cela, vous faites une pâte brisée ; vous dressez vos pâtés de la hauteur de deux doigts ; vous y mettez le même appareil. Quand ils sont cuits ; vous faites la même cérémonie.

Pâtés au jus.

Prenez de la pâte brisée, bien faite & un peu ferme ; dressez vos pâtés à telle hauteur que vous voudrez ; mettez dans une casserole un morceau de rouelle de veau ; du lard & de la graisse de bœuf coupée en morceaux ; passez un peu sur le feu ; laissez refroidir ; hachez & pilez avec l'assaisonnement ordinaire ; un peu de crême, quelques jaunes d'œufs ; garnissez vos pâtés & les couvrez ; faites dessus une petite cheminée ; dorez-les & les faites cuire ; ôtez-les du four quand ils sont cuits ; coulez-y un peu de blond de veau Hors-d'œuvre.

par la cheminée, & ſervez chaud.

Une autrefois, un petit ſalpicon.

Petits pâtés aux mouſſerons.

Hors-d'œuvre. Formez vos abbaiſſes à l'ordinaire de bon feuilletage; hachez une certaine quantité de champignons bien menu; il faut qu'ils ſoient bien fermes & bien blancs; mettez-les dans une caſſerole ſur le feu avec de bon beurre: quand ils ont jetté leur eau, ſingez un peu & mouillez de bon bouillon; quand cela eſt réduit, mettez-y une demi-douzaine de jaunes d'œufs frais que vous aurez fait durcir, & hachez bien menu; remouillez avec un demi-ſeptier de crême; mettez-y un peu de ſel, achevez de faire cuire: quand cela eſt devenu épais, ôtez & laiſſez refroidir: faites vos pâtés avec une partie de cet appareil; dorez-les & les faites cuire à l'ordinaire; quand ils ſont cuits,

découvrez-les & y remettez l'autre partie, dans laquelle vous aurez mis une liaiſon de deux jaunes d'œufs, faite avec de la crême ; recouvrez vos pâtés, & ſervez chaud.

Pâtés à la Baraquille.

Hors d'œuvre.

C'eſt la même choſe que les autres petits pâtés ordinaires. Vous faites vos pâtés un peu plus grands & des moules un peu plus profonds. Vous les foncez de la premiere abbaiſſe de feuilletage, vous les garniſſez d'un peu de farce fine, vous les recouvrez avec une abbaiſſe découpée & les faites cuire, enſuite vous les ôtez du four : quand ils ſont bien cuits, vous les découvrez ; vous aurez des filets de poularde, perdrix, truffes, ris de veau, crêtes ou autre choſe ſelon votre commodité. Vous paſſez un ragoût avec quelques champignons coupés en filets, mouillés de blond de veau ;

quand il eſt fini, vous y mettez vos filets, jus de citron ; mettez à chacun de vos pâtés un peu de ce ragoût ; ôtez même un peu de la farce, recouvrez & ſervez chaud.

On peut faire de ces mêmes baraquilles au blanc, aux écréviſſes & autres.

Pâtés à l'Eſpagnole.

Hors-d'œuvre. Prenez de la pâte à l'Eſpagnole ; foncez de grandes tourtieres : faites un hachis ou farce de perdrix ou lapin, avec un peu de mouton cuit ; le tout bien haché avec de la tétine de veau & lard blanchi, aſſaiſonné à l'ordinaire ; mettez-y perſil, ciboule, une pointe de rocambole & deux jaunes d'œufs. Quand le tout eſt haché & pilé, délayez avec un peu de ſauce à l'Eſpagnole, ou ſauce au lapin, ou blond de veau. Laiſſez refroidir ; garniſſez vos pâtés, couvrez & dorez-les de ſain-doux chaud : faites-les cuire au four ;

il faut que le couvercle faſſe bien la coquille de limaçon ; on peut les humecter quand ils ſont cuits avec un peu de ſauce tirée de la ſubſtance des os de la viande, & ſervez chaud. On fait auſſi des pâtés à l'Eſpagnole aux blancs de poularde ou autres.

Pâtés à l'Allemande.

Faites un bon beurre d'écréviſſe. (Vous trouverez la façon dans le premier Volume.) Faites un petit ſalpicon cuit ; coupez en dez, ris d'agneau, foyes gras, crêtes cuites auparavant, queues d'écréviſſes, quelques filets de volaille ſi vous en avez, paſſez des champignons en dez avec de bon beurre, perſil, ciboule, échalotte, ſel & poivre ; ſingez un peu & mouillez avec du jus de veau ; enſuite mettez dedans tous vos petits dez ; laiſſez mijotter & cuire, & liez de blond de veau ; quand cela eſt bien réduit, laiſſez Hors-d'œuvre.

refroidir : pour la pâte, il faut avoir la mie d'un pain mollet, la faire bien bouillir dans de la crême, & la rendre bien maniable ; enſuite mettez-la dans le mortier avec huit ou dix jaunes d'œufs, ſel, poivre, muſcade bien pilée ; enſuite laiſſez-la refroidir : ayez des moules de fer blanc percés des deux côtés, haut de trois doigts : étendez ſur un plafond un morceau de feuilletage ; mettez vos moules deſſus, appuyez-les pour qu'ils occupent un morceau de pâte qui ſert de baſe ; dorez le dedans de vos moules avec du beurre d'écréviſſe, enſuite vous y mettez de votre appareil de mie de pain l'épaiſſeur d'un travers de doigt, vous le mettez au milieu de votre ſalpicon cuit : faites de même à tous & les faites cuire au four doux. (Obſervez de ne les pas trop remplir, parce que cela boufe.) Quand ils ſont cuits, vous

les tirez du four; vous les levez deſſus le plafond avec le couteau, vous les arrangez ſur le plat que vous devez ſervir, tirez vos moules doucement, & vos pâtés ſe ſoutiennent. Servez chaud.

Petits pâtés d'une bouchée.

Faites une petite farce bien délicate à l'ordinaire; ayez de petits moules de la largeur du pouce; foncez-les de feuilletage; formez-en vos pâtés; faites-les cuire, & les ſervez chauds. Hors-d'œuvre.

Petits pâtés de langues de mouton.

Faites une pâte briſée un peu ferme; abbaiſſez-la avec le rouleau de l'épaiſſeur des deux écus; coupez avec le coupe-pâte ſelon la grandeur que vous les voulez; dreſſez-les à la hauteur de deux pouces; mettez dans le fond une petite farce fine: ayez des langues de mouton bien épluchées, blanchies & cuites à la braiſe, coupez-les en dez & les mettez Hors-d'œuvre.

dans vos pâtés, recouvrez avec de la même farce fine. (On peut les mettre aux truffes.) Recouvrez vos pâtés, faites-les cuire à l'ordinaire : quand ils ſont cuits, vous y mettez une ſauce hachée, ou un petit ſalpicon, ou autre ſauce.

Petits pâtés de Beccaſſine à l'Eſpagnole & autres.

Hors-d'œuvre. On peut les faire de pâte briſée de feuilletage ou à l'Eſpagnole; vous faites une ſauce légere avec le dedans des bêtes; vous coupez les beccaſſines en petits filets que vous marquez avec de fines herbes; deux pains de beurre aſſaiſonné à l'ordinaire, foncez vos pâtés & les garniſſez deſſus comme deſſous; faites-les cuire à l'ordinaire; au ſortir du four, mettez dedans une ſauce à l'Eſpagnole.

Petits pâtés de foyes gras.

Hors-d'œuvre. Faites une farce de foyes gras, bien délicate & un peu conſiſtan-

te, ayez des foyes gras bien blanchis, & coupés en rouelle ; marinés avec perſil, ciboule, échalottes & un peu de champignons, aſſaiſonnés de ſel, poivre, baſilic en poudre, un pain de beurre & un peu d'huile. Si on veut mettre des truffes, il faut les couper auſſi minces que les foyes gras & les mariner avec ; dreſſez vos pâtés de pâte briſée, garniſſez de farce dans le fond du foye, de la truffe & de la farce par-deſſus. Faites cuire au four à l'ordinaire. Si vous voulez ne les point découvrir pour y mettre la ſauce, faites-y une petite couronne ou cheminée par-deſſus : quand ils ſont cuits, vous y verſez de la ſauce à l'Eſpagnole ou autre.

Petits pâtés de fraiſe de veau.

Ayez une fraiſe de veau cuite, bien blanche ; coupez-la en petits morceaux longs comme la moitié du petit doigt, mettez avec un Hors-d'œuvre.

peu de lard rapé, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade, baſilic : dreſſez vos pâtés, mettez dans le fond un peu de farce fine de volaille ou autre, ou bien du beurre manié dans les petites herbes : finiſſez vos pâtés à l'ordinaire. Quand ils ſont cuits, vous y mettez une ſauce à l'Italienne blanche, ou une ſauce au verjus dans le tems.

Petits pâtés de faiſans, lapins, perdreaux & autre gibier.

Hors-d'œuvre. Ces pâtés ſe font preſque de la même façon que ceux de beccaſſine.

Vous coupez la viande en filets & la marinez dans les fines herbes, ou la hachez ſi vous le jugez à propos. Faites toujours la farce avec les foyes, bien délicate. (Obſervez de donner le goût du fumet à la viande que vous employez ; par exemple, au lapin, le fumet de lapin, & ainſi du reſ-

te.) Celui qui n'a point de goût ni de fumet particulier, il y faut mettre une ſauce de goût, bien faite & ſurtout qui convienne à la choſe.

Petits pâtés aux truffes.

Etendez une abbaiſſe de l'épaiſſeur d'un écu. Coupez vos pâtés & les dreſſez bien minces. Hachez de la graiſſe de bœuf bien menue, & un morceau de rouelle de veau & un quarteron de truffes ſéparément; mêlez le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & un peu de bouillon. Dreſſez vos pâtés, faites cuire & ſervez. Hors-d'œuvre.

Petits pâtés à la ciboulette.

Hachez de la rouelle de veau avec de la graiſſe de bœuf & du lard aſſaiſonné à l'ordinaire; il ne la faut point piler. Quand elle ſera bien maniée, vous y mettrez des blancs de ciboulette, vous dreſſez vos pâtés à l'ordinaire, & Hors-d'œuvre.

les garniſſez, faites-les cuire au four. Quand ils ſont cuits, découvrez-les & les tailladee un peu avec le couteau, mettez-y un coulis à la Reine ou une liaiſon, jus de citron.

On en fait de bœuf de même, & vous y mettez une ſauce à la ciboulette blonde.

On en fait de grands pâtés de même pour entrée ou pour hors-d'œuvres, toujours avec la même pâte briſée.

En général, l'on fait de petits pâtés de tout ce que l'on veut, ſelon ſa commodité; ſoit viande crûe, ſoit cuite, ſoit hachée, ſoit en filets, ſoit en dez, ſoit entiere. Le tout doit être bien ménagé & marié à propos dans telle ſorte de pâte qu'on choiſira, ſoit feuilletage, ſoit pâte briſée, ſoit pâte à l'Eſpagnole, ſoit pâte à la Provençale ou autre pâte.

Petits Pâtés maigres.

Petits pâtés de Carpe.

FOncez vos tourtieres de feuilletage à l'ordinaire, faites une farce de chair de carpe bien hachée avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade, une mie de pain trempée & cuite dans la crême avec deux jaunes d'œufs. Quand le tout eſt bien haché & pilé, vous faites fondre un morceau de beurre dans lequel vous délayez votre farce. Quand elle eſt froide vous en formez vos pâtés & les faites cuire à l'ordinaire, & les ſervez chauds. Hors-d'œuvre.

On peut faire ces ſortes de pâtés avec toutes ſortes de poiſſon d'eau douce.

Petits pâtés au blanc.

Hachez de la chair de perche, un peu de ciboule hachée, quelques laitances de carpe blanchies, Hors-d'œuvre.

un peu de mie de pain trempée dans la crême, le tout bien haché & pilé avec deux jaunes d'œufs délayés avec un morceau de beurre. Formez vos pâtés avec du feuilletage. Quand ils ſont cuits, mettez-y un coulis maigre à la Reine, ou une liaiſon d'œufs faite avec du bouillon de poiſſon. Servez chaud.

Petits pâtés d'huitres à la Hollandoiſe.

Hors-d'œuvre. Dreſſez vos petits pâtés avec de la pâte briſée. Mettez dans le fond un peu de farce maigre. Faites bien blanchir vos huitres & en ôtez le dur & les barbes : ſi vous voulez, mettez-en cinq ou ſix à chaque pâté avec un morceau de beurre par-deſſus que vous aurez manié dans le perſil, ciboule, échalottes, & poivre concaſſé, couvrez, dorez, & les faites cuire : en les tirant du four découvrez-les, & y mettez une ſauce

à la Hollandoiſe, maigre, bien faite, & jus de citron.

Les petits pâtés de moules ſe font de même. On peut les mettre à la crême ou au verjus.

Petits pâtés d'Ecréviſſes à l'Allemande.

La compoſition eſt la même que des gras, excepté le ſalpicon cuit qui ſe fait de pluſieurs ſortes de filets de poiſſon, laitances de carpes, écréviſſes, &c. Hors-d'œuvre.

Pâtés à la Balaquine.

La même choſe que les gras. Au lieu de filets de viande ce ſont des filets de poiſſon que vous mettrez dans le ragoût, un peu de farce maigre dans le fond. Quand ils ſont cuits, vous y mettez de votre ragoût de filets un peu à chacun, & la ſauce par-deſſus. Il faut découper le deſſus. Hors-d'œuvre.

On fait des pâtés de laitances de carpes.

De foyes de Lottes.

Et de foyes de Rayes.

Petits pâtés d'Anchois.

Hors-d'œuvre. Foncez vos petites tourtieres de bon feuilletage, bien mince & bien fait. Mettez-y un peu de farce maigre bien fine : ayez des anchois bien nouveaux, bien deſſalés & bien lavés. Levez les filets proprement, faites-les mariner dans du perſil, ciboule, échalottes, de l'huile & du poivre concaſſé. Enſuite arrangez-les dans vos pâtés avec de leur aſſaiſonnement. Remettez un peu de farce fine par-deſſus, recouvrez, dorez & mettez au four. Quand ils ſont cuits, mettez jus de bigarrade.

Petits pâtés de Concombres farcis à l'Eſpagnole.

Hors-d'œuvre. Ayez de petits concombres farcis en maigre, faites-les cuire dans du bouillon & jus maigre : quand ils ſont cuits, laiſſez-les refroidir & les coupez de l'épaiſ-

ſeur du pouce. Dreſſez des pâtés de pâte briſée; garniſſez d'un peu de farce maigre par-deſſus, un peu de beurre manié dans les fines herbes. Faites cuire vos pâtés à l'ordinaire & y mettez du coulis maigre.

Petits pâtés aux mouſſerons.

Hors-d'œuvre.

Voyez aux petits pâtés gras.

On fait des petits pâtés de toutes ſortes de filets de poiſſon, & de toutes ſortes de hachis maigres.

Petits pâtés d'Eſturgeon à l'Eſpagnole.

Hors-d'œuvre

Formez vos pâtés de pâte à l'Eſpagnole, garniſſez-les d'un hachis d'eſturgeon bien fini: on peut les faire de petits filets émincés que vous mettez dans une ſauce à l'Eſpagnole, faites-les cuire, dorez de ſain-doux, & ſervez chaud.

Petits pâtés d'œufs.

Hors-d'œuvre.

Pochez une douzaine d'œufs des plus petits à l'eau, qui ſoient

bien mollets : épluchez-les ensuite & les faites mariner avec du persil entier & jus de citron, un peu de sel. Dressez vos pâtés de pâte brisée à l'ordinaire : mettez-y un godiveau maigre & un œuf entier avec sa coquille, qui servira pour la forme. Finissez vos pâtés, dorez, & mettez au four. Quand ils sont cuits, découvrez-les, ôtez l'œuf qui est dedans pour remettre en sa place un œuf poché. Recouvrez pour rechauffer les œufs, & leur faites prendre le goût. Mettez par-dessus une sauce hachée, maigre ou autre.

Rissolles grasses.

Rissolettes de rognons de Veau.

Hors-d'œuvre.

QUand il est cuit & froid, vous le hachez avec la graisse, persil, ciboule, sel, poivre, muscade, basilic, trois jaunes d'œufs, le tout bien pilé. Vous étendez de cette appareil sur de

petites rôties de pain. Vous les dorez d'œufs battus & les panez. Faites cuire ſous la tourtiere. Que le tout ait belle couleur, & ſervez chaud.

Riſſolles de moëlle de bœuf.

Faites une pâte briſée bien fine, étendez-la bien mince. Ayez de gros morceaux de moëlle de bœuf que vous aurez fait cuire dans du bouillon & enſuite refroidir. Vous aurez une farce très-fine de volaille, vous dreſſerez vos riſſolles, un peu de farce, deux ou trois morceaux de moëlle, gros comme le bout du doigt & un peu de farce par-deſſus. Faites de même à tous, recouvrez tous ces petits plats avec une autre abbaiſſe auſſi bien mince. N'oubliez pas de mouiller la premiere pour les ſouder. Quand ils ſont tous couverts, pincez-les tout autour avec le bout du doigt pour bien faire tenir les deux Hors-d'œuvre.

morceau de pâte, & avec la videlle donnez-leur, en les coupant, la forme d'une demi-lune: enſuite faites-les frire dans du ſain-doux.

Riſſolles du palais de bœuf.

Hors-d'œuvre. Faites deux bandes de pâte briſée, abbaiſſez-les bien, ou n'en faites qu'une aſſez large pour la doubler par-deſſus vos riſſolles. Formez ſur votre bande de petits tas de farce très-fines, & mettez à chacun un morceau de palais de bœuf coupé de la même forme de la riſſolle: il faut qu'il ait été cuit dans un bon aſſaiſonnement; remettez un peu de farce deſſus, mouillez votre pâte, couvrez vos riſſolles, ſoudez-les bien coupez-les comme ci-devant, & les faites frire.

Riſſolles aux mouſſerons.

Hors-d'œuvre. C'eſt la même compoſition que les pâtés.

Vous formez vos riſſolles com-

me ci-devant, & vous les faites frire.

Riſſolles d'Agneau.

Ayez une noix d'un gigot d'agneau, coupez-la en morceaux, ôtez les nerfs & les peaux, paſſez-la ſur le feu avec de la tetine de veau & lard blanchi, enſuite laiſſez refroidir, hachez le tout avec perſil, ciboules, échalottes hachées bien menu, ſel, poivre, muſcade; pilez le tout: paſſez ſur le feu dans une caſſerole, un pain de beurre, un bouquet, cinq ou ſix champignons entiers, une tranche de jambon, ſingez un peu & mouillez avec de bonne crême, laiſſez cuire & remuez toujours. Otez tout ce qui eſt dedans. Quand cela eſt épais, laiſſez refroidir & délayez votre farce dedans, & vous en formerez vos riſſolles à l'ordinaire. Hors-d'œuvre.

Les riſſolles de toutes ſortes de volailleſe font de même.

Riſſolles de Lapin.

Hors-d'œuvre. Ayez un bon lapreau de bon fumet, faites-le cuire au trois quarts à la broche, ôtez-en toutes les chairs, formez-en une farce bien délicate; mettez les flancs de votre lapreau dans une caſſerole avec du blond de veau bouillir un bouillon, & paſſez enſuite dans votre farce avec un pain de beurre manié : voyez s'il eſt de bon goût. Quand il ſera froid, vous en formerez vos riſſolles.

Les riſſolles de toutes ſortes de gibier ſe font de même. Mais vous diminuerez le fumet ſi quelquefois il ſe trouve trop fort en y mettant de [illegible]douciſſant.

Riſſolles de foyes gras.

Hors-d'œuvre. Vous faites une farce de foyes gras avec de la moëlle de bœuf & de fines herbes, de l'appareil de crême, comme aux riſſolles d'agneau, & l'aſſaiſonnement ordinaire, & formez-en vos riſſolles.

Bouillans

Ce ſont une eſpéce de petits pâtés compoſés d'un peu de farce fine de la groſſeur du pouce, ronds comme un dez, & bien ſoudés. Vous les coupez avec un petit coupe-pâte, & les faites frire. Hors-d'œuvre.

Andouillettes.

Faites une pâte pareille à celle des riſſolles, prenez des fraiſes d'agneau bien lavées, nettoyées & cuites à l'ordinaire, enſuite levez-en les filets, coupez-les de la longeur de vos andouillettes, faites cuire deux tetines de veau dont vous levez les filets de même longeur, aſſaiſonnez-les à l'ordinaire comme les endouillettes de fraiſes de veau. Mettez dedans quelques oignons cuits hachés bien menu, perſil, ciboule, échalottes: paſſez le tout un peu ſur le feu. Quand cela eſt refroidi, formez vos andouillettes de la longeur du doigt ſur le morceau Hors-d'œuvre.

de pâte, roulez-le & le ſoudez bien & fermez les deux bouts, enſuite faites-les frire.

Andouillettes de Godiveaux.

Hors-d'œuvre. Prenez de l'appareil de farce à godiveaux bien délicate, enveloppez-les dans de la pâte à bierre, & faites-les frire. On ſe ſert de ces ſortes d'andouillettes pour garnir les godiveaux & autres tourtes.

Boudinades d'agneaux & autres.

Hors-d'œuvre. Ayez du ſang d'agneau paſſé dans une poële, de l'oignon haché bien menu avec des morceaux de petit lard maigre coupé en petits dez; quand ils ſont preſque cuits, vous y mettez votre ſang, que vous fricaſſez: mettez-y ſel & poivre, & l'aſſaiſonnement du boudin. Quand le tout eſt cuit, laiſſez refroidir, étendez une bande de feuilletage, arrangez de votre appareil de boudin cuit, ſoudez-les bien en mouillant un côté de la pâte, enſuite le tour-

nez en forme de coquille de limaçon. Dorez & faites cuire au four.

Riſſolles de foyes de Lottes en maigre.

Ayez des foyes de lottes, faites-les blanchir, ayez de bon beurre manié avec pluſieurs petites herbes hachées bien menu, du ſel, du poivre: formez vos riſſolles à l'ordinaire, la moitié d'un foye de lotte, un peu de beurre manié deſſus & deſſous, faites-les frire. Hors-d'œuvre.

Riſſolles à la crême maigres

Faites un hachis de brochet ou d'anguille, ou de perche; mettez du ſel, du poivre, perſil, ciboules, échalottes: faites fondre de bon beurre, mettez votre hachis dedans, vous y joignez un appareil de crême bien épaiſſe, maniez le tout enſemble, formez-en vos riſſolles, & les faites frire. Hors-d'œuvre.

On fait des riſſoles maigres de tout ce que l'on veut, il faut que l'appareil ſoit cuit auparavant. On en fait à la crême & au gras de même.

CHAPITRE III.

Pâtés chauds de groſſe viande volaille, gibier & autres.

IL eſt inutile de détailler ici toutes les différentes ſortes de pâtes qu'on peut faire, tant en gras qu'en maigre, parce que la plûpart ſe font à peu près de la même façon. Celui qui fait un pâté de poulardes n'a pas beſoin de recette pour en faire un de poulets gras. Ainſi du reſte.

Pâté de côtellettes de mouton.

Entrée. Il faut autant qu'on le peut, manier la pâte avec de l'eau chaude, l'aſſembler ſur le champ & la laiſſer repoſer.

Dreſſez votre pâté de la hauteur que vous jugerez à propos, donnez-lui du pied, de la rondeur & de la grace, gardez un morceau de pâte pour le couvercle, & pour

faire, ſoit couronne, fleurs de lys ou autre enjolivement : mettez dans le fond un godiveau fin bien pilé. Ayez des côtelettes de mouton proprement coupées, parées & piquées de lard & jambon. Arrangez-les ſur votre godiveau, mettez-y un bouquet, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, le tout bien ménagé : car il faut mieux doux que ſalé, attendu qu'en y mettant la ſauce, vous y mettez ce qui manque. Couvrez vos côtelettes de beurre & lard. Fermez votre pâté, & le façonnez comme il convient. Mettez-y tel agrément que vous voudrez. Dorez & mettez tout autour une petite bande de papier beurré, pour empêcher quil ne prenne trop de couleur ſur les bords, car à la pâtiſſerie l'œil prévient beaucoup. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le bien, & jettez dedans une ſauce

hachée, ſimple ou autre ſauce. Il lui faut quatre heures de cuiſſon.

En général on peut faire cuire auparavant dans une braiſe toute la groſſe viande qui ſert aux pâtés chauds.

Pâtés de filets de mouton à la Conty.

Marquez vos filets de mouton comme pour les mettre à la Conty, foncez votre pâté de godiveau, mettez deſſus vos carrés. Ne laiſſez que le petit bout des côtes. Nourriſſez-les bien avec bardes de veau, lard, jambon & beurre. Aſſaiſonnez légérement. Finiſſez votre pâté à l'ordinaire; faites-le cuire. Servez avec du blond de veau bien fini.

Pâté de filets de bœuf.

Entrée. Ayez un filet de bœuf bien mortifié. Parez-le proprement & piquez-le de lard aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez un godiveau dans le fond & les filets deſſus, cou-

pez-en deux ou trois morceaux ſelon qu'il eſt long. Couvrez & nourriſſez à l'ordinaire. Faites-le cuire cinq heures : enſuite ôtez-le du four. Dégraiſſez-le bien, mettez dedans une ſauce hachée ou autre. Si vous voulez le ſervir froid, laiſſez-le refroidir dans ſon aſſaiſonnement, avant que de le ſervir vous le découvrez & ôtez une partie de la graiſſe : vous mettez à la place une gelée ou reſtaurant de quelque bonne braiſe, ou bien on en fait une exprès.

Pâté de culotte de bœuf.

Ayez une culotte de bœuf de la grandeur que vous voudrez faire votre pâté, bien parée & piquée de lard. Faites-la cuire aux trois quarts dans une braiſe bien nourrie. Laiſſez-la refroidir. Dreſſez votre pâté de bonne pâte de la hauteur qui convient, ſoit ovale, ſoit ronde. Mettez dedans votre culotte avec tout le jus & la Entrée.

graiſſe de la braiſe; aſſaiſonnez légerement. Mettez-y du beurre & bardes de lard. Couvrez votre pâté, faites-le cuire trois heures. Quand il eſt cuit, dégraiſſez & jettez dedans un ragoût de paſſe-pierre ou autre ſauce, ragoût ou légume.

Pâtés de noix de veau glacés.

Entrée. Ayez une ou deux noix de veau bien piquées. Faites-un trou dans le milieu. Faites-y entrer de la farce ordinaire, & aſſaiſonnez un peu dans le fond, & nourriſſez de même. Finiſſez votre pâté & le faites cuire quatre heures. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le & mettez vos noix dans une caramelle, & les glacez, & remettez dans le pâté avec du blond de veau.

Pâté de poularde.

Entrée. Ayez une ou deux poulardes; déſoſſez-les ſi vous le jugez à propos, ſinon ôtez ſeulement l'os de l'eſtomac. Piquez de gros lard

Mettez dans le corps une farce, & dans le fond du pâté. Dreſſez-le & finiſſez à propos bien nourri. Faites cuire l'eſpace de trois heures. Dégraiſſez & mettez dedans telle ſauce que vous voudrez.

On peut le mettre aux truffes.

Les pâtés de poulets, chapons, dindons, ſe font de même, entiers ou coupés en quartiers ou déſoſſés.

Pâté chaud de foyes gras. Entrée.

Formez votre pate à l'ordinaire. Ayez huit foyes gras bien blanchis. Enſuite marinez avec du beurre ou lard fondu, perſil, ciboule, champignon, truffes hachées. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Mettez dans le fond un petit godiveau. Achevez votre pâté & le couvrez à l'ordinaire. Faites-le cuire deux heures. Dégraiſſez & jettez dedans telle ſauce que vous voudrez.

Pâté de Cailles.

Entrée. Ayez une demi-douzaine de cailles bien épluchées, les pâttes trouſſées en dedans, une farce dans le corps & un petit godiveau fin. Aſſaiſonnez votre pâté de ſel, poivre, muſcade, un bouquet, quelques champignons. Couvrez-le de beurre & bardes de lard & veau. Faites-le cuire trois heures. Dégraiſſez & mettez dedans une ſauce au vin de Champagne.

Pâté de beccaſſes.

Entrée. Prenez vos beccaſſes accommodées proprement. Faites une farce du dedans du corps. Piquez-les de gros lard. Caſſez l'os des cuiſſes. Aſſaiſonnez votre pâté & le couvrez à l'ordinaire. Finiſſez à propos. Faites cuire le tems qu'il faut. Dégraiſſez & mettez dedans une ſauce au ſalmis ou autre.

Les beccaſſines, beccots, pluviers, vanneaux s'accommodent

de même : les grives & les alouettes de même.

Pâté de pigeons.

Prenez des pigeons gros, ou petits. S'ils ſont gros, piquez-les de lard bien aſſaiſonné, un godiveau dans le fond. Finiſſez-le comme les autres, & y mettez telle ſauce que vous voudrez. Entrée.

Pâté de Godiveau.

Ayez un morceau de rouelle de veau avec de la graiſſe de bœuf & du lard. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, perſil & ciboule. Dreſſez votre pâté de telle hauteur que vous voudrez. Garniſſez-le de champignons, andouillettes, ris de veau, crêtes, truffes, artichaux, foyes gras & autre garniture. Aſſaiſonnez légérement : couvrez de beurre & de lard, & le finiſſez. Quand il eſt cuit, dégraiſſez & y mettez du blond de veau. Entrée.

Pâté mêlé.

Entrée. Prenez filets de mouton, perdreaux de bon fumet, lapreaux de même, cailles, quelques tranches de jambon, entremêlé. Coupez les filets par morceaux, les lapreaux de même. Piquez le tout de gros lard bien assaisonné. Mettez dans le fond un godiveau bien nourri. Arrangez toute votre viande. Entrelassez de jambon & de grosses truffes. Assaisonnez à l'ordinaire. Couvrez de beurre & lard; & finissez votre pâté. Faites-le cuire quatre heures, & jettez dedans une sauce aux truffes, ou autre.

Pâté de faisans.

Entrée. Accommodez vos faisans & les troussez en poule. Battez l'estomac & les piquez de lard. Mettez une farce dans le corps & dans le fond du pâté. Finissez comme tout autre. Quand il est cuit, dégraissez, & jettez dedans une sau-

ce à la carpe ou autre.

Le pâté de perdrix rouges & griſes ſe fait de même.

Pâté de lapreaux.

Ayez un ou deux lapreaux dépouillés, & les refaites. Coupez-les par morceaux, gardez les flancs à part. Lardez de gros lard aſſaiſonné. Paſſez-les ſur le feu avec du lard fondu, quelques champignons. Quand vous les avez paſſés, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade & fines herbes. Laiſſez refroidir. Faites une farce avec les foyes que vous hachez avec du lard rapé, un morceau de beurre, du perſil, de la ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade, deux jaunes d'œufs. Foncez votre pâté de cette farce. Arrangez vos morceaux de lapreaux. Couvrez, & faites cuire trois heures. Quand il eſt cuit, dégraiſſez & mettez dedans une ſauce au lapin que vous faites en Entrée.

faiſant bouillir les flancs avec du blond de veau, & y mettant un demi verre de vin de Champagne.

On pourra mettre dans ce pâté tel ragoût que l'on jugera à propos.

Pâté au ſang.

Entrée. Ayez un lévreau dépouillé. Levez-en toutes les chairs que vous hachez avec les foyes & du lard. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & épices, quelques oignons cuits dans la cendre. Vous mêlerez bien le tout enſemble avec le ſang de la bête. Foncez votre pâté & mettez les petits filets au milieu & recouvrez de votre farce. Couvrez de bardes de lard ou crépines. Faites cuire au four trois heures. Dégraiſſez & jettez dedans une ſauce au vin de Champagne ou ſauce au ſang.

Pâté de jambon.

Ayez un petit jambon bien deſſalé

ſalé & cuit à l'eau. Laiſſez-le refroidir. Levez la coënne tout chaud. Quand il eſt froid, appropriez-le, formez votre pâté, mettez votre jambon dedans aſſaiſonné à l'ordinaire. Mettez-y beurre & lard rapé pour le nourrir. Achevez votre pâté & y faites une couronne au milieu avec une cheminée. Quand il ſera cuit à moitié vous y ferez entrer par le trou un verre de vin de Champagne, & un demi-verre d'eau-de-vie. Laiſſez-le cuire encore trois heures. Dégraiſſez & jettez dedans une ſauce au porc frais. Groſſe entrée.

Pâté de ſaumon chaud.

Ayez une ou deux darnes de ſaumon piquées d'anchois, marinez avec beurre, perſil, ciboule, ſel, poivre, muſcade & fines herbes. Dreſſez votre pâté comme au gras. Mettez dans le fond un godiveau maigre. Arrangez deſſus votre ſaumon en tronçon Groſſe entrée.

ou en darnes avec tout l'aſſaiſonnement, & le couvrez de bon beurre. Finiſſez votre pâté & le faites cuire deux heures. Quand il eſt cuit dégraiſſez & jettez dedans une ſauce à la carpe maigre.

On peut le faire au gras, il en ſera meilleur. Il faut obſerver la même choſe.

Les pâtés chauds, gras ou maigres d'eſturgeon ſe font de même.

Pâté de Cabiliau.

Entrée. Ayez du cabiliau. Levez-en les filets. Marinez-les avec de l'huile, perſil, ciboule. échalottes, ſel, poivre, muſcade & fines herbes. Foncez votre pâté d'un godiveau léger. Arrangez vos filets deſſus, avec l'aſſaiſonnement. Couvrez de beurre & finiſſez le pâté. Faites cuire deux heures. Enſuite ôtez l'huile & jettez dedans une ſauce à la morue à la Provençale.

On peut le faire au roux ou à la crême.

Le pâté de morue ſe fait de même.

Pâté chaud de rougets.

Ecaillez les rougets & ôtez la tête. Gardez les foyes. Faites un petit godiveau de la chair de petits rougets ou autre. Foncez votre pâté. Arrangez deſſus vos rougets. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Garniſſez, ſi vous voulez, de champignons & truffes. Quand il eſt cuit, fouettez dedans une ſauce avec les foyes que vous délayez, quand ils ſont pilés, avec du coulis maigre, ou dans une ſauce à l'Eſpagnole; jus de citron. Servez. Entrée.

Pâté de Carpe.

Prenez une ou deux carpes; écaillez & vuidez, coupez ou laiſſez entieres. Lardez de lardons d'anguille aſſaiſonnés. Foncez votre pâté de bons godiveaux de carpe. Arrangez vos carpes deſſus. Aſſaiſonnez à l'ordinaire, & couvrez de beurre manié dans de Entrée.

fines herbes. Achevez votre pâté, faites-le cuire deux heures. Enſuite découvrez, & jettez dedans quand il eſt dégraiſſé, une ſauce à la carpe maigre, ou un ragoût de laitance ou autre.

Les pâtés d'anguille, de lotte, de tranches de brochet ſe font de même, excepté les ſauces que l'on peut changer. On peut y mettre un coulis d'écréviſſes.

Pâté de Solles.

Entrée. Dreſſez votre pâté bas. Ayez des ſolles frites ou cuites à demi dans un aſſaiſonnement. Levez-en les filets. Ayez du godiveau. Foncez votre pâté & le garniſſez de ſolles & fines herbes. Couvrez de beurre & finiſſez le pâté. Laiſſez-le au four le tems qu'il faut pour faire cuire la pâte. Quand il eſt cuit, dégraiſſez & jettez dedans une ſauce à l'Eſpagnole avec jus de bigarrade.

Tous les autres pâtés de poiſ-

ſons de mer ſe font de même, entiers, ou en filets.

Pâté chaud d'œufs frais.

Dreſſez votre pâté à l'ordinaire de pâte mangeable, faites-y la même cérémonie qu'aux petits pâtés d'œufs, & le finiſſez de même. Entrée.

L'on fait des pâtés chauds dreſſés, de tout ce que l'on veut, ſoit en poiſſons de mer ou d'eau douce; on peut même les faire en gras ſi l'on veut, ils en ſeront meilleurs. Le tout eſt d'avoir attention que ce que l'on employe ſoit bon, & avoir ſoin que le coup d'œil ſoit ſatisfait dans toute la pâtiſſerie, & que le goût ſoit juſte.

CHAPITRE IV.

Différentes Tourtes graſſes & maigres.

QUoique le dedans des tourtes ſoit à peu près la même choſe que le dedans des pâtés chauds, cependant il eſt bon d'en parler, attendu qu'il y a bien des choſes qui vont en tourtes, & qui ne ſeroient pas la même choſe en pâté, tant pour la cuiſſon que pour l'ordre du ſervice, & pour le changement.

Tourte à l'Eſpagnole.

Entrée. Pour faire toutes les tourtes ſuivantes, ſervez-vous de la pâte marquée pour les tourtes de viande. Foncez une abbaiſſe de cette pâte pour le fond de cette tourte de l'épaiſſeur d'un écu. Ayez des ſauciſſes ordinaires. En les faiſant tremper vous en formerez de petites, longues comme la moitié du

pouce. Ficelez-les, & les faites blanchir. Ayez autant de petits oignons blanchis, & de foyes gras blanchis, coupez en gros dez, & autant de truffes de la même groſſeur. Paſſez le tout enſemble dans une caſſerole avec un pain de beurre. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet. Laiſſez refroidir. Foncez votre tourte d'une farce fine de foyes gras. Garniſſez-la & la couvrez de bardes de lard & beurre. Couvrez-la d'une abbaiſſe de pâte à l'Eſpagnole bien faite. Dorez-la de ſain-doux & la faites cuire deux heures. Enſuite découvrez, dégraiſſez, & jettez dedans une ſauce à l'Eſpagnole.

On peut mettre dans ces ſortes de tourtes tout ce que l'on veut.

Tourte en Chipoulade.

Ayez un ou deux poulets gras aux œufs. Epluchez-les bien, enſuite coupez-les en quatre pro- Entrée.

prement. Ayez des morceaux de petit lard coupés minces, blanchis, à moitié cuits, de petits oignons blanchis, de petites ſauciſſes de même. Foncez votre tourte d'une petite farce fine. Arrangez vos poulets deſſus, & dans les vuides mettez le petit lard, enſuite les ſauciſſes & les petits oignons. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet, dans lequel vous mettrez une branche de baſilic, deux clous, deux gouſſes d'ail. Couvrez avec bardes de lard & tranches de jambon. Faites cuire au four deux heures & demie. Quand vous voyez votre tourte belle, tirez-la & la dégraiſſez.

Pour la ſauce mettez dans une caſſerole, un pain de beurre avec un peu de farine. Délayez avec de la quinte-eſſence, ou excellent conſommé qui ait bien du corps. Tournez ſur le feu & donnez un peu de conſiſtance. Vous y met-

tez un peu de perſil blanchi, & jetterez ſur la tourte.

On peut mettre en la place des poulets, des aîles de dindon, ou de poularde, & autres.

Tourte de Lapreaux.

Le dedans eſt la même choſe qu'au pâté de lapreaux. Vous le finiſſez de même. Entrée

Tourte de Cailles.

La même choſe que le pâté.

Tourte de pieds de mouton.

Pour les tourtes de peu de cuiſſon on peut faire la pâte de gros feuilletage. Entrée.

Foncez votre tourtiere d'une abbaiſſe bien mince Mettez dans le fond un peu de godiveau. Ayez des pieds de mouton blanchis & cuits dans une braiſe. Otez les os, mettez un peu de farce à chacun. Roulez-les & les arrangez dans la tourte. Aſſaiſonnez à l'ordinaire & couvrez de même. Finiſſez votre tourte, dorez, & mettez

au four deux heures. Enſuite dégraiſſez & jettez dedans une ſauce à la poulette, ou autre ſauce blonde.

Tourte d'aîlerons fourrés.

Entrée. Foncez une tourtiere à l'ordinaire. Ayez des aîlerons de dindon que vous déſoſſez, qu'il n'y ait que les bouts qui tiennent, empliſſez-les d'un ſalpicon crud bien aſſaiſonné. Arrangez vos aîlerons avec un petit godiveau fin dans le fond. Aſſaiſonnez légerement. Couvrez de bardes de lard & beurre. Finiſſez votre tourte, dorez & faites cuire deux ou trois heures. Enſuite dégraiſſez & jettez dedans du blond de veau.

On peut faire ces ſortes de tourtes ſans déſoſſer les aîlerons.

Tourte de langues de moutons.

Entrée Ayez des langues de mouton bien blanchies. Epluchez, piquez de moyen lard & truffes, ſi vous voulez; foncez votre tourte avec

un peu de farce. Garniſſez de vos langues entieres ou coupées. Aſſaiſonnez légerement. Finiſſez à l'ordinaire. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez & jettez dedans une ſauce hachée ou autre.

La tourte de langues d'agneaux ſe fait de même. Celles de langues de bœufs & de veaux auſſi de même; mais il faut les piquer de gros lard, & auparavant les faire cuire aux trois quarts dans une braiſe.

Tourte de godiveau ou de béatilles.

Elle ſe fait de même que le pâté. Vous y mettez des crêtes & autres garnitures. Entrée.

Tourtes de tendrons de veau.

Foncez votre tourte à l'ordinaire avec un peu de godiveau. Ayez des tendrons de veau blanchis que vous couperez proprement de l'épaiſſeur du pouce. Paſſez-les dans une caſſerole avec des champignons ou un peu de beur- Entrée.

re. Assaisonnez à l'ordinaire. Quand cela est froid, garnissez votre tourte & la finissez. Quand elle est cuite, dégraissez & jettez dedans du blond de veau ou sauce blanche.

Tourte de pigeons.

Entrée. Foncez votre tourtiere de gros feuilletage avec un petit godiveau dans le fond. Ayez de petits pigeons, échaudez & troussez les pattes en dedans. Ensuite mettez-les dans une casserole avec du lard rapé, des champignons bien blancs, des garnitures, comme crêtes cuites & blanches, ris d'agneau ou de veau blanchis & autres. Passez le tout un moment, & assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet. Quand cela est froid, garnissez votre tourte, couvrez à l'ordinaire, finissez, dorez, & faites cuire à propos: ensuite dégraissez & jettez dedans du blond de veau.

Tourte de filets de levreau.

Elle ſe fait de même que la tourte de lapreau. On peut la faire au ſang comme le pâté de levreau. Entrée.

Tourte de poulets, poularde, chapons, & autre viande blanche.

Foncez à l'ordinaire, un peu de godiveau. Coupez votre viande par membres. Arrangez-les deſſus. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. On peut piquer de lard ou jambon. Couvrez de lard & bon beurre. Finiſſez à propos. Faites cuire deux heures & demie. Enſuite dégraiſſez & jettez dedans de la générale, c'eſt-à-dire, du blond de veau ou autre ragoût. On peut les diverſifier ſelon ſa commodité, en les mêlant avec autre choſe, ou les coupant différemment. Par conſéquent on les changera de ſauce. Entrée.

On fait de même des tourtes de toute ſorte de viandes ha-

chée, comme de bœuf à l'oignon ou ciboulette, veau, porc-frais, mouton, & toute ſorte de volailles.

Tourte à l'oignon.

Entrée. Foncez votre tourtiere à l'ordinaire de pâte fine. Ayez des filets de mouton bien tendres. Eplu-chez-les & les parez. Coupez en rouelles bien minces. Battez-les avec le dos du couteau ſans les déchirer. Ayez autant de rouelles d'oignon minces & du godiveau. Commencez par foncer la tourte de godiveau, enſuite arrangez de petites rouelles de mouton deſſus, enſuite de l'oignon, puis du godiveau. Aſſaiſonnez à chaque lit légerement. Couvrez de bardes de lard & beurre. Finiſſez votre tourte à l'ordinaire. Faites-la cuire deux heures. Dégraiſſez & jettez dedans du blond de veau.

Tourte de Balotine.

Foncez votre tourtiere à l'or- Entrée.
dinaire. Mettez dans le fond un petit godiveau. Formez des balotines comme au palais de bœuf. Arrangez-les dans votre tourte. Finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire une heure, & dégraiſſez, & jettez dedans un ragoût de truffes ou autre. *Tourte d'oignons à la crême.*

Ayez une demi-douzaine d'oi- Entrée.
gnons, gros & bien faits. Creuſez le milieu ſans les déchirer. Faites-les blanchir un bouillon. Empliſſez-les d'une farce de volailles bien fine. Foncez votre tourtiere de pâte ordinaire, un godiveau fin dans le fond. Arrangez vos oignons ; vous pouvez mettre un ris de veau à côté farci de même. Aſſaiſonnez légerement. Finiſſez votre tourte à l'ordinaire. Faites cuire deux heures. Quand elle eſt cuite, jettez dedans un coulis à la Reine, ou

liaiſon d'œuf ou autre ſauce. On peut mettre un ſalpicon en place de farce dans les oignons.

Tourte de beccaſſes, beccots, beccaſſines, pluviers, vaneaux, & grives.

Entrée. Foncez une tourtiere. Faites une farce avec le dedans des bêtes. Coupez-les par morceaux. Arrangez-les proprement deſſus. Aſſaiſonnez, nourriſſez & couvrez à l'ordinaire. Faites-la cuire deux heures, enſuite dégraiſſez & mettez dedans une ſauce qui convienne.

Tourte au Pere-Douillet.

Entrée. Prenez deux ou trois cannetons bien épluchés ou échaudés. Coupez les par quartiers. Faites-les bien blanchir Foncez une tourtiere avec une farce fine. Arrangez deſſus vos membres de cannetons. Aſſaiſonnez à l'ordinaire avec quelques tranches de citron, feuilles de laurier. Couvrez de

bardes de lard & beurre. Faites cuire à l'ordinaire, enſuite découvrez, dégraiſſez, jettez dedans une ſauce au Pere-Douillet faite avec du vin de Champagne, tranches de citron, deux gouſſes d'ail, un peu de coriandre & du conſommé, le tout bouilli enſemble.

En tourtes comme en pâtés, on peut mettre tout ce que l'on veut. Le principal eſt d'employer de bon beurre & de bon lard, & l'aſſaiſonnement juſte, donner la cuiſſon qui convient à l'un & à l'autre, & marier les différentes choſes à propos.

Tourte de Poiſſon.

Foncez votre tourtiere de la grandeur que vous voudrez avec du gros feuilletage, avec une farce maigre dans le fond. Ayez de la carpe, de l'anguille, de la tanche, du brocheton, le tout approprié & bien nettoyé. Levez- Entrée.

en toutes les arrêtes. Laiſſez l'anguille comme elle eſt, coupez-la ſeulement en tronçons. Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre avec du perſil, de la ciboule hachée, & des tranches de champignons, paſſez un moment votre poiſſon dedans. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet. Quand cela eſt froid, garniſſez votre tourte & la finiſſez. Faites-la cuire deux heures. Quand elle eſt cuite, jettez dedans un ragoût de laitances & queues d'écréviſſes.

Vous pouvez faire une tourte de chacun de ces poiſſons en particulier, c'eſt la même choſe.

Tourte de filets de Solles.

Entrée. Foncez votre tourtiere, formez votre tourte avec le même appareil que le pâté de ſolles, & le finiſſez de même.

Tourte de filets de Perche.

Entrée. Ayez des perches, écaillez-les

& en levez les filets proprement. Mettez-les dans votre caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, champignons, un bouquet. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade. Paſſez-les un inſtant ſur le feu & les laiſſez refroidir. Foncez votre tourtière. Mettez une petite farce maigre dans le fond. Arrangez votre poiſſon & l'aſſaiſonnement par-deſſus. Mettez-y du beurre & finiſſez la tourte. Quand elle eſt cuite mettez dedans un coulis d'écréviſſes bien fait.

Les tourtes d'éperlans, de vives, de turbot, barbue, eſturgeon, merlans & autres poiſſons blancs, ſe font de même.

Tourte de Cabiliau ou Morue fraîche.

Foncez une tourtiere. Mettez dans le fond du beurre manié dans les petites herbes & champignons hachés. Ayez des morceaux de cabiliau. Paſſez au beurre un inſ- Entrée.

tant avec perſil, & ciboule. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Arrangez-les ſur votre abbaiſſe. Recouvrez de votre beurre manié : Finiſſez votre tourte. Dorez & mettez au four une heure. Enſuite ôtez-la, & mettez dedans une ſauce aux anchois, ou autre ſauce blanche hachée.

La tourte de morue ſe fait de même, hors le ſel. Vous pouvez y mettre un ragoût maigre ou une ſauce à la morue, à la crême, ou coulis d'écréviſſes.

Tourte de Moules.

Entrée. Foncez une tourtiere d'une abbaiſſe de feuilletage avec une petite farce maigre dans le fond. Ayez des moules bien fraîches. Faites-les ouvrir dans une caſſerole ſur le feu. Otez-les des coquilles à ſec. Enſuite épluchez-les & ôtez les crabes & les filets durs qui ſe trouvent dans le milieu. Faites fondre un peu de

beurre avec perſil, ciboule, poivre, fines herbes & du ſel s'il en eſt beſoin. Mettez-y vos moules & garniſſez-en votre tourte, & la couvrez de beurre. Finiſſez à l'ordinaire. Mettez au four une heure. Quand elle eſt cuite, mettez dedans une ſauce blanche hachée, ou une ſauce à la crême.

La tourte d'huitres ſe fait de même. Otez-en bien le dur & les barbes. La tourte de laitances ſe fait auſſi de même avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Tourte de Maquereaux.

Ayez des maquereaux bien frais. Entrée.
Levez-en les filets ou les coupez en tronçons. Marinez avec beurre & fines herbes. Foncez une tourtiere d'une abbaiſſe de feuilletage, & arrangez vos maquereaux deſſus & les couvrez de beurre aſſaiſonné. Couvrez la tourte. Faites cuire au four une heure, enſuite débeurrez-les & y met-

tez une ſauce à l'Eſpagnole.

Tourte d'Ecréviſſes.

Entrée. Ayez une douzaine de belles écréviſſes. Faites-les cuire. Otez-les petites pattes. Epluchez le bout des groſſes & la queue. Faites entrer ſous la coquille un peu de farce fine. Foncez une tourtiere d'une abbaiſſe de pâte fine. Mettez dans le fond du beurre manié dans les fines herbes. Couchez vos écréviſſes deſſus. Couvrez de beurre aſſaiſonné. Vous pouvez y mettre quelque garniture. Couvrez votre tourte. Faites la cuire une demi-heure ou trois quarts d'heure. Quand elle eſt cuite jettez dedans une ſauce à la carpe.

Tourte d'œufs.

Entrée. Foncez votre tourtiere d'une abbaiſſe de pâte fine bien mince. Mettez dans le fond un bon morceau de beurre manié avec de la mie de pain, perſil, ciboule,

échalottes, ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, deux jaunes d'œufs. Ayez une douzaine d'œufs durs, coupez-en ſix morceaux en long. Arrangez-les proprement, & mettez par-deſſus de votre beurre manié, & une omelette bien mince. Couvrez votre tourte & la finiſſez à l'ordinaire. Mettez au four une demi-heure, découvrez, ôtez l'omelette & jettez dedans une ſauce à la bechamel.

CHAPITRE V.

Différentes ſortes de pâtiſſerie pour Entremets.

Tourte d'Abricots.

FOncez une tourtiere d'une abbaiſſe de feuilletage bien mince. Epluchez vos abricots, c'eſt-à-dire, coupez-les en deux Entremets.

& ôtez la peau. Faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau & de ſucre. Garniſſez le fond de ſucre en poudre & de morceaux d'écorce de citron confit. Arrangez vos abricots deſſus avec leurs amandes que vous aurez blanchies & épluchées. Remettez encore du ſucre en poudre. Abbaiſſez un morceau de feuilletage bien mince. Farinez-les & les pliez en quatre. Coupez-en de petits filets gros comme une lardoire pour bander votre tourte. Formez tel deſſein que vous jugerez à propos; ſurtout que cela ne ſoit point confus. Coupez de votre feuilletage deux ou trois bandes de la largeur du pouce & épaiſſe de quatre écus. Poſez-la autour de votre tourtiere en humectant l'abbaiſſe avec un peu d'eau. Bordez-la comme il faut. Appuyez le pouce également par-tout pour la ſouder. Coupez l'excédent, & façonnez-

connez le dabord avec le dos du couteau. Faites cuire juſqu'au tems que le feuilletage aura fait ſon effet, & aura belle couleur, & qu'elle ſera reſſuyée, rapez du ſucre deſſus & la glacez avec une âme de fagot du côté du four, ou avec la pelle rouge.

Tourte de pêches.

Foncez votre tourtiere comme ci-devant; épluchez vos pêches de leur peau ſi elles ſont aſſez mûres. Mettez-y du ſucre en poudre deſſus & deſſous, avec de l'écorce de citron. Bandez-la comme celle d'abricots, & la finiſſez de même. Entremets.

Tourte de Mirabelles.

Foncez une tourtiere & fendez en deux vos mirabelles. Arrangez-les deſſus votre abbaiſſe avec du ſucre en poudre. Finiſſez-la comme celles ci-devant. Entremets.

On fait des tourtes d'entremets

de toutes ſortes de fruits qui ont été en compôte.

Tourte de Crême.

Entremets. Foncez comme ci-devant. Faites une crême en mettant dans une caſſerole de la farine, ſelon la quantité de crême que vous voulez faire. Détrempez la farine avec un peu de lait. Caſſez-y quatre jaunes d'œufs, remuez toujours. Faites bouillir une pinte de lait. Quand il a bouilli un peu, verſez dedans votre appareil en remuant toujours, car cela s'épaiſſit ſur le champ. Vous y mettrez un morceau de beurre, du ſucre, & achevrez de faire cuire. Enſuite vous y mettrez de l'écorce de citron rapé & du biſcuit d'amande amer pilé. Laiſſez refroidir & y mettez deux blancs d'œufs fouettés, & vuidez ſur votre abbaiſſe. Il ne la faut point bander. Quand elle eſt cuite, glacez & ſervez chaud.

Tourte à la moëlle.

Ayez de la moëlle de bœuf hachée bien menue, ou la faites fondre & la paſſez, crainte des petits os, & la mêlez avec de la crême fouettée comme ci-devant. Fouettez des blancs d'œufs en neige, mêlez avec votre appareil. Remuez bien le tout enſemble. Foncez votre tourtiere à l'ordinaire. Mettez votre appareil deſſus. Bordez votre tourte & la façonnez. Mettez deſſus quelque agrément de feuilletage, ſi vous voulez; faites-la cuire, glacez & ſervez chaud. Entremets.

Tourte de Piſtache.

Foncez une tourtiere d'une abbaiſſe de feuilletage bien mince. Ayez un appareil de crême, dans lequel vous mettez un quarteron de piſtaches bien pilées & quelques blancs d'œufs fouettés. Finiſſez votre tourte comme celle ci-devant. Entremets.

Tourte de Groſeilles

Prenez des groſeilles vertes qui ayent ſervi en compôte, ou faites-les confire exprès. Otez les pepins. Finiſſez-la comme les autres.

Tourte de poires.

Entremets. Prenez telles poires que vous voudrez, bon chrétien ou autres qui ayent pû ſervir en compôte. Finiſſez comme les autres.

On peut les faire griller quand on eſt dans la ſaiſon du fruit. Il ne faut point bander les tourtes. Cela ne ſe pratique qu'aux fruits confits qui noirciroient ſi cela n'étoit pas.

Tourte d'Ache.

Entremets. Epluchez l'ache & la faites blanchir beaucoup. Paſſez-la ſur le feu avec du bon beurre, du ſucre, un peu de farine & de bonne crême. Otez de deſſus le feu & y mettez quelque ingrédient. Foncez une tourtiere de

feuilletage, & finiſſez votre tourte comme les autres.

La tourte d'épinars ſe fait de même.

Tourte de ceriſes.

Otez les noyaux des ceriſes. Entremets.
Mettez-les dans une poële avec un morceau de ſucre pour faire jetter leur eau. Enſuite mettez-les égoutter. Foncez votre tourtiere. Mettez-y du ſucre en poudre & de l'écorce de citron confit. Mettez-les ceriſes & encore du ſucre en poudre. Mettez quelques bandes deſſus; bordez votre tourte & finiſſez-la à l'ordinaire.

La tourte de verjus & muſcat ſe fait de même. Otez les pepins.

Tourte au caffé.

Faites une crême pâtiſſiere fi- Entremets.
nie, dans laquelle vous mettrez une taſſe de caffé à la crême bien repoſé, & des blancs d'œufs fouettes.

La tourte de chocolat ſe fait de même, en rapant du chocolat ſuivant qu'on l'aime. Finiſſez comme les autres.

Celle d'amandes ſe fait de même en mettant dans la crême des amandes bien pilées, quelques biſcuits & de l'écorce de citron. Finiſſez-la de même.

Tourte légere & ſoufflée.

Entremets. Pilez dans un mortier une demi-livre de moëlle bien épluchée, où il n'y ait point de petits os. Mettez-y une douzaine de maſſepins & quelques biſcuits d'amandes ameres, citron vert & confit. Pilez bien le tout enſemble, un peu de ſel, du ſucre en poudre environ trois onces. Foncez une tourtiere toute prête avec un petit cordon autour, un quart d'heure avant que de ſervir. Mettez dedans votre appareil ſix blancs d'œufs fouettés, dreſſez votre tourte & la mettez au four

doux. Quand elle a bouffé & qu'elle eſt cuite, glacez-la & la ſervez ſur le champ.

Tourtes de pommes.

Foncez une tourtiere de pâte de feuilletage. Ayez des pommes de rainette; ôtez la peau & les pepins. Coupez-les par petits morceaux. Faites-les cuire avec de l'eau & du ſucre, un peu de canelle à petit feu. Ecraſez-les de tems en tems, enſorte qu'elles ſe forment en marmelade. On peut y mettre un peu de bon beurre. Otez la canelle & faites votre tourte. Il faut la bander & la border. Faites-la cuire comme les autres & la glacez. Entremets.

Tourte de Maſſepins chaude.

Prenez de la pâte d'amande ce qu'il en faut pour une tourte. Dreſſez-la, faites un petit bord haut d'un pouce & bien mince. Que la tourte ſoit de la grandeur du plat, ſur lequel vous devez Entremets.

la ſervir. Faites-la cuire dans un four très-doux ſur un papier beurré ou ſur un plafond auſſi beurré. Quand elle aura couleur, retirez-la, & la tenez chaude à l'étuve ou autre endroit. Faites une crême Bourguignonne au bain marie. (Voyez à l'article des crêmes.) Un moment avant que de ſervir, mettez votre crême dans votre abbaiſſe, & des blancs d'œufs fouettés de l'épaiſſeur de la lame du couteau que vous glacez. Servez chaud.

Tourte appellée Franchipanne.

Entremets. Vous mettez dans un appareil de crême ordinaire, autrement dite pâtiſſiere, des amandes pilées, de la fleur d'orange, des biſcuits, des maſſepins, quelques jaunes d'œufs & du ſucre. Battez bien le tout enſemble. Formez votre tourte, bandez-la & la bordez, faites cuire & glacez.

Tourte de Maſſepins à la glace ou Piſtache.

Formez une abbaiſſe de pâte d'amande. Faites-la cuire. Faites bouillir une pinte de crême. Délayez dans une caſſerole quatre ou ſix jaunes d'œufs avec un peu de lait. Verſez dans votre crême bouillante. Cela devient un peu épais. Remuez toujours, mettez-y du ſucre & quelques écorces de citron vert. Pilez une demi-livre de piſtaches ; quand ils auront été bien échaudés & épluchés, verſez dedans peu-à-peu de la crême. Quand ils ſont bien pilés, mêlez avec votre crême, délayez bien le tout enſemble, & paſſez à l'étamine. Mettez dans des moules à glace. Faites-les prendre comme des glaces ordinaires. Ayez ſoin de les bien travailler dans le moule pour que la crême ſoit bien priſe & bien moëlleuſe. Un moment avant que de Entremets.

ſervir, dreſſez de cet appareil ſur votre abbaiſſe en rocher, & ſervez froid.

Vous pouvez la faire à la crême douce. Pour cela, fouettez de la crême comme pour un fromage à la Chantilly. Mettez dans un moule à glace, & la faites prendre légerement.

Vous pouvez mettre deſſus des fraiſes & poudrer de ſucre. Vous y pouvez mettre tout autre appareil de crême. Vous ferez de même des tartelettes, des petits caiſſons, ou autres choſes. Quand la pâte d'amande eſt bien faite, on en fait ce que l'on veut.

Tourte & Tartelettes de Maſſepins, de fruits à la glace.

Entremets. Formez vos abbaiſſes comme ci-devant. Faites cuire votre fruit dans le ſucre. Quand il eſt blanchi, faites le ſirop un peu long. Vous le mettez à la glace, le fruit dans un moule, & le jus

dans un autre. Vous ferez gêler le fruit & vous ferez des glaces avec le ſirop. Il faut qu'il ſoit léger. Vous dreſſez votre fruit & des glaces par-deſſus ; le tout ſervi dans le moment.

Tourtelette de crême de fruit, & de toutes ſortes de confitures.

Ayez du feuilletage bien fait. Entremets.
Faites de petites abbaiſſes. Vous les coupez avec le coupe-pâte de la grandeur de vos tourtieres. Foncez-les avec cette abbaiſſe. Etendez la pâte avec le pouce juſques ſur le bord de la tourtiere. Enſuite garniſſez-les, ſoit de pêches, abricots verts ou jaunes, gêlées de toutes eſpéces, poire, pomme, marmelade ou grillée, prunes de toutes eſpéces, crême d'amandes, crême ordinaire, crême de piſtache, pareille à la tourte de piſtache. Quand elles ſont bien garnies, vous les couvrez de petites bandes de la même pâte,

bien artiſtement arrangées. Vous en laiſſez quelqu'une ſans être bandées, vous les faites cuire & les glacez.

Riſſolles de Chocolat.

Entremets. Faites une pâte briſée bien fine, ou du feuilletage, ſelon ce que vous jugerez à propos, étendez bien mince, & formez vos riſſolles comme aux riſſoles graſſes. Faites une crême pâtiſſiere bien légere & délicate, rapez-y du chocolat aſſez pour qu'elles en prennent le goût; enſuite laiſſez refroidir & formez vos riſſolles; qu'elle ſoit bien ſoudée, peu de pâte & beaucoup de crême. Faites frire à propos; ſervez chaud; glacez avec du ſucre & la pelle rouge, ou dans le four.

On fait des riſſolles de caffé & même de ſaffran, de crême, de ris d'amandes, piſtaches, avelines, & toutes ſortes de fruits.

Riſſolles.

La façon eſt la même qu'aux autres riſſolles de viande ; le dedans, qui eſt de ſucrerie, doit être extrêmement délicat. Il faut avoir attention qu'elles ſoient bien soudées & y mettre le moins de pâte que l'on pourra ; les faire frire de belle couleur & les glacer avec la pelle rouge. Entremets.

Riſſolles à la moëlle glacées.

Ayez gros comme deux œufs de crême pâtiſſiere, dans laquelle vous mettrez un quarteron de moëlle, de la fleur d'orange. Grillez du ſuce, un peu de crême double, trois ou quatre biſcuits d'amandes ameres ; le tout bien pilé. Formez vos riſſolles à l'ordinaire. Faites-les frire & les glacez. Servez chaud. Entremets.

Riſſolles de rognon de veau glacées.

Hachez votre rognon de veau avec de la graiſſe, & y mettez gros comme deux œufs de crême pâtiſ- Entremets.

siere, avec un morceau de sucre, citron rapé, biscuit d'amandes ameres, un peu de crême ; le tout bien pilé. Formez vos rissolles.

Tourte de blancs de chapon.

Entremets. Elle est composée de même que la tourte à la moëlle. Vous y mettez des blancs hachés & pilés.

Poupelin.

Entremets. Faites de la pâte royale, comme il est marqué ci-dessus. Donnez-lui assez de consistance. Ayez un plafond, beurrez-le par-dessus. Etendez de la pâte dessus, de la grandeur de votre poupelin, épaisse d'un pouce. Unissez-le bien ; mettez autour un papier beurré de trois doigts de haut, bien attaché. Mettez-le au four doux. Faites-le cuire à feu égal, jusqu'à ce que vous voyiez qu'il soit assez monté & bien ressuyé. Vous ôtez le papier quand il est cuit, vous le séparez en deux & ôtez la mie

qui eſt dedans. Vous humectez le reſte avec de bon beurre fin. Vous poudrez deſſus du ſucre, de l'écorce de citron confit, haché bien menu, & vous le faites un peu ſécher au four, ou vous paſſez la pelle deſſus. Enſuite vous remettez le poupelin dans ſa premiere forme. Vous le glacez par-deſſus de ſucre en poudre, & quelque nompareille ou canelas.

Cartouches.

Prenez de la pâte royale. Graiſſez le plafond. Etendez de la pâte en long de la forme d'un cartouche. Faites-les cuire au four comme le poupelin. Quand ils ſont cuits, vous les ouvrez d'un côté, & vous y faites entrer dedans ce que vous voulez, ſoit crême, ſoit confiture glacée. Et ſervez. Entremets.

Petits Choux.

Pour qu'ils ſoient plus délicats & meilleurs, il faut mettre peu de farine dans la pâte; deux peti- Entremets.

tes poignées de farine doivent faire un grand plat & le reſte à proportion. Au reſte, la pratique le fera mieux connoître.

Petits choux farcis.

Entremets. C'eſt la même compoſition. Quand ils ſont cuits, vous les finiſſez comme les cartouches.

Gâteaux de Savoye.

Entremets. Péſez autant d'œufs que de ſucre. Otez la moitié des œufs, & péſez autant de farine. Caſſez les jaunes de vos œufs dans une caſſerole, & les blancs à part. Fouettez les blancs en neige; enſuite mêlez-y les jaunes en battant toujours; mettez-y le ſucre peu-à-peu, enſuite la farine. Mettez-y de quelque rapure citron ou fleurs d'orange. Grillez bien, écraſez; mettez votre appareil dans une caſſerole bien beurrée, ou dans un moule de fer blanc. Faites-les cuire à très-petit feu. Il lui faut au moins cinq quarts d'heure &

plus. Quand il eſt cuit, vous le renverſez. S'il eſt beau & de belle couleur, vous le ſervez de même, ſinon, vous le glacez avec une glace faite avec du blanc d'œuf, citron & ſucre.

On peut faire cette glace de pluſieurs ſortes de couleurs, en y mettant de la couleur rouge, bleue, verte & jaune. Vous vous reglerez ſur la quantité de matiéres que vous aurez à employer, c'eſt-à-dire, œufs, farine & ſucre, ſuivant la grandeur du gâteau. Quand le gâteau de Savoye eſt vieux fait, on peut en faire frire pour entremets.

Jacobines.

Faites des moules de papier de la même forme d'un moyen rouleau à pâte, & de la hauteur de quatre grands doigts & plus. Vous les colez bien, les beurrez & les arrangez ſur un plafond, debout. N'empliſſez pas tout à fait à moitié Entremets.

du même appareil du gâteau de Savoye, dans lequel vous aurez mis un peu de piſtaches pilés. Faites-les cuire au four doux. Quand ils ſont montés & même par-deſſus le moule, vous les laiſſez un peu ſe reſſuyer. Vous les ôtez du moule, les glacez à blanc & les ſervez debout, attachés avec du caramelle. On en fait des timbales, des pommes d'amour, des petites princeſſes, des petits bonnets de Turquie & autres petites drôleries.

Bonnet de Turquie.

Entremets froid.

C'eſt le moule qui donne le nom. Vous le faites avec de l'appareil de gâteau de Savoye, ou d'amandes, ou pâte d'amandes, ou pâte croquante. Vous obſervez de bien faire marquer tous les plis du bonnet; que le moule ſoit bien garni. Il faut le beurrer auparavant & le faire cuire le tems qui convient, ſelon ce que vous mettez

dedans. Quand il eſt cuit, renverſez-le & le glacez, & l'enjolivez à votre fantaiſie.

Croquante.

Prenez de la pâte à croquante; ou ſi vous la voulez meilleure & plus exquiſe, vous vous ſervirez de pâte d'amandes. Vous formez votre croquante en dôme, de telle façon que vous voudrez, ſoit bandé ou découpé. Obſervez ſurtout de bien beurrer votre caſſerole & de la faire cuire à propos. Si vous la faites vitrée, levez-la toute chaude de deſſus la caſſerole. Pour la ſervir, vous faites une abbaiſſe de la même pâte que vous faites cuire, & que vous garniſſez de confitures de différentes couleurs, & votre dôme par-deſſus. Entremets froid.

Il faut faire enſorte que le coup d'œil flatte. Autrement, il vaudroit mieux n'en point ſervir.

On en fait de même de feuilletage découpé.

Feuillentines.

Entremets. Prenez de beau feuilletage bien fait. Formez-en pluſieurs abbaiſſes de la grandeur que vous jugerez à propos. Vous les couperez avec le coupe-pâte. Mettez deſſus ſoit crême, ſoit confitures, ou autre ſucrerie. Bordez-les tout autour & couvrez d'une autre abbaiſſe. Que le tout ſoit bien ſoudé & épais de deux gros écus. Faites-les cuire & les glacez.

Puits d'Amour.

Entremets. Faites des abbaiſſes de feuilletage de la grandeur d'un verre, épaiſſes de deux écus. Huit ſuffiſent pour un plat. Vous en pouvez faire davantage. Il faut les façonner autour avec le dos du couteau. Faites-en autant de petites moins grandes d'un doigt, que vous façonnez de même. Faites un trou au milieu avec un moule à boucon. Gardez les petits morceaux. Mettez la petite abbaiſſe

ſur la grande. Soudez avec de l'eau. Faites-les cuire, & les petits morceaux auſſi. Enſuite vous les glacez & mettez dans le puits telle confiture que vous jugez à propos.

Genoiſes.

Faites une pâte briſée bien fine & bien ferme. Etendez deux abbaiſſes bien minces. Ayez de la crême pâtiſſiere gros comme deux œufs, avec un quarteron de piſtaches. Pilez de la moëlle de bœuf, de citron vert & confit. Quatre biſcuits d'amandes & du ſucre. Pilez le tout enſemble & y mettez deux œufs. Formez-en de petits tas, gros comme le bout du doigt ou du pouce, ſur une de vos abbaiſſes que vous avez mouillées d'eau avec le doroir. Recouvrez-les avec l'autre abbaiſſe, & les pincez toutes l'une après l'autre avec le bout du doigt pour les bien ſouder. Séparez-les Entremets.

enſuite avec le petit coupe-pâte, & les dreſſez comme des pâtés. Plus elles ſont petites & meilleurs elles ſont. Vous les faites frire & les glacez.

Flancs à la crême.

Entremets. Faites une pâte ſéche à l'eau chaude, formez une abbaiſſe avec un bord de la hauteur d'un pouce. Délayez dans une caſſerole de la farine à peu près ce qu'il en faut, avec ſix œufs & une pinte de crême. Mettez-y un peu de ſel & un peu de ſucre en poudre. Quand le tout eſt bien délayé, mettez votre abbaiſſe ſur un plafond dans le four, enſuite mettez dedans votre appareil avec une cuillere qui ait le manche long pour ne pas vous brûler. Il faut le ſervir tout chaud.

Darioles.

Entremets. Faites une pâte à l'eau chaude & au ſel, peu de beurre. Formez-en des abbaiſſes hautes de deux

doigts, & les arrangez ſur un plafond graiſſé. Mettez dans un vaiſſeau deux cueillerées de farine avec un peu de ſel. Délayez avec trois ou quatre œufs entiers, une chopine de lait & un peu de ſucre. Quand le tout eſt bien délayé, mettez vos abbaiſſes dans le four doux, & avec une cueillere, verſez de votre appareil ce qu'il en faut. Laiſſez-les cuire, retirez-les, & rapez du ſucre deſſus. On fait des darioles de fruit de même.

Flancs.

Faites une pâte royale bien lé- Entremets.
gere. Délayez avec un fromage à la crême bien doux, un peu de ſel, quatre œufs frais, un petit morceau de beurre que vous ferez fondre. Maniez bien le tout enſemble. Faites une pâte briſée ſéche à l'eau chaude; dreſſez une abbaiſſe de la grandeur de votre plat à la hauteur d'un pouce. Mettez votre appareil dedans, & fai-

tes cuire au four une demi-heure; & ſervez tout chaud.

On peut en faire de petits, ſi l'on veut, avec le même appareil.

Brioches.

Entremets froid. Prenez un boiſſeau de farine, plus ou moins. Mettez votre farine ſur le tour. Otez-en le tiers dont vous ferez un levain avec un quarteron de levure de bierre & de l'eau chaude. Vous la pétriſſez un peu molle, vous la moulez un peu & la faites revenir dans une nape bien enveleppée pendant une demi-heure. Avec le reſte de la farine, vous faites votre pâte. Vous y mettez un quarteron de ſel fin, quarante œufs & quatre livres & demie de beurre bien manié. Vous le mêlez par petits morceaux avec les œufs dans le milieu de votre farine & un peu d'eau. Maniez-les bien à meſure; prenez de la farine. Quand le tout eſt bien mêlé enſemble, vous le

paitriſſez

paitriſſez deux ou trois fois, vous l'étendez & y mettez de votre levain par petits morceaux. Maniez bien le tout enſemble, & lui donnez trois tours avec la main. Laiſſez-le repoſer une demi-journée avant que de vous en ſervir. Enſuite vous prenez tel morceau que vous voulez, & le façonnez deſſus. Dorez & faites cuire au four.

On en fait de petites.

Canelons.

Faites une pâte moitié ſucre & moitié farine, du citron rapé & deux œufs frais. Faites fondre dans un petit verre d'eau, un quarteron de bon beurre. Maniez votre pâte & la moulez. Faites-en une abbaiſſe bien mince. Coupez-la en petites bandes de la grandeur de petits morceaux de canne de roſeau, c'eſt-à-dire, long de cinq pouces. Enfermez ces petits morceaux de canne avec votre pâte. Entremets.

Laiſſez-en un bout débouché. Faites enſorte qu'ils ſoient proprement ſoudés. Faites-les frire dans du ſain-doux. Quand ils ſont cuits & qu'ils ont belle couleur, laiſſez-les égoutter, ôtez les cannes & les rempliſſez de crême ou marmelade. Glacez avec la pelle rouge & les attachez avec du caramel ſur le plat que vous devez les ſervir.

Ramequins.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un peu d'eau, environ un demi-verre, & un morceau de beurre. Quand cela commence à bouillir vous y mettez de la farine comme pour une pâte royale. Quand elle eſt faite, vous y mettez quatre œufs. Mêlez bien le tout enſemble, & y mettez deux anchois & du fromage de Brie & Gruyere, & du gros poivre. Pilez bien. Graiſſez des moules à petits pâtés, & formez vos ramequins. Faites-les cuire & ſervez chaud.

Ramequins ſoufflés.

Faites un petit morceau de pâte royale bien légere de la groſſeur de deux œufs. Mettez dans le mortier avec deux fois autant de bon beurre, du perſil haché bien menu, un demi-quartier de fromage de Brie bien doux, & un quarteron de Gruyere rapé, auſſi bien doux. Pilez le tout enſemble & y mettez cinq jaunes d'œufs l'un après l'autre, & les blancs à part, pour les fouetter. Quand le tout eſt bien pilé, mêlez-y vos blancs d'œufs. Foncez des tourtieres de feuilletage bien mince; mettez-y avec une cueillere de votre appareil de la groſſeur de deux pouces. Faites-les cuire au four chaud pour les ſaiſir, & après vous les faites aller doucement. Vous les voyez monter à vûe d'œil. Quand ils ſont cuits & reſſuyés, vous les ſervez tout chaud. Il ne faut qu'un petit quart d'heu- Entremets

re pour les faire cuire. Il faut avoir l'attention de pouvoir les ſervir au ſortir du four.

Pommes d'amour.

Entremets. Vous faites cuire un appareil de buiſcuit de Savoye dans des moules à pommes d'amour, & vous y faites la cérémonie qu'on ſçait quand elles ſont cuites.

Gâteaux vole au vent.

Entremets. Faites une livre de feuilletage, c'eſt-à-dire, que vous prenez une livre de farine, dans laquelle vous mettez un peu de ſel, un œuf, & un petit morceau de beurre. Délayez & maniez votre pâte avec de l'eau, mais ſurtout qu'elle ne ſoit pas trop ferme. Etendez & y mettez autant de beurre que de pâte, à peu de choſe près. Enfermez-la bien, & laiſſez repoſer. Tournez comme le feuilletage juſqu'à quatre fois en deux tems différens. Vous formerez vos gâteaux de l'épaiſſeur de deux écus,

Coupez en lozange ou en équere. Dorez-les un peu, & les faites cuire au four doux. Laiſſez bien cuire & reſſuyer, & ſervez chaud.

Gâteau de Compiegne.

Vous prenez de la même pâte que celle de brioche. Vous pouvez y mettre des raiſins de Corinthe ou écorce de citron rapé vert. Vous formez un carton de la forme d'un moule à manchon, & de la hauteur que vous voulez. Mettez votre pâte dedans & l'y laiſſez trois ou quatre heures dans un endroit chaud. Enſuite mettez cuire au four. Quand il eſt monté & bien cuit, vous ôtez le carton, & le ſemez de nompareille. Entremets froid.

Gâteau de Brie.

Prenez un bon quartier de fromage de Brie bien doux & gras. Pilez le très-fin & le maniez avec une livre de beurre, deux litrons de farine, quatre œufs, un peu de ſel. Pétriſſez bien le tout en- Entremets.

ſemble. Moulez la pâte & en formez votre gâteau. Faites cuire, & ſervez froid ou chaud.

Gâteau au lard.

Entremets. Il faut faire une pâte briſée bien délayée, dans laquelle vous mettrez un quart de beurre. Vous l'envelopperez & lui donnerez ſix tours. Moulez enſuite & formez deux abbaiſſes de l'epaiſſeur du travers de doigt chaque. Vous aurez du petit lard bien entrelardé à moitié cuit dans le derriere de votre marmite. Quand il eſt froid, vous le coupez en morceaux épais de quatre écus de la largeur du pouce, & longs comme la moitié. Arrangez ſur votre premiere abbaiſſe des morceaux de petit lard en les faiſant entrer dans la pâte. Vous en faites autant à l'autre abbaiſſe. Mouillez-en une & les aſſemblez toutes les deux, & qu'elles ſoient bien ſoudées. Façonnez le tour de votre gâteau.

Dorez & mettez au four. Il faut près d'une heure pour le cuire. Ne mettez point de ſel dans la pâte à cauſe du lard : cependant il en faudroit un peu s'il étoit doux.

Gâteau à l'huile.

Vous formez de petits gâteaux avec de la pâte à la Provençale, & les faites cuire à l'ordinaire. Vous leur donnez telle figure que vous jugez à propos. Entremets.

Gâteau de mille feuilles.

Faites un bon feuilletage à l'ordinaire. Etendez cinq ou ſix abbaiſſes de ce feuilletage. Façonnez-en une qui ſera la derniere pour mettre deſſus. Faites-les cuire toutes. Obſervez qu'elles ſoient de la même grandeur, de l'épaiſſeur d'un écu. Quand elles ſont cuites, vous les garniſſez de différentes ſortes de confitures & crême, & les arrangez l'une ſur l'autre. Mettez celle que vous aurez découpée par-deſſus. Uniſſez-les Gros Entremets.

bien & les glacez avec la glace blanche, par tout & par-deſſus. Vous les ferez ſécher au four doux. Vous pourrez faire quelque agrément avec de l'écorce de citron confit, découpé, ou piſtaches, ou gelée de groſeilles.

Gâteau d'amandes.

Gros Entremets. Pour un gâteau ordinaire, il faut une livre d'amandes douces, & une douzaine d'ameres, le tout bien échaudé & pilé avec du blanc d'œuf. Vous y metterez à meſure une demi-livre de ſucre en poudre, & deux œufs entiers. Remuez bien le tout, & achevez de piler en y mettant huit jaunes d'œufs. Vous fouettez à part les blancs. Mettez auſſi de la rapure de citron. Enſuite vous y mettez vos blancs d'œufs fouettés. Mettez vôtre appareil dans une caſſerole bien beurrée ou dans un moule fait exprès. Faites-le cuire au four très-doux, il faut au moins

une heure pour le cuire. Obſervez qu'il ait belle couleur.

Gâteau à la crême.

Mettez deux litrons de farine ſur une table, faites un trou au milieu, mettez-y un peu de ſel, trois œufs délayés avec une chopine de crême, & rendez la pâte molle, étendez-la un peu avec le rouleau, mettez deſſus une livre de beurre fin. Enſuite remaniez bien le tout enſemble pour bien incorporer le beurre. Formez votre gâteau de la groſſeur ou grandeur que vous jugerez à propos. Dorez-le avec un œuf. Faites-le cuire trois quarts d'heure, que le four ſoit raiſonnablement chaud. Entremets.

Autre gâteau d'amandes.

Faites une pâte avec une demi-livre d'amandes bien pilées, une demi-livre de ſucre fin, de la farine & ſix œufs. Pétriſſez bien le tout enſemble. Formez votre gâteau. Faites-le cuire ſur du papier Entremets.

beurré. Quand il eſt cuit, il faut le glacer à la glace royale.

Gâteau de Piſtaches.

Entremets froid. Il ſe fait comme le premier gâteau d'amandes. Vous mettez des piſtaches au lieu d'amandes, & le finiſſez de même.

Gâteaux de Boulogne.

Entremets. Faites une pâte royale ordinaire. Quand elle eſt faite, mettez-y un bon morceau de beurre & des œufs, ce que la pâte en peut boire, quelques biſcuits d'amandes écraſées, un peu de ſucre. Dreſſez-les ſur un plafond graiſſé.

Talmouſes.

Entremets. Ayez de petites abbaiſſes de feuilletage à l'ordinaire. Enſuite vous mettez dans une caſſerole deux fromages blancs à la crême, qui ſoient bien égouttés. Vous y mettez quatre ou ſix œufs, un peu de ſel & de farine. Mettez gros comme deux œufs de pâte

royale, le tout bien manié, couchez-en gros comme un œuf ſur chaque abbaiſſe, & les retrouſſez. Dorez & faites cuire au four.

Gaufres ordinaires.

Mettez dans une petite terrine, de la farine autant qu'il en faut pour ce que vous voulez faire de gaufres. Mettez-y un ou deux œufs délayés avec de la crême & un peu de lait. Vous y mettez autant de ſucre en poudre que de farine. Délayez bien le tout, que cela ſoit clair. Faites chauffer votre fer autant d'un côté comme de l'autre. Graiſſez-le bien avec du beurre très-fin, ou avec de la bougie. Enſuite vous l'eſſuyez avec une ſerviette. Vous prenez de votre appareil, une cueillerée & demie. Fermez bien le fer & le preſſez. Mettez cuire d'un côté, enſuite de l'autre. En ouvrant le fer on peut voir ſi la gaufre eſt cuite, pour lors vous lui faites Entremets.

prendre la forme ſur un rouleau de bois comme un rouleau à pâte. Il faut les tenir chaudement pour qu'ils ſoient ſervis ſecs.

Autre façon de gaufres.

Entremets. Mettez dans une caſſerole quatre œufs frais, une demi-livre de ſucre en poudre, trois quarterons de farine, un demi-ſeptier de crême, & un peu de lait, un petit morceau de beurre que vous faites fondre dans un peu d'eau, un peu de ſel & de rapure de citron. Faites chauffer le fer & formez vos gaufres à l'ordinaire.

Autre façon.

Entremets. Mettez un litron de farine dans une terrine avec un peu de ſel, une demi-once de levure de bierre. Délayez le tout avec du lait tiéde. Mettez huit blancs d'œufs fouettés, une demi-livre de beurre que vous ferez fondre auparavant. Couvrez le tout & laiſſez lever l'appareil. Enſuite frottez votre

fer à l'ordinaire, & formez vos gaufres, & les ſervez avec du ſucre rapé par-deſſus.

Cornets.

Mettez dans un vaiſſeau une demi-livre de ſucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs : faites fondre un demi quarteron de beurre dans une chopine de lait. Délayez votre appareil. Vous les faites cuire comme des gaufres. Entremets.

Les oublis ſe font de même.

Meringues.

Fouettez quatre ou ſix blanes d'œufs en neige. Mettez-y un peu de rapure de citron, & deux ou trois cueillerées de ſucre fin paſſé au tamis. Fouettez bien le tout enſemble. Formez vos meringues avec une cueillere de la groſſeur d'une noix, & laiſſez de la diſtance ſur le papier. Poudrez-les de ſucre. Couvrez-les avec le couvercle de tourtiere chaud, & Entremets.

de la braiſe par-deſſus : auſſi-tôt elles s'élevent & prennent une belle couleur blonde. Quand elles ſont toutes cuites, vous ôtez ce qui reſte dans le milieu qui n'eſt pas cuit, & vous mettez à la place telle confiture que vous jugez à propos, ou crême légere. Vous recouvrez vos meringues avec d'autres, elles ſeront jumelles. Servez bien ſec.

Macarons.

Entremets. Pilez une livre d'amandes douces, arroſez-les de blancs d'œufs. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y autant de ſucre en poudre, avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés. Battez bien le tout enſemble, & dreſſez vos macarons ſur du papier, & faites cuire au four très-doux.

Maſſepins.

Deſſerts. Pilez deux livres d'amandes douces. Faites cuire deux livres de ſucre à la plume, & deſſécher

les amandes dedans juſqu'à ce qu'elles quittent la poële, & qu'elles ne tiennent point au dos de la main en la poſant deſſus. Laiſſez-la refroidir, enſuite remettez dans le mortier. Vous y joindrez trois blancs d'œufs. Battez bien le tout enſemble, mettez-y une poignée de ſucre en poudre, un peu de fleur d'orange ou rapure de citron ou autre ſenteur. Mettez-les dans un moule & les ſeringuez à votre fantaiſie. Faites-les cuire à petit feu.

Biſcuits d'amandes ameres.

Pilez un quarteron d'amandes ameres, & autant de douces ſans rien mettre avec. Il n'importe qu'elles viennent en huile. Enſuite battez quatre blancs d'œufs. Mettez-y vos amandes avec une livre de ſucre en poudre. Mêlez bien le tout enſemble. Vous les dreſſez ſur du papier avec deux Entremets.

couteaux comme de petits beignets. Faites-les de la groſſeur du bout du doigt. Il faut les faire cuire à petit feu au commencement, enſuite les pouſſer plus vîte. Quand ils ont couleur, il faut les ôter & les laiſſer ſur le papier.

Le biſcuit d'avelines ſe fait de même.

Biſcuits du Palais Royal.

Entremets. Peſez dans une balance ſix œufs frais, & autant de ſucre de l'autre côté, qui ſoit beau & ſec. Peſez la valeur de trois œufs de farine. Caſſez dans une terrine vos jaunes d'œufs, & les ſix blancs à part que vous fouettez en neige. Enſuite vous y mettez votre ſucre bien mêlé avec les blancs, enſuite les jaunes, après quoi vous mettez votre farine bien ſéche. Refouettez bien le tout enſemble. Mettez-y de la rapure de citron, ou de la fleur d'orange, ou

conſerve bien pilée. Dreſſez vos biſcuits dans des moules bien beurrés & les glacez légerement. Faites à l'ordinaire.

Semelles à la Dauphine.

Prenez de la pâte à la Dauphine, formez-en des abbaiſſes, coupez-les de la forme d'une ſemelle de ſoulier. Faites-les cuire à moitié dans le four. Ayez du ſucre cuit à la plume que vous laiſſez refroidir. Glacez vos ſemelles avec la lame d'un couteau, & les remettez cuire au four à petit feu. Servez chaud. Entremets.

CHAPITRE VI.

Divers Entremets, tant en gras qu'en maigre.

Rôties à la moëlle.

IL faut faire des abbaiſſes de pâte d'amandes en forme de rôties, & faire ſeulement un pe- Entremets.

tit rebord de l'épaiſſeur de deux écus. Faites cuire au four. Mettez deſſus un petit appareil de crême à la moëlle bien délicate & légere. Vous en mettez deſſus chaque abbaiſſe l'épaiſſeur d'un écu. Mettez par-deſſus un peu de blanc d'œuf fouetté. Rapez du ſucre, & les glacez. Servez chaud.

Rôties à la Provençale.

Entremets. Ayez la mie d'un pain mollet tendre. Lardez-la de lardons de jambon & d'anchois le plus que vous pourrez. Coupez-la en rôties, & les faites frire dans du lard. Vous les dreſſez ſur le plat avec du jus de citron, de l'huile & du poivre concaſſé.

Rôties en canapé.

Entremets. Faites un ſalpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichaux coupés en petits dez, paſſez des champignons en dez que vous mouillez avec du jus. Mettez-y enſuite les ris de veau, les crêtes & culs d'ar-

tichaux. Faites cuire le tout, & liez de blond de veau, & ſur la fin une liaiſon de trois jaunes d'œufs. Que le tout ſoit bien lié, mais peu de ſauce. Laiſſez refroidir. Ayez des rôties de pain bien minces. Garniſſez le deſſus avec votre ſalpicon. Ayez des œufs battus. Mettez la main dedans & la paſſez deſſus vos rôties. Enſuite faites-les frire dans du ſaindoux, & les ſervez avec du blond de veau. *Faux témoins.*

Coupez en témoins des eſpeces de rôties de pain. Trempez-les dans une omelette. Mettez deſſus un ſalpicon cuit bien fini. Remettez des œufs deſſus, panez & faites frire. Entremets.

Rôties à l'Angloiſe.

Ayez des rôties de pain que vous faites frire dans de l'huile. Dreſſez-les ſur le plat, & mettez un ſalpicon en ragoût bien fait & la ſauce bien blonde & légere. Entremets.

Rôties aux concombres.

Entremets. Ayez des rôties de pain, mettez deſſus un ragoût de concombres bien lié & bien fini. Finiſſez-les comme les rôties en canapé.

Rôties au jambon.

Entremets. Ayez des morceaux de mie de pain bien coupés en rôties. Ayez auſſi autant de tranches de jambon bien coupées, parées & battues avec le dos du couteau. Faites-les deſſaler deux ou trois heures, & les faites ſuer dans une caſſerole avec un peu de lard fondu. Quand elles veulent s'attacher, ôtez-les & mettez dans la caſſerole une cueillerée de bouillon doux. Faites un peu bouillir, dégraiſſez & liez la ſauce avec du blond de veau. Faites frire vos rôties dans du lard, ou bien dans la même caſſerole où ont ſué les tranches de jambon. Quand elles ont couleur, ôtez-les, & les dreſſez ſur le plat, les tranches de

jambon deſſus, & la ſauce par-deſſus avec une pointe de vinaigre.

Rôties d'haricots blancs.

Faites frire les rôties dans l'huile. Ayez des haricots blancs bien cuits. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, ſel, poivre, un peu d'huile, du perſil haché bien menu. Faites bouillir un peu ſur le feu, goûtez & mettez quelques filets d'anchois. Faites un canapé d'haricots deſſus, & ſervez chaud. Entremets.

Rôties au lard.

Ayez des rôties de pain. Coupez en petits dez un morceau de petit lard bien ſain & bien entrelardé. Mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboule, échalottes, quatre jaunes d'œufs, un peu de poivre concaſſé. Maniez bien le tout enſemble & en garniſſez vos rôties. Faites-les frire & ſervez deſſous un peu de blond de veau bien doux. Entremets.

Rôties de rognons de veau.

Entremets. Ayez un ou deux rognons de veau que vous hachez très-menu avec un peu de ſa graiſſe, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, & fines herbes, liez de quatre jaunes d'œufs. Arrangez de cette farce ſur des rôties de pain. Frottez-les avec des œufs, & les panez de mie de pain très-fine. Foncez une tourtiere de bardes de lard. Arrangez vos rôties deſſus, & leur faites prendre couleur au four. Pour les ſervir, il faut les bien dégraiſſer, un peu de blond de veau.

Autres rôties de rognons de veau.

Entremets. Prenez un rognon de veau rôti à la broche. Hachez-le très-fin avec un peu de ſa graiſſe. Mettez dans le mortier avec quatre biſcuits d'amandes ameres, de la rapure de citron, & citron confit, gros comme le pouce de pâte royale bien légere, gros comme

deux œufs de crême pâtiſſiere, deux onces de ſucre, quatre jaunes d'œufs, & les blancs fouettés. Pilez bien le tout enſemble, & en garniſſez vos rôties. Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Enſuite vous les glacez & ſervez chaud.

Rôties de foyes gras.

Pilez deux ou trois foyes gras avec de la moëlle de bœuf, une truffe hachée, perſil, échalottes hachées, un peu de mie de pain mitonnée dans la crême, trois jaunes d'œufs, ſel & poivre. Garniſſez des rôties de pain. Dorez-les, panez & faites frire. Mettez un peu de ſauce deſſous, & ſervez. Entremets.

Rôties à la Hollandoiſe.

Ayez des anchois bien lavés & deſſalés. Levez-en les filets & les coupez proprement en allumettes. Faites un appareil d'huile, perſil, ciboule, échalottes, poivre concaſſé, anchois hachés. Entremets.

Vos rôties étant faites mettez deſſus un lit de cet appareil, & garniſſez le deſſus avec de petits filets d'anchois proprement arrangés.

Rôties d'œufs.

Entremets. Faites rôtir des tranches de pain qui ſoient bien minces. Faites bouillir un demi-ſeptier de crême, avec un morceau de ſucre, du biſcuit d'amandes écraſées, de la rapure de citron. Mettez huit jaunes d'œufs & deux blancs, un pain de beurre manié. Brouillez-les avec de la crême. Que cela ſoit comme des œufs brouillés. Garniſſez vos rôties, un peu de blanc d'œufs fouetté par-deſſus. Rapez du ſucre deſſus, & les glacez. En place de pain on peut mettre de la pâte d'amandes.

Rôties à la moëlle ſans ſucre.

Entremets. Faites griller ou frire de petites rôties de pain. Ayez auſſi un peu de farce de volaille bien fine que vous mettez dans une caſſerole avec

avec un peu de blond de veau, de petites herbes hachées, un jaune d'œuf, le tout bien manié & aſſaiſonné. Ayez de la moëlle cuite au bouillon. Quand elle eſt refroidie vous la coupez en morceaux. Garniſſez vos rôties d'un peu de farce & de quelquës morceaux de moëlle, remettez un peu de farce, panez, faites prendre couleur, & ſervez à ſec.

Rôties à la Garone.

Hachez, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, rocamboles, que vous mêlez bien avec de l'huile. Etendez cet appareil ſur des rôties paſſées à l'huile. Garniſſez de filets d'anchois. Dreſſez ſur le plat avec un peu d'huile, jus d'orange, & poivre concaſſé. Entremets.

Poulpettes à l'Italienne.

Faites une farce de volaille cuite & bien liée. Mettez dedans quelques ingrédiens, comme parmeſan rapé, & raiſins de Corin- Entremets.

the. Vous les roulez & farinez ; & faites cuire ſur une tourtiere avec du beurre. Vous les arrangez dans un autre plat avec un bord de feuilletage ou croutons. Verſez-y un appareil de peau d'Eſpagne.

Rabiolles.

Hors-d'œuvre. Faites une pâte avec de la farine, blancs d'œufs, ſel, & de l'eau tiéde. Vous la faites un peu molle & la laiſſez repoſer. Vous l'étendez enſuite ſur une table. Vous avez une farce d'épinars bien hachés, que vous avez paſſée au beurre avec un peu de crême, un peu de mie de pain, & quelques jaunes d'œufs pour la lier. On peut y mettre du parmeſan rapé, un peu de moëlle de bœuf. Vous formez des riſſolles avec votre pâte, ſur laquelle vous mettez cette farce. Vous les faites cuire à l'eau bouillante ou bouillon pendant une demi-heure. Dreſ-

ſez-les dans le plat & les arroſez de bon beurre fondu, & d'excellent bouillon. On y rape auſſi du fromage.

Blanc manger frit.

Entremets.

Faites bouillir une chopine de lait, & demi-ſeptier de crême. Mettez-y du ſucre, quelques amandes pilées. Laiſſez un peu refroidir. Caſſez dans une caſſerole douze œufs que vous délayez avec votre crême. Paſſez-la au tamis & faites cuire au bain-marie. Etant refroidie vous la levez de deſſus le plat & la coupez par morceaux. Faites-la frire, farinez & glacez.

Rôties aux champignons à l'Italienne.

Entremets.

Vous coupez des rôties de pain en quarrés, & les faites frire dans de l'huile pour les ſervir. Vous mettez deſſus un ragoût de champignons à l'Italienne bien fini. L'on en fait aux morilles.

Rôties aux truffes.

Entremets. Coupez des rôties de pain comme ci-devant, & les garniſſez de truffes cuites à l'Italienne, & bien émincées. Une ſauce légere dans le fond, jus de citron.

Rôties au beurre.

Entremets. Faites griller des rôties de pain bien blondes. Faites fondre du beurre ce qu'il en faut pour les humecter; mais qu'il ſoit excellent. Vous mettrez dans ce beurre un peu de ſel & poivre concaſſé, quelqu'une des herbes de la ravigotte bien hachées, avec du jus de citron. Mettez cet appareil ſur vos rôties & ſervez.

Rôties à l'huile.

Entremets. Faites griller du pain comme ci-devant. Pour les ſervir vous y mettez du ſel & du poivre concaſſé; de l'huile, & jus de bigarrade.

Rôties au fromage.

Faites griller du pain à l'ordi-

naire, garniſſez-le de fromage fondu, ſoit Gruyere ou Parmeſan, ou autre à votre goût ; du poivre concaſſé. Le jus de deux citrons. Entremets.

On fait des rôties d'épinars ſucrées. Des rôties aux écréviſſes, avec du beurre d'écréviſſes, à l'ozeille & à la crême & autres.

CHAPITRE VII.

Entremets de Beignets.

Beignets de pâte royale.

FOrmez une pâte royale comme pour les petits choux. Entremets.
Ayez une feueille de papier graiſſée avec du ſain-doux. Dreſſez vos beignets avec deux couteaux de la groſſeur d'une petite noix, plus ou moins. Ou bien mettez votre pâte ſur le dos d'une aſſiette, & avec le bout d'une écumoire que vous tremperez dans le ſain-doux chaud, vous formerez

vos beignets. La premiere ſaon vaut mieux, parce qu'ils entrent tous enſemble dans la friture. S'ils ſont gros, il faut les mettre dans la friture à demi-chaude, & les mener fort doucement. S'ils ſont petits, il faut les mener un peu plus vîte. Quand ils ſont cuits, poudrez de ſucre, & ſervez chaud.

Beignets de fraiſes.

Entremets. Ayez de groſſes fraiſes bien épluchées. Trempez-les dans une pâte à bierre, & les faites frire bien blonds & les glacez. Vous pouvez mettre quelques blancs d'œufs fouettés dans la pâte, ou bien vous ſervir de la pâte ſuivante qui eſt propre à toutes ſortes de fruits. Faites une pâte royale à l'ordinaire, & y mettez quand elle eſt faite, un peu de rapure de citron & des œufs, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez claire pour empâter votre fruit. Faites-les frire & les glacez.

Beignets laſſés.

Mettez dans une caſſerole un fromage, & autant de farine délayée, le tout avec quatre œufs frais, un peu de ſel & un peu de crême. Faites-les cuire ſur le feu comme de la bouillie bien épaiſſe : vous la verſez dans une paſſoire ſur un papier bien graiſſé, & quand cela eſt froid, vous le coupez, vous faites frire & le glacez de ſucre en poudre, avec la pelle rouge. On en fait au citron, aux piſtaches & amandes ; c'eſt toujours la même choſe. Entremets.

Beignets de blanc manger.

Mettez dans une caſſerole une petite poignée de farine de ris délayée avec du lait. Faites cuire votre crême ſur le feu, & remuez toujours juſqu'à ce que votre farine ſoit cuite. Quand elle a été une heure ou deux ſur le feu, ſi elle eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu de crême en cuiſant, & ſur Entremets.

la fin un peu de ſucre & citron rapé, & quelques blancs de poularde, hachés extrêmement fin, ou déchiquetés comme on faiſoit jadis. Quand votre crême eſt finie verſez-la ſur un plafond avec de la farine deſſus & deſſous. Quand elle eſt froide, coupez-la & en formez des boulettes groſſes comme le bout du doigt, bien arrondies dans le creux de la main. Vous les mettez ſur une aſſiette farinée. Il en faut quatre aſſiettées pour un plat. Vous faites bien chauffer la friture & les mettez dedans. Il ne faut qu'un inſtant pour les faire cuire. Rapez du ſucre deſſus, & les ſervez.

Beignets de pâté.

Entremets. Mettez du lait dans une caſſerole avec un peu de ſel, & gros comme un œuf de beurre. Mettez ſur le feu. Quand cela commence à bouillir, mettez de la farine comme pour de petits choux.

Que la pâte ſoit un peu ferme & bien deſſéchée. Enſuite mettez-la ſur la table & en formez une abbaiſſe que vous coupez en beignets, & faites frire dans l'huile; & les glacez avec la pelle rouge & ſucre en poudre.

Beignets de feuilles de vigne.

Prenez des feuilles de vigne les plus tendres. Laiſſez-y un peu de la queue. Faites une pâte avec de la farine, deux ou trois œufs entiers délayés avec du lait, & un demi-verre d'eau-de-vie, un peu de citron, & une cueillerée d'huile. Délayez bien le tout. Il faut que la pâte ſoit un peu épaiſſe pour que la feuille en la trempant dedans emporte avec elle aſſez de pâte pour la couvrir. Faites-les frire tous bien ſecs & de belle couleur, rapez du ſucre deſſus & ſervez. Entremets.

Beignets bachiques.

Prenez des bourgeons de vigne Entremets.

les plus tendres. Trempez-les dans une pâte à bierre, & les faites frire, glacez & ſervez chaud.

Beignets de Cornouilles.

Entremets. Ayez des cornouilles bien meures, ôtez les noyaux comme vous feriez à une olive pour mettre en ragoût. Trempez dans une pâte à frire comme aux beignets de fraiſes. Faites-les frire à propos, glacez & ſervez chaud.

Beignets à l'Italienne.

Entremets. Prenez des pains à chanter autant que vous voulez faire de beignets; trempez-les dans l'eau pour les rendre maniables. Mettez deſſus telle confiture ou crême que vous voudrez, de la groſſeur du pouce ſur chaque. Relevez les bords du pain à chanter l'un ſur l'autre, afin de bien enfermer ce qui eſt dedans. Trempez-les enſuite dans une pâte ordinaire un peu épaiſſe. Faites-les frire, poudrez de ſucre & ſervez.

Beignets de ſureau.

Prenez de la fleur de ſureau. Coupez les bouquets en branches, marinez-les avec un peu de ſucre & d'eau-de-vie. Trempez-les enſuite dans une pâte à frire, dans laquelle vous aurez mis quelques blancs d'œufs fouettés. Faites-les frire & les glacez. Entremets.

Beignets perlés.

Faites une pâte avec du vin d'Eſpagne, deux poignées de farine, un peu de ſel, du ſucre, du citron rapé, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Donnez à votre pâte la conſiſtance de la crême double. Mettez de la friture dans une petite marmite, large du cul d'une bouteille. Quand elle eſt chaude, prenez un entonnoir avec trois méches. Faites couler votre pâte dans la friture en promenant l'entonnoir juſqu'à ce que le deſſus ſoit couvert. Retournez votre beignet ſur le Entremets.

champ, ôtez-le enſuite & le poſez ſur un morceau de bois rond, ou ſur un rouleau à pâte, & mettez la main deſſus pour le plier. Faites de même à tous. Si la pâte étoit trop épaiſſe, il faudroit y remettre un peu de vin d'Eſpagne. Dorez avec du ſucre fondu, & poudrez de nompareille mêlée.

Beignets à la crême.

Entremets. Ayez une bonne crême pâtiſſiére, bien conſiſtante & bien cuite, aſſaiſonnée des ingrédiens ordinaires. Quand elle eſt froide formez-en de petites boules. Trempez dans une pâte à bierre un peu épaiſſe. Faites-les frire, glacez & ſervez.

Beignets ſoufflés.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux poignées de farine délayée avec du lait. Mettez-y ſix œufs entiers. Que le tout ſoit bien manié & un peu conſiſtant. Mettez-y un peu de ſucre, du citron rapé, un

grain de ſel, deux biſcuits d'amandes ameres ou fleur d'orange pralinée, le tout mis en poudre. Beurrez une caſſerole, mettez votre appareil dedans, & faites cuire ſur des cendres chaudes. Mettez du feu deſſus ſans la remuer. Quand la pâte eſt cuite, vous la renverſez ſur le tour à pâte ou ſur un plafond. Quand elle eſt froide, vous la coupez en morceaux comme le pouce, & faites frire en ſain-doux bien chaud. N'en mettez guères à la fois dans votre poële. Etant frit, poudrez de ſucre & ſervez chaud.

Les beignets en bilboquet ſe font de même en donnant la forme d'un bilboquet.

Beignets en pavots.

Il faut avoir un moule de fer avec le manche courbé, que le bout du fer qui ſert à former le beignet ſoit fait en pavot ou dans une autre façon. (On trouvera le Entremets.

modele de ce fer dans le troiſiéme Volume de Marſiallot.) Formez une pâte avec de la farine, des œufs & du lait, que la pâte ſoit claire. Mettez-y de l'écorce de citron rapé, un peu de ſucre, d'eau-de-vie & de ſel. Pour les former il faut faire chauffer le fer dans la friture, enſuite le mettre dans la pâte, qu'il trempe & qu'il ne paſſe pas par-deſſus. Remettez le fer dans la friture avec la pâte qui y tient. Quand il commence à chauffer, le beignet quitte le fer, & vous le retournez pour lui faire prendre couleur des deux côtés. Il faut toujours laiſſer le fer dans la friture. Quand ils ſont tous formés de même, vous les poudrez de ſucre, & les glacez avec la pelle, & les tenez dans un lieu ſec ou étuve, pour les ſervir chauds.

Beignets d'abricots.

Entremets. Ayez des abricots bien meurs,

Epluchez la peau & les coupez en deux. Marinez-les avec du ſucre & de l'eau-de-vie. Mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte à bierre ou à vin blanc. Faites-les frire & les glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge. On peut les frire en les mettant dans la farine. On fait les beignets de pêche de même.

Beignets de pommes.

Ayez des pommes de rainette. Entremets. Coupez-les en quatre, ôtez la peau & les pepins. Mettez-les dans un peu d'eau-de-vie & un peu de ſucre. Faites-les égoutter, & maniez dans la farine. Faites-les frire de belle couleur, & les glacez à l'ordinaire.

Beignets de pommes en joyaux.

Prenez des pommes de rainette, ôtez la peau proprement creuſez le milieu avec un petit couteau. Ou bien quand elles ſont pelées, coupez-les en travers de Entremets.

l'épaiſſeur de deux écus, avec un coupe-pâte à boucon. Otez le milieu, qu'il ne reſte que la forme d'une bague. Faites-les mariner comme ci-devant. Enſuite trempez-les dans une pâte à l'ordinaire, & les faites frire. Glacez & ſervez chaudement.

Beignets ſeringués.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine d'eau, de la farine, & gros comme un œuf de beurre. Formez-en une pâte royale bien ferme. Mettez-la dans le mortier avec du citron rapé, un peu de fleur d'orange, amandes pilées, ou quelques biſcuits d'amandes ameres. Mettez-y des œufs à meſure que vous pilez, mettez-en juſqu'à ce qu'elle ſoit au point de pouvoir la mettre dans la ſeringue. Alors vous l'emplirez & pouſſerez vos beignets dans la friture. Il faut qu'au bout de la ſeringue il y ait une petite plaque

de fer qui bouche les trous, qu'ils ſoient deſſinés en las d'amour ou autre chiffre. Vous les faites frire de côté & d'aûtre & les ſervez avec du ſucre en poudre.

Beignets au fromage.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de lait avec un morceau de beurre, un morceau de fromage de Gruyere & de Brie. Que le tout ſoit bien doux. Quand le lait bout & que le tout eſt fondu, mettez-y de la farine & en faites comme une pâte à la royale, enſuite vous y mettez des œufs, dreſſez, & faites frire comme les pêts, & ſervez chaud. Entremets.

Beignets d'amandes.

Pilez un quarteron d'amandes avec quelques blancs d'œufs pour qu'elles ne tournent pas en huile. Pilez huit jaunes d'œufs durs & quelques biſcuits d'amandes ameres, & de la rapure de citron. Mêlez le tout enſemble avec trois Entremets.

blancs d'œufs fouettés, & un peu de ſucre en poudre & de farine. Vous maniez bien le tout enſemble, jettez ſur le tour à pâte, & en formez une abbaiſſe. Coupez-la par petits morceaux comme le pouce. Faites frire & poudrez de ſucre fin.

Beignets à la Royale.

Entremets. Faites une pâte avec une demi-livre de farine, la moitié autant de ſucre en poudre, un peu de ſel, de rapure de citron, de biſcuits d'amandes ameres & fleur d'orange. Le tout mis en poudre, délayez votre pâte avec des blancs d'œufs. Maniez bien votre pâte. Roulez-la en un morceau gros comme le poing, & la coupez en abbaiſſes épaiſſes de deux écus. Vous coupez vos abbaiſſes en filets, qui tiennent tous enſemble. Formez-en une couronne comme vous feriez ſur un pâté. Faites à tous de même. Faites frire

& glacez avec la pelle rouge.

Beignets de Portugal.

Prenez des oranges de Portugal que vous tournez comme un cul d'artichaux. Vous en ôtez la peau & les fendez en quatre. Faites-les blanchir & les mettez à l'eau fraîche. Enſuite vous les faites cuire dans du ſucre. Faites une pâte à vin d'Eſpagne ou avec de la bierre. Trempez-y vos quartiers d'orange. Faites-les frire bien blonds & les glacez. On peut faire de même avec les citrons & bergamottes. Entremets.

Beignets au pain.

Ayez la mie d'un pain mollet coupée mince de la largeur d'un écu de ſix livres. Mettez ſur chaque morceau un peu de crême cuite aſſaiſonnée de ſucre, écorce de citron rapée, & biſcuit d'amandes. Recouvrez-le d'un autre morceau de mie, enfermez bien le tout, & trempez-le dans Entremets.

une pâte faite avec de la bierre. Faites frire bien blond, & glacez de ſucre avec la pelle rouge. On en fait de même avec toutes ſortes de confitures.

Beignets à la moëlle.

Entremets. Ayez un fromage à la crême, bien doux & bien égoutté : mettez le dans un mortier ; mettez-y un peu de lait, enſuite un peu de farine & des œufs, un peu de ſel, pilez bien le tout & en formez vos beignets, que vous couchez ſur un papier beurré gros comme une petite noix. Faites-les frire & les ſervez ſucrés. On en peut faire avec de la moëlle de bœuf. Ayez de gros morceaux de moëlle que vous faites cuire à part dans du bouillon, enſuite la laiſſez refroidir pour la couper par morceaux, que vous trempez dans cet appareil de pâte, & faites frire comme les autres, & vous les glacez.

Pommes ſoufflées.

Prenez des pommes de rainette dont vous faites une marmelade, comme à la tourte de pomme, bien moëlleuſe & bien épaiſſe. Dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, en forme d'une croix de Chevalier ou autre deſſein. Ayez des blancs d'œufs fouettés en neige, dans leſquels vous mettez du ſucre en poudre. Couvrez les pommes avec les blancs d'œufs dans le même deſſein, & leur faites prendre couleur au four doux, & ſervez chaud. Entremets.

Pommes à la Portugaiſe.

Ayez des pommes de rainette bien tournées. Vuidez le dedans avec une petite cueillere, & mettez à la place des confitures ou crême de piſtaches. Trempez votre pomme farcie dans une forte pâte à frire, glacez & ſervez chaud. Entremets.

Une autrefois vous les farcirez de même, & les ferez cuire au four ſur une tourtiere. Glacez avec la pelle rouge.

Pommes en balon.

Entremets. Farciſſez des pommes de rainette accommodées comme ci-deſſus. Enveloppez-les dans un morceau de feuilletage, le tout bien ſoudé. Mettez-les ſur une tourtiere cuite au four, & enſuite les glacez tout autour avec du ſucre, & la pelle rouge.

Vous pouvez en faire de même à des poires ou pommes d'apis.

Pain de Bayonne.

Entremets froid. Vous avez un jambon des plus fins, tant pour le goût que pour la qualité de la chair. Vous le faites tremper un jour, quand il eſt nouveau ; & deux jours, quand il eſt un peu avancé. Vous le faites cuire à l'eau à l'ordinaire. Quand il eſt cuit on le laiſſe refroidir, & on enleve les deux noix en entier,

ainſi que le reſtant qu'on dégraiſſe à moitié ou aux deux tiers. Vous en faites une farce avec les rognures de la chair, de fines épices, & de petites herbes hachées; enſuite vous coupez votre jambon par tranches bien minces. Vous avez de la pâte à pain mollet, avec une ou deux jattes de bois de la grandeur & de la forme dont vous voulez faire votre pain. Vous étendez une abbaiſſe de pâte dans votre jatte, enſuite vous y mettez de la farce, étendue de même, & des tranches de jambon auſſi couverts de farce, & par-deſſus une autre abbaiſſe. de pâte. Vous continuez toujours de même juſqu'à ce que votre jatte ſoit pleine, enſuite vous lui faites un couvercle de pâte. Vous renverſez votre jatte ſur la pelle à four pour la fariner, & vous la mettez au four bien chaud. Il faut une heure & de-

mie pour cuire ce pain, & après l'avoir fait refroidir, on le ſert pour entremets.

Pain ſoufflé.

Entremets. Ayez un quarteron de piſtaches, pilées avec autant d'amandes. Mettez-y un quarteron de ſucre, quelques rapures de citron, ſix jaunes d'œufs, & les blancs fouettés. Ayez un petit pain d'une demi-livre, dont vous ôtez la mie par-deſſous, que vous faites ſécher. Vous l'empliſſez d'une crême légere, pâtiſſiere ou autre. Mettez votre pain ſur le plat que vous devez ſervir. Mettez votre appareil deſſus, uniſſez-le bien. Faites cuire au four & glacez.

Pain fourré à la crême.

Entremêts. Faites une crême pâtiſſiere à l'ordinaire, avec quelques œufs de plus. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Ayez un pain d'une livre chapelé, ôtez la mie par-deſſous. Faites-le un peu tremper dans le lait; enſuite

enſuite vous le mettez égoutter. & l'empliſſez de crême. Vous mettez de la crême au fond du plat, le pain deſſus, & de la crême par-deſſus. Glacez deſſus, & faites cuire au four.

Pain à la Dauphine.

Ayez des petits pains, larges du creux de la main, qui ſoient bien faits. Otez la mie par-deſſous. Empliſſez-les de crême comme ci-devant. Vous pouvez y mettre quelques filets de piſtaches & d'écorce de citron confit. Rebouchez votre pain. Faites tremper dans du vin d'Eſpagne. Faites-le frire & glacez.

On fait de petites profiterolles à la crême de même ; en les faiſant chapeler, on y fait un petit trou par deſſus, on ôte la mie & on les remplit de bonne crême. Remettez le crouton que vous avez ôté. Ficelez-les bien & les faites tremper dans du lait, enſuite Entremets.

égoutter. Faites frire, ôtez la ficelle & glacez.

On peut le mettre au four ſur le plat qu'on doit les ſervir, en les couvrant de blancs d'œufs fouettés en meringues.

Peau d'Eſpagne.

Entremets. Caſſez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs frais. Ayez une perdrix de bon fumet que vous aurez fait cuire à la broche. Hachez la chair & la pilez. Faites bouillir les carcaſſes dans du blond de veau & paſſez à l'étamine. Quand la ſauce aura bien pris le goût de la perdrix, délayez vos œufs avec un peu de jus de veau, dans lequel vous aurez mêlé la chair de perdrix pilée. Mouillez ce qu'il faut pour un plat & paſſez le tout à l'étamine. Dreſſez dans le plat & faites cuire au bain-marie. Prenez garde de ne pas la faire trop cuire; cela lui feroit rendre de l'eau. Servez chaud.

On peut mettre de cet appareil dans de petites timbales, ou autres petits moules, ou grenadins.

Ecréviſſes à l'Italienne.

Ayez des écréviſſes. Faites-les cuire dans une caſſerole avec un peu de ſel, de baſilic, de l'eau, & quelques tranches de citron. Quand elles ſont cuites, ôtez les petites pattes. Epluchez la queue & les groſſes pattes, enſorte que la chair paroiſſe. Faites une ſauce à l'Italienne, & y mettez vos écréviſſes. Faites-les mitonner un inſtant. En ſervant, jus de citron. Arrangez vos écréviſſes & jettez votre ſauce deſſus. Entremets.

Ecréviſſes au gratin.

Ayez de moyennes écréviſſes; faites-les cuire à l'ordinaire; épluchez la queue & ôtez les petites pattes; coupez le bout des groſſes. Quand elles ſeront épluchées, ayez deux foyes gras, perſil, ciboules, échalottes, quelques Entremets.

champignons, le tout haché bien menu ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes. Maniez bien le tout avec du lard rapé, un peu de mie de pain bien fine & deux jaunes d'œufs. Faites un lit de cette farce au fond du plat. Arrangez vos écréviſſes deſſus proprement, la queue en dedans, & vous mettrez le reſte de votre farce par-deſſus vos écréviſſes. Couvrez-les & les mettez ſur un fourneau pour les faire attacher. Quand elles le ſont, vous les dégraiſſez & jettez deſſus le jus d'un citron avec un peu de ſauce blonde en maigre. Vous mettrez du beurre au lieu de lard.

Hachis d'écréviſſes.

Hors-d'œuvre. Il ſe fait comme celui de carpe garnis de croutons.

Écréviſſes au vin de Champagne.

Entremets. Ayez de belles écréviſſes toutes en vie. Fendez-les en deux par-deſſous ; mettez dans une caſſe-

role deux verres de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, du ſel, de l'ail, deux ou trois tranches de citron, perſil, ciboules, un oignon piqué d'un clou & d'un peu de baſilic. Faites bouillir vos écréviſſes un bouillon. Otez-les enſuite & les dreſſez. Jettez dans la ſauce un peu de blond de veau ou coulis maigre. Faites bouillir; dégraiſſez; & quand cela eſt réduit au point d'une ſauce, paſſez ſur vos écréviſſes & ſervez chaud.

Ecréviſſes à la crême.

Quand les écréviſſes ſont cuites, épluchez-les, c'eſt-à-dire, la queue & le corps; ôtez les petites pattes; coupez la moitié des groſſes, & ôtez les poulmons. Paſſez des champignons en filets avec un morceau de beurre. Singez & mouillez avec de bonne crême. Faites bouillir & réduire au point. Jettez dedans vos écréviſſes; aſ- Entremets.

faiſonnez-les d'un peu de ſel.

Une autrefois, vous mouillez les champignons avec de bon bouillon gras ou maigre. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Quand cela eſt réduit, mettez vos écréviſſes. En finiſſant, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec un peu de perſil haché bien menu; délayez avec de la crême.

Ecréviſſes à la Sainte-Menehoult.

Entremets. Epluchez vos écréviſſes comme pour mettre à la crême. Mettez dans une caſſerole du beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées bien menu, du ſel, du poivre & des fines herbes. Marinez vos écréviſſes, enſuite frottez de beurre une tourtiere & arrangez vos écréviſſes deſſus & les panez de mie de pain bien fine. Faites prendre couleur ſous un couvercle, & les dreſſez ſur le plat avec une ſauce à l'huile ou autre.

Ecréviſſes au naturel.

Mettez cuire des écréviſſes dans un chaudron ou marmite, avec une demi-bouteille de vin, plus ou moins, ſelon la quantité que vous en aurez, avec du ſel, quelques oignons coupés en tranches, clous, baſilic & un peu d'eau. Quand elles ſont cuites, épluchez les petites pattes & les barbes. Mettez vos écréviſſes dans une caſſerole. Paſſez leur aſſaiſonnement deſſus, & les ſervez en buiſſon. Entremets

Quand on a le tems, on peut mettre les écréviſſes dans un vaiſſeau avec une pinte de lait & du perſil, & les y laiſſer une demi-journée. Les écréviſſes boiront du lait & prendront le goût du perſil. Enſuite vous les ferez cuire comme ci-devant. Au lieu de vin, vous y pouvez mettre du vinaigre & de l'eau.

Ecréviſſes à la Polonnoiſe.

Entremers. Ayez des écréviſſes lavées & bien dégorgées. Faites-les cuire dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un oignon piqué de clous, du ſel, du poivre, du perſil entier & de la bierre. Quand elles ſont cuites, retirez-les & faites réduire la ſauce. Remettez-y vos écréviſſes & les tenez ſur des cendres chaudes. Servez-les avec la ſauce & le perſil deſſus.

Ecréviſſes à la poële.

Entremets. Mettez dans une caſſerole, champignons, perſil, ciboules, échalottes hachées bien menu, deux gouſſes d'ail entiéres, du lard fondu ou beurre, une tranche de jambon, quelques morceaux de veau blanchi. Faites fondre le tout. Mettez-y enſuite vos écréviſſes, maniez bien le tout. Mettez-y du ſel & de fines herbes. Couvrez-les & les faites

cuire toutes en vie. Quand elles ſont cuites, arrangez-les ſur le plat. Mettez dans la caſſerole où elles ont cuit un peu de blond de veau ou reſtaurant. Faites bouillir, dégraiſſez, jettez la ſauce deſſus, & ſervez chaud.

Écréviſſes en ſurpriſe.

Prenez de belles écréviſſes, lavez-les & les faites bouillir un bouillon dans de l'eau de ſel. Otez les petites pattes & le corps. Laiſſez la queue ſans l'éplucher. Otez bien tout ce qui eſt deſſous la coquille. Mettez deſſus une petite farce bien fine & bien liée; dans le milieu, un petit ſalpicon bien fin & bien cuit. Recouvrez d'un peu de farce; le tout bien ſoudé, trempé dans l'œuf battu, & panez d'une mie de pain bien fine. Faites frire bien blond, & ſervez avec du perſil frit. Entremets.

On peut les faire en ſurpriſe en maigre, en les préparant comme

ci-devant, avec une petite farce maigre & légere & un petit salpicon cuit. Couvrez l'un après l'autre avec du blanc d'œuf fouetté, dans lequel vous aurez mis un peu de sel fin & du persil haché bien menu, & un peu de beurre que vous aurez fait fondre. Faites prendre couleur au four comme des méringues. Servez à sec avec jus de citron.

Ecrévisses à la broche.

Entremets. Faites-les mourir seulement, sans les faire cuire, sur des cendres chaudes, avec du vin de Champagne, un morceau de beurre, tranches de citron, quelques oignons, du sel & fines herbes. Quand elles sont mortes, retirez-les & les laissez égoutter. Faites entrer sous la coquille un petit morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalottes bien hachées, du sel, du poivre, & du basilic en poudre.

Enſuite embrochez-les ſur un hatelette, & les faites cuire à petit feu. Arroſez avec leur marinade. Quand elles ſont cuites, vous les ſervez avec leur ſauce.

Ecréviſſes en ſalade.

Etant cuites à l'ordinaire, vous les épluchez comme pour mettre à la crême. Vous les arrangez ſur un plat avec des filets de pain frit, des filets d'anchois & autres ingrédiens; le tout artiſtement arrangé. Aſſaiſonnez avec de l'huile, ſel & poivre concaſſé, & un filet de vinaigre. Entremets.

Ecréviſſes à la Mantoue.

Fendez en deux de belles écréviſſes toutes vives. Mettez-les dans une caſſerole avec de l'échalotte, perſil, ciboules hachées, deux gouſſes d'ail, de l'huile, ſel & poivre. Paſſez-les ſur un fourneau, & les mouillez de vin de champagne. Laiſſez bouillir un inſtant. Etant cuites, vous les Entremets.

dreſſez & mettez la ſauce par-deſſus. Jus de citron.

Ecréviſſes en hatelettes.

Entremets. Prenez des queues d'écréviſſes que vous mettez avec laitances de carpes, des huîtres, le tout mariné avec perſil, ciboules, champignons hachés, du beurre, ſel, poivre & fines herbes. Embrochez & formez vos hatelettes dans de petites brochettes de bois ou d'argent, une queue d'écréviſſe, un morceau de laitance, une huître. Faites de même à tous. Panez légerement & faites griller bien blond. Prenez garde de les déſſécher. Ou bien trempez-les dans une omelette; panez & faites frire. Servez garni de perſil.

Fromage d'écréviſſes.

Entremets. Pilez un quarteron d'écréviſſes toutes en vie, dont vous aurez ôté les têtes. Mettez-les dans une caſſerole; caſſez-y douze œufs; délayez bien le tout avec une pin-

te de crême. Mettez-y du ſel, le jus d'un citron ; paſſez à l'étamine, & remettez dans une caſſerole. Faites cuire votre fromage ſur le fourneau, en remuant toujours avec une cueillere de bois. Quand le petit lait ſe forme & que le fromage eſt bien caillé, vous le jettez dans une paſſoire pour le former. Faites-le égoutter en le preſſant doucement avec le cul d'une aſſiette. Enſuite vous farinez un plafond & le renverſez deſſus. Quand il eſt ferme & refroidi, vous le coupez en morceaux, en long ou en quarré, vous le faites frire & le ſervez avec du coulis d'écréviſſes, ou crême d'écréviſſes, faites avec de la crême que vous faites bouillir, dans laquelle vous mettez un peu de ſel, de poivre & de muſcade.

Si c'eſt le jour que vous faites du beurre d'écréviſſes, quand il ſera paſſé & preſſé dans l'étamine, vous paſſerez votre crême

dans la même étamine où ſont les écréviſſes, ce qui donnera le goût à votre fromage. Prenez un peu de cette crême, & faites mijotter votre fromage dedans. Faites frire & ſervez chaud.

Vous pouvez le ſervir avec un ſalpicon de queues d'écréviſſes ou autre choſe.

Ecréviſſes à la Choiſy.

Entremets. Ayez de belles écréviſſes; faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel, enſuite épluchez les queues & le corps, & ne laiſſez que les groſſes pattes dont vous coupez les bouts. Otez auſſi tout ce que l'écréviſſe a dans le corps ſans ſéparer la queue; remettez à la place un morceau de laitance de carpe à chacune de vos écréviſſes. Il faut que les laitances ſoient bien blanchies & coupées en dez, & marinez avec un peu de bon beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché bien

menu avec ſel, poivre, muſcade & un peu de baſilic. Mettez ſur vos écréviſſes, & recouvrez le tout juſqu'auprès des groſſes pattes, avec une farce maigre de carpe ou autre, qui ſoit bien moëlleuſe. Dorez-les de beurre, dans lequel vous aurez mis une jaune d'œuf, panez de mie de pain bien fine, & faites prendre couleur ſans le faire ſécher. Pour la ſauce, vous aurez de petites queues d'écréviſſes que vous couperez en petits dez; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de reſtaurant, ou autre bon bouillon, ou quelque réduction, avec gros comme le pouce de bon beurre manié dans de petites herbes de la ravigotte, hachées, un peu de farine; tournez ſur le feu; en finiſſant, jus de citron. Mettez ſur le plat que vous devez ſervir, & les écréviſſes deſſus. On peut les faire de

même avec de la farce graſſe, & mettre en place des laitances, des foyes gras ou autres choſes ſelon la commodité.

Huîtres en coquilles dans leur eau.

Entremets. Ayez des huîtres vertes ou blanches bien fraîches. Faites-les blanchir ſur un fourneau, dans leur eau, juſqu'à ce qu'elles veuillent bouillir. Enſuite mettez-les égoutter & ôtez le dur. Paſſez le plus clair de l'eau que vous mêlez avec de bon bouillon, un pain de beurre, du perſil haché, du gros poivre. Faites bouillir un bouillon, & mettez vos huîtres dedans. Garniſſez vos coquilles d'argent ou autres. Mettez de l'eau à chacune ce qu'il en faut. Remettez par-deſſus un peu de beurre, & jettez un peu de chapelure de pain. Faites griller, & paſſez la pelle deſſus, ou mettez un moment au four bien chaud. Prenez garde qu'elles ne ſoient point deſſéchées.

Huîtres en coquilles aux fines herbes.

Accommodez-les comme ci-devant, & mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché bien menu, avec du poivre & du baſilic en poudre. Faites paſſer un peu cet appareil ſur le feu & y joignez un peu de blond de veau ou coulis maigre. Jettez dedans vos huîtres. Quand cela eſt à demi-froid, garniſſez vos coquilles & les couvrez d'un morceau de papier. Faites-les cuire au four un moment. Enſuite ôtez le papier, & ſervez avec jus de citron, ou dégraiſſez, & mettez un peu de ſucre. Entremets.

Une autrefois, au lieu de beurre, vous y mettrez de l'huile, & un jus de bigarrade.

Huîtres ſautées.

Jettez vos huitres dans un four bien chaud. Cela les fait ouvrir, & vous les ſervez à ſec. Entremets.

J'ai marqué au Chapitre des Sauces, dans le premier Volume, différens ragoûts d'huîtres que l'on peut ſervir pour entremets en gras ou en maigre.

Huîtres en beignets.

Entremets. Ayez des huîtres au panier ou fraîches bien blanchies. Otez le dur, faites-les mariner avec citron, verjus ou vinaigre, un peu d'eau, de ſel, clous, baſilic, quelques ciboules entieres, perſil & tranches d'oignon. Avant que de ſervir, faites-les bien reſſuyer. Trempez-les dans une pâte à bierre, faites frire, & garniſſez de perſil frit.

Huîtres au gratin.

Entremets. Etant épluchées & blanchies, vous les mettez dans une caſſerole avec du beurre de Vanvres, perſil, ciboules, échalottes, champignons hachés, liez d'un peu de blond de veau épais, & capres hachées. Arrangez-les ſur le plat

avec un petit gratin au fond. Panez le tout, faites prendre couleur. En ſervant, jus de citron ou un peu de ſauce à l'Eſpagnole, graſſe ou maigre.

Huîtres à l'eau.

Ayez de belles huîtres, épluchées & blanchies. Mettez dans le plat que vous voulez ſervir un verre d'excellent bouillon, avec un demi-verre de leur eau, ſi elle n'eſt point trop ſalée, avec la moitié d'un pain de beurre, une petite cueillerée de bonne huile, un peu de perſil haché. Mettez ſur le fourneau. Quand cela commence à bouillir, mettez-y vos huîtres, qu'elles ne faſſent que frémir. Enſuite ôtez-les & les jettez deſſus un peu de chapelure de pain & jus de citron. Entremets.

Huîtres en ragoût.

Paſſez des champignons avec un peu de beurre, un bouquet de perſil & ciboules, dans lequel Entremets.

vous mettez deux clous de girofle & une gouſſe d'ail. Singez un peu les champignons, & les mouillez d'un peu de jus, un verre de vin de Champagne & du blond de veau. Faites bien cuire & dégraiſſez le ragoût. Enſuite ôtez ce qui eſt dedans & mettez-y vos huîtres bien égouttées. Si le ragoût n'eſt pas aſſez conſiſtant, mettez-y en ſervant la moitié d'un pain de beurre manié. Prenez garde, en faiſant chauffer le ragoût, de ne le point faire bouillir.

On peut le faire en maigre de même.

Sans rien paſſer, on peut mettre les huîtres dans une ſauce à la carpe.

Huîtres à la poulette.

Hors-d'œuvre. Ayez des huîtres blanches. Faites-les blanchir dans leur eau. Enſuite faites-les égoutter & les finiſſez comme la fricaſſée de poulets, ou faites une ſauce à la pou-

lette bien liée, & mettez-y vos huîtres. Jus de citron.

Huîtres au naturel.

Ayez une demi-douzaine de groſſes huîtres & une douzaine de petites. Ouvrez-les; mettez-en deux petites à chaque groſſe. Joignez-y perſil, ciboules hachées très-menu, un peu de baſilic en poudre, du poivre, un petit morceau de beurre. Recouvrez chaque huître avec ſa même coquille. Faites-les blanchir, feu deſſus & deſſous, ſur un plafond, & les ſervez au naturel. Entremets.

On les fait griller dans les mêmes coquilles avec le même aſſaiſonnement, & un peu de chapelure de pain. On en fait des brochettes accompagnées de quelqu'autre choſe frite ou grillée.

Crapes au naturel.

Faites cuire vos crapes dans de l'eau, du ſel & l'aſſaiſonnement ordinaire. Quand ils ſont cuits, Entremets.

concaſſez les pattes & levez un peu la coquille & la remettez après. Il faut ôter les petites pattes & les ſervir deſſus une ſerviette.

Les Houmars ſe cuiſent de même. Ils viennent tout cuits à Paris. On ne fait que les réchauffer dans un petit courbouillon. Il en eſt de même des écréviſſes de mer. On peut les mettre à pluſieurs ſauces comme des écréviſſes de riviere ; les crapes & les houmars de même. On leve les coquilles, on tire toutes les chairs du corps & des pattes, on les coupe en filets, & vous les ſervez avec telle ſauce que vous voulez.

La Crevette ou Salicoque de même.

Moules à l'eau.

Entremets ou Hors-d'œuvre.

Prenez des moules que vous ratiſſez bien & lavez dans pluſieurs eaux. Mettez-les dans une caſſerole, à ſec, ſur un grand four-

neau pour les faire ouvrir. Epluchez-les & ôtez les filets & les crapes de façon que l'on puiſſe les manger proprement. Otez-les des coquilles. Mettez de leur eau dans une caſſerole, mais paſſez l'eau proprement avec un peu de bouillon, du perſil haché bien menu, un pain de beurre, cinq ou ſix gouttes d'huile. Faites frire un bouillon, jettez dedans vos moules, & les ſervez.

On peut laiſſer les coquilles & les ſervir avec une ſauce à l'Italienne, ou à la poulette, ou en pain, ou en hatelettes, frites ou grillées en beignets & autre ſauce; on les ſert auſſi ſimplement dans leur eau.

Foyes de Raye à la Hollandoiſe.

Faites cuire des foyes de raye, qui ſoient bien ſains & blonds, dans un verre de vin de Champagne, de l'huile & du bouillon, gras ou maigre, du ſel, quelques Entremets.

gouſſes d'ail. Laiſſez-les égoutter & les ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe ou autre ſauce. Vous les ferez toujours cuire de même.

Canapé de foyes de raye.

Entremets. Coupez des morceaux de pain en rôties, larges & longues comme le pouce, un peu plus. Paſſez-les un peu dans de bonne huile. Faites fondre dans une caſſerole deux pains de beurre, mettez-y des foyes de raye, quelques filets d'anchois bien deſſalés, un peu d'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées bien menu, des capres hachées de même, ſel & poivre. Remuez bien le tout enſemble. Formez vos canapés. Mettez d'abord un lit de ces fines herbes quand elles ſont froides, enſuite du foye de raye coupé mince & des filets d'anchois. Faites à tous de même, & finiſſez par les fines herbes. Jettez deſſus un peu de mie de pain bien fine.

Faites

Faites prendre couleur ſous un couvercle. Servez avec jus de citron.

Ragoût de foyes de Lottes.

Faites blanchir des foyes de lottes, laiſſez-les égoutter, & les mettez dans une caſſerole avec une ſauce à l'Eſpagnole, graſſe ou maigre. Faites-les mitonner un peu ſur le feu. Mettez jus de citron, & ſervez. Entreme

On peut les ſervir aux truffes, aux fines herbes & autre ſauce, ſuivant le ragoût, & même frits, ſi on veut.

Les foyes de maquereaux & de merlans s'accommodent de même. Mais comme ils ont peu de conſiſtance, il faut mieux les faire frire à l'huile, & les ſervir avec jus de bigarrade.

On fait le même uſage des foyes de brochet, quand ils ſont gras & bien frais.

Laitances de carpes frites.

Entremets. Prenez de belles laitances de carpes que vous faites bien dégorger à l'eau, & bouillir un bouillon pour les blanchir. Laiſſez-les égoutter, & les marinez au vinaigre ou au citron légérement. Etant bien égouttées, farinez-les & faites frire dans du beurre fondu, de l'huile ou du ſain-doux. Il faut que la friture ſoit bien chaude. Servez avec du perſil frit & jus d'orange.

On peut les tremper dans une pâte à frire pour changer.

Laitances de carpes au bouillon.

Entremets. Quand vos laitances ſont bien blanchies, vous les faites égoutter, & les mettez dans une caſſerole avec deux ou trois verres de quinte-eſſence bien faite, & qui ait du corps. Faites-les mijotter pendant un quart d'heure. Pour les finir, vous y mettrez un pain de beurre de Vanvre manié dans

la farine. Remuez-les hors du feu & prenez garde de les rompre. Il ne faut point que la farine ſoit épaiſſe ni claire ; tâchez de ſaiſir le juſte milieu. Dreſſez ſur le plat, & ſervez chaud.

Ragoût de laitances.

Paſſez des champignons avec un peu de bon beurre, un bouquet, un peu de ſel. Singez & mouillez avec du jus maigre, un demi-verre de vin de Champagne. Faites bouillir, & mettez-y de la ſauce à la carpe, enſuite vos laitances. Finiſſez votre ragoût à propos. Entremets.

On peut le finir avec du coulis d'écréviſſes.

Laitances au blanc.

Paſſez des champignons avec un petit morceau de beurre, un bouquet, du blanc de ciboules haché. Singez & mouillez avec du bouillon & vin de Champagne. Mettez-y un peu de ſel. Laiſſez Entremets.

cuire les champignons. Mettez-y vos laitances. Faites mijotter, & finiſſez votre ragoût avec une liaiſon de deux jaunes d'œufs délayés avec du bouillon.

On peut les mettre à la poulette avec une liaiſon de verjus.

Laitances de carpes veloutées.

Entremets. Faites-les dégorger & blanchir. Etant égouttées, vous les mettez dans une caſſerole avec un peu de bon bouillon, un bouquet, deux champignons entiers. Faites bouillir le tout un moment. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre. Paſſez-y une tranche de jambon, trois ou quatre champignons coupés en deux & un bouquet. Singez un peu & mouillez de bon bouillon. Faites bouillir un peu & y mettez un demi-ſeptier de crême avec un peu de ſel. Otez tout ce qui eſt dans la caſſerole. Faites réduire la ſauce. Mettez vos laitances dans la caſſe-

role où eſt la ſauce à la crême. Faites mijotter un inſtant, & ſervez chaud.

On fait différens entremets de langues & d'oreilles de lapins, d'oreilles & de langues de liévres, le tout bien approprié & cuit à propos. On les met à telle ſauce que l'on veut, & cela pour le mieux & ſelon ſon goût.

Langues de Carpes à l'Eſpagnole.

Faites dégorger des langues de carpes un jour entier dans l'eau. Enſuite faites-les cuire dans un petit cour-bouillon léger. Mettez-les égoutter, & les ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole. Entremets.

Toute ſorte de langues de poiſſon d'eau douce & de mer, ſe peuvent manger à la même ſauce. Il faut ſurtout qu'elles ſoient bien apprêtées. On peut en faire des tourtes & petits pâtés, & autres.

Canapé d'anchois.

Entremets. Coupez des morceaux de pain, paſſez à l'huile comme le canapé de foyes de raye. Mettez dans le fond du plat un peu de parmeſan rapé, un peu de perſil, ciboules, échalottes & un peu de coulis maigre. Garniſſez vos morceaux de pain d'une moitié d'anchois bien deſſalé, avec le même aſſaiſonnement, & arroſez de coulis maigre. Poudrez de parmeſan.

Vous pouvez arranger votre pain ſur le plat avant que de le garnir. Finiſſez de même & faites prendre couleur ſous un couvercle de tourtiere ou dans le four. Servez avec jus de citron.

Allumettes d'anchois.

Entremets. Prenez de beaux anchois gros & nouveaux. Après les avoir deſſalés, lavés & nettoyés, levez-en les filets. Faites-les tremper dans du vin de Champagne ou autre vin blanc, pendant une ou

deux heures. Faites-les égoutter, trempez-les dans une omelette & les panez de mie de pain & parmesan. Faites frire, garnissez de persil frit, & servez.

On peut les tremper dans une pâte à bierre, & les faire frire de même.

Anchois farcis frits.

Fendez-les en deux après les avoir nettoyés. Otez l'arrête, & mettez à la place un peu de farce fine bien liée. Faites-les mariner dans du jus de citron. Egouttez-les, trempez dans une pâte à bierre & les faites frire. On peut faire la pâte au vin de Champagne. Entremets.

Menus droits maigres.

Faites fondre dans une casserole un peu de beurre, jettez-y de l'oignon coupé en filets. Passez le tout. Ensuite singez & mouillez de jus maigre. En finissant, mettez un peu de bon coulis maigre. Entremets.

Ayez de petites omelettes faites bien minces & séches. Quand elles sont froides, coupez-les en filets & les jettez dans votre cassérole. En finissant, un peu de moutarde.

Menus droits à la Trape.

Entremets. Passez des oignons comme ci-devant. Ayez des navets, carottes, panais, bétraves, cellery, & le tout coupé en filets blanchis & cuits dans du bouillon, chacun selon sa qualité, ensuite égouttez. Votre ragoût d'oignon étant bien fini, vous jettez dedans vos racines & les faites mijotter. En finissant, un peu de moutarde & un filet de vinaigre.

Ragoût de Tortues.

Entremets. Faites cuire vos tortues dans un court-bouillon, à l'eau & fines herbes. Epluchez & levez les membres. Mettez à part les foyes & les œufs, si elles en ont. Passez des champignons, mouillez de

jus & finiſſez. Mettez-y les tortues & un peu de ſauce à l'Eſpagnole.

Hachis maigre.

Hachez des œufs durs dont vous ôtez la moitié des blancs, avec perſil, ciboules, échalottes & champignons, que vous avez paſſés & mouillés avec de la crême, un pain de beurre manié. Jettez dedans votre hachis, & le finiſſez de bon goût. Entremets.

Blanc manger.

Mettez dans une marmite un bon jarrêt de veau, avec deux pintes d'eau; écumez bien, & laiſſez cuire à petit feu pendant trois heures. Paſſez votre bouillon au tamis & le laiſſez refroidir. S'il n'étoit pas aſſez fort pour former votre blanc manger, vous le ferez encore réduire pour le mettre au point d'une gelée tremblante. Vous le mettez ſur le feu avec deux ou trois onces de ſu- Entremets.

cre, une pincée de coriandre & quelques zeſtes de citron. Quand cela a pris le goût, mettez dans l'étamine un quarteron d'amandes douces pilées en pâte. Délayez-les avec un peu de lait. Verſez enſuite votre gelée dedans, & repaſſez pluſieurs fois pour le blanchir, & lui faire prendre le goût d'amandes. Enſuite vous le dégraiſſez & le mettez dans le plat que vous devez ſervir, ou dans des taſſes & de petits gobelets. On peut le dreſſer dans des abbaiſſes de pâte d'amandes, ou pâte croquante.

Gelée.

Entremets froid. Mettez dans une marmite un coq, un jarrêt de veau & quatre pintes d'eau. Faites écumer & bouillir à petit feu, juſqu'à la parfaite cuiſſon de la viande. Paſſez enſuite votre gelée. Quand elle ſera froide & au point de légéreté qu'elle doit avoir, vous la met-

trez dans une caſſerole avec un peu de ſucre & un grain de ſel, quelques zeſtes de citron, quatre blancs d'œufs fouettés & plus s'il en eſt beſoin. Après avoir fait quelques bouillons, preſſez-y le jus de citron. On peut y mettre un verre de vin de Champagne. Quand elle a pris le goût qui convient, vous la paſſez dans une ſerviette double, que vous attachez ſur le derriere d'une chaiſe, & vous la verſez doucement juſqu'à ce qu'elle ſoit claire & un peu ambrée. Pour lors vous la mettez dans les taſſes ou gobelets au frais. On peut la faire plus ſimplement, ſuivant le goût.

Gelée de corne de Cerf.

Rapez de la corne de cerf ce qu'il en faut. Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir, & formez votre gelée comme ci-devant. Il faut qu'elle ſoit légere. Entremets.

Pain au blanc manger.

Entremets. Prenez un pain mollet d'une demi-livre, bien fait. Chapelez-le légerement & en ôtez toute la mie par-deſſous. Faites-le ſécher au four & le glacez d'une glace blanche. Remettez-le ſécher au four. Vous farciſſez votre pain avec du blanc manger bien pris, mettez-le ſur ſon plat, garniſſez d'autre blanc manger léger. Laiſſez prendre & ſervez.

Eſcargots de vigne à la poulette.

Entremets. Ayez des eſcargots, ſoit dans le Printems, ſoit dans l'Automne. Faites chauffer de l'eau de riviere, dans laquelle vous mettrez une poignée de cendre. Quand l'eau commence à bouillir, vous y mettez vos eſcargots pour les échauder, & les faire ſortir de leurs coquilles. Enſuite vous les mettez dans l'eau tiéde. Vous faites bouillir encore d'autre eau, dans laquelle vous les faites blan-

chir une ſeconde fois. Après les avoir égouttés & nettoyés, vous paſſez des champignons que vous mouillez d'eau ou de bouillon; vous y ajoûtez un peu de vin blanc avec du ſel & du poivre. Vous faites bouillir vos eſcargots juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & moëlleux. Vous y ajoûtez une liaiſon de jaunes d'œufs, avec du perſil haché, un peu de muſcade. En finiſſant, jus de citron: ſervez. On peut y mettre du verjus ou vinaigre.

CHAPITRE VIII.

Différentes ſortes de crêmes que l'on peut ſervir pour Entremets.

Crême à l'Allemande.

AYez de bonne crême bien douce. Il en faut trois chopines pour un plat. Faites-la bouil- Entremets.

lir & réduire à cinq demi-ſeptiers, mettez-y trois onces de ſucre. Faites-la bouillir encore un peu, & l'écumez bien. Laiſſez un peu refroidir. Ayez deux ou trois géſiers de poulets, que vous ouvrez, & prenez la petite peau qui eſt en dedans, vous la lavez, hachez & mettez dans un gobelet ou autre vaiſſeau, avec un peu de votre crême ſur des cendres chaudes. Quand cela ſera pris, mettez le tout dans votre crême, & la paſſez à l'étamine, bien blanche, à pluſieurs fois. Mettez le plat ſur lequel vous devez la ſervir ſur des cendres chaudes. Verſez votre crême dedans. Couvrez-le d'un plat avec un peu de braiſe deſſus pour la faire prendre. Enſuite vous la mettez au frais pour la ſervir. On peut la mettre à la glace ſi on veut.

Crême au lait de poule.

Entremets. Prenez cinq ou ſix douzaines

d'œufs frais que vous faites cuire à demi & à propos. Otez le lait qui doit être fait. Mettez-le dans une caſſerole juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour une crême. Mettez-y un peu de ſucre. Enſuite vous la délayez avec cinq ou ſix jaunes d'œufs. Vous la paſſez au tamis bien propre, & la faites prendre dans le plat, ſur une caſſerole, au bain-marie, & ſervez chaud.

Crême à l'Angloiſe.

Faites bouillir une pinte de lait avec une chopine de crême, environ un demi-quart d'heure. Mettez-y du ſucre. Quand elle eſt réduite à une pinte ou cinq demi-ſeptiers, faites infuſer quelques écorces de citron. Quand elle eſt à demi-froide, délayez huit jaunes d'œufs dedans. Paſſez au tamis, & faites cuire au bain-marie, & ſervez froid. Entremets.

Crême au Thé.

Entremets. Faites bouillir une chopine de crême & autant de lait. Mettez du ſucre, & faites infuſer un peu de thé, bien léger. Caſſez dans un autre vaiſſeau ſix jaunes d'œufs, que vous délayez avec votre crême. Paſſez & faites cuire au bain-marie, & ſervez chaud.

Crême au Cerfeuil.

Entremets. Elle ſe fait de même que celle ci-deſſus. Au lieu de thé, vous faites infuſer du cerfeuil. Paſſez & faites prendre de même, & ſervez chaud ou froid.

Crême en rocher.

Entremets. Faites bouillir cinq demi-ſeptiers d'excellente crême. Mettez-y un peu de ſucre. On peut y mettre quelques ingrédiens, comme citron, canelle, coriandre ou autre drogue. Prenez une pinte de crême double que vous fouettez en neige, avec un peu de ſucre en poudre & un peu de rapure de citron. Délayez le tout enſem-

ble avec votre crême, & la faites prendre comme la crême, à l'Allemande. Enſuite vous formerez vos rochers avec votre crême fouettée.

Crême de piſtaches.

Faites bouillir une chopine de crême & autant de lait. Mettez-y du ſucre ce qu'il en faut. Ayez un quarteron de piſtaches bien échaudées & pilées, que vous délayez dans votre crême avec ſix jaunes d'œufs. Vous la paſſez & la faites prendre au bain-marie à l'ordinaire, ou avec des géſiers de poulets ou preſure. Par ce moyen, il ne faudroit point d'œufs, vous la feriez prendre comme la crême à l'Allemande. Servez froid. Entremets.

La crême d'amandes ſe fait de même.

On peut les faire prendre avec le géſier de poulet.

Crême noire.

Faites bouillir une pinte de lait Entremets.

avec du ſucre. Pilez gros comme un œuf de charbon, que vous délayez dans un gobelet avec un peu de votre lait, juſqu'à ce que cela ſoit bien noir. Caſſez huit jaunes d'œufs dans une caſſerole. Délayez avec votre crême & mettez du noir ce qu'il en faut pour donner la couleur. Paſſez le tout dans une ſerviette double, & faites prendre au bain-marie. On peut mettre dedans cinq ou ſix amandes ameres. On la ſert froide. On peut la maſquer de blancs d'œufs fouettés & glacés.

Crême au Caffé.

Entremets. Faites bouillir trois chopines de crême, du ſucre & une cueillerée de caffé. Faites comme ſi vous vouliez faire du caffé à la crême, Laiſſez repoſer & délayez huit jaunes d'œufs plus ou moins ſelon la grandeur du plat. Paſſez le tout dans l'étamine & la faites prendre au bain-marie.

La crême au chocolat ſe fait de même. Prenez garde de n'en pas trop mettre.

Crême fouettée.

Prenez un quarteron de ris bien lavé à pluſieurs eaux ; mettez-le dans une petite marmite, avec un peu d'eau pour le faire créver. Faites bouillir une pinte de lait avec un peu de ſucre, écorce de citron. Vous en mettrez de tems en tems dans votre ris juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit. Enſuite vous paſſez à l'étamine, de façon que cela ſoit épais. Fouettez les blancs d'œufs en neige que vous mêlez avec votre crême. Mettez-la dans le plat que vous devez ſervir ſur un petit fourneau. Couvrez-le d'un couvercle en dôme, ou d'un couvercle de tourtiere. Vous la pouſſez ſur le fourneau & la poudrez de ſucre pour la glacer. Servez chaud. Entremets.

Crême douce.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crême & autant de lait, dans un vaiſſeau un peu large. Quand il monte, ôtez de deſſus le feu & laiſſez repoſer. Quand la peau de deſſus eſt formée, vous l'ôtez proprement & la mettez dans le plat que vous devez ſervir. Faites toujours de même juſqu'à ce que votre plat ſoit plein. Poudrez de ſucre, & ſervez chaud.

Autre crême douce.

Entremets. Prenez une pinte de crême double bien nouvelle. Faites-la bouillir avec un peu de ſucre. Mettez-y quelques blancs d'œufs fouettés. Vous remuez toujours ſur le feu, enſuite vous dreſſez & ſervez froid, avec quelques parfums ſi on l'aime.

Crême à l'Angloiſe frite.

Entremets. Faites bouillir une pinte de lait avec du ſucre. Délayez avec douze jaunes d'œufs, & un peu de

rapure de citron. Paſſez à l'étamine, & faites cuire au bain-marie. Quand elle eſt froide, vous la coupez en quarrés ou en loſanges. Farinez, faites frire & glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Autre crême à frire.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de farine de ris que vous délayez avec du lait, & quatre œufs. Tournez votre crême ſur le feu, à meſure qu'elle épaiſſit. Mettez-y du lait ce qu'il en faut, du ſucre, & faites bien cuire. Sur la fin, mettez-y un peu de rapure de citron. Renverſez-la ſur un plafond fariné. Que cela ſoit épais d'un bon doigt. Quand elle eſt froide, vous en faites le même uſage que de celle ci-devant. Entremets.

Crême de blanc de volaille.

Hachez des blancs de volaille, & pilez avec un quarteron d'amandes douces. Caſſez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs, dans Entremets.

laquelle vous mettrez vos blancs & amandes pilées. Délayez le tout avec de la quinte-eſſence bien faite, & paſſez à l'étamine. Faites prendre au bain-marie ſur le plat que vous devez ſervir.

Crême en Croquet.

Entremets. Faites bouillir une pinte de lait avec un peu de ſucre. Caſſez ſix jaunes d'œufs ſur un plafond. Délayez avec votre lait, & mettez votre plafond ſur un fourneau large. Remuez toujours avec une cueillere, juſqu'à ce que la crême ſoit priſe par-tout. Mettez-la ſur un trépied, & qu'elle aille doucement. Etendez-la. Quand elle eſt cuite, paſſez la pelle deſſus pour la ſécher. Levez-la enſuite avec la pointe du couteau & la coupez par morceaux, que vous faites encore ſécher au four, de façon qu'elle ſoit ſéche & croquante comme un croquet de pain d'épice. En la faiſant cuire,

mettez un peu de rapure de citron.

Crême brûlée.

Délayez quatre œufs entiers avec une pincée de farine & du lait à proportion. Tournez votre crême ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe. Mettez-y un peu d'écorce de citron confit, haché, & citron vert rapé, biſcuit d'amandes ameres. Pour la brûler, il faut faire fondre du ſucre en poudre avec un peu d'eau, & en former un caramel. Quand il aura couleur, verſez dedans votre crême. Ramenez ſur la crême la crême qui s'écarte ſur les bords, & ſervez chaud. Entremets.

On peut la brûler dans une caſſerole, & la verſer ſur le plat.

Crême à l'Eſpagnole.

Faites bouillir une pinte de vin d'Eſpagne. Mettez-y un peu de ſucre, une écorce de citron. Délayez cet appareil avec douze Entremets.

jaunes d'œufs. Paſſez à l'étamine. Faites prendre au bain marie, & ſervez froid.

Crême à l'eau.

Entremets. Elle ſe fait de même que celle ci-devant. Au lieu de vin, c'eſt de l'eau, vous la finiſſez de même.

Crême rouge rafraîchiſſante.

Entremets. Pilez les coquilles d'un demi-cent d'écréviſſes de Seine, bien nettoyées & lavées, que vous aurez fait cuire dans l'eau ſimplement. Paſſez vos écréviſſes pilées avec un pain de beurre. Mettez-y une pinte ou cinq demi-ſeptiers de crême que vous aurez fait bouillir. Mettez-y un peu de ſucre. Faites bouillir le tout enſemble un inſtant. Ayez un appareil de géſiers de poulets comme à la crême à l'Allemande. Mettez-le dedans. Paſſez pluſieurs fois à l'étamine, & faites prendre de même.

Crême

Crême veloutée.

Faites bouillir une pinte de crême avec un peu de ſucre, & autres ingrédiens, ſi vous voulez. A demi-froide, mettez-y la peau de deux geſiers de poulet bien hachés. Paſſez à l'étamine, faites prendre ſur des cendres chaudes, & ſervez froid. Entremets.

Crême de ris.

Détrempez deux onces de farine de ris bien ſaine, avec une chopine ou trois demi-ſeptiers de crême. Faites-la cuire à petit feu avec un peu de ſucre, & une écorce de citron. Paſſez à l'étamine. Dreſſez, & ſervez froid. Entremets.

Crême de ris ſans ſucre.

Délayez de la farine de ris avec du bonbouillon, ou quinte-eſſence bien faite. Faites cuire à petit feu ſur des cendres chaudes, & mouillez à meſure qu'elle épaiſſit. Quand elle eſt bien cuite, paſſez à l'étamine. Mettez-y quatre Entremets.

grains de coriandre pilés, & deux amandes ameres auſſi pilées, paſſez, & ſervez chaud.

Crême à la Violette.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crême avec deux onces de ſucre. Quand elle eſt à demi-froide, délayez dedans un peu de conſerve de violette, avec un peu de preſure, paſſez à l'étamine, & mettez le plat ſur des cendres chaudes, verſez la crême dedans. Recouvrez d'un autre plat avec un peu de braiſe deſſus. Quand la crême eſt priſe, mettez-là au frais.

Crême au Chevrefeuille.

Entremets. Faites piler une demi-livre d'amandes douces. Quand elles ſont bien pilées en pâte, faites bouillir une pinte d'eau avec un quarteron de ſucre & de l'écorce de cirron. Mettez-y vos amandes & huit jaunes d'œufs. Délayez le tout avec votre eau ſu-

crée. Paſſez à l'étamine pluſieurs fois. Enſuite faites prendre au bain-marie.

Crême à la d'Uxelles.

Mettez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs, une pincée de farine, une chopine de crême, un quarteron de ſucre, & de la fleur d'orange pralinée. Mettez le plat ſur le feu, verſez-y un poiſſon de lait. Quand il bout jettez dedans votre appareil de crême. Remuez un peu dans le commencement, enſuite laiſſez cuire à petit feu ſur des cendres chaudes. Quand elle a formé ſon gratin au fond du plat, paſſez la pelle par-deſſus, & ſervez. Entremets.

Crême aux petits œufs.

Caſſez huit jaunes d'œufs dans une caſſerole, délayez-les avec une chopine de crême, mettez-y du ſucre, de l'écorce de citron rapé, de l'écorce de citron confit haché. Tournez-la ſur le feu. A Entremets.

moitié cuite, verſez-la dans un plat, faites attacher ſur des cendres chaudes, glacez avec la pelle rouge, & ſervez.

Crême vierge.

Entremets. Formez un appareil comme pour la crême à l'Angloiſe. Faites-la cuire au bain-marie. Fouettez les blancs des œufs qui vous ont ſervi à faire votre crême. Quand elle eſt priſe par tout, mettez vos blancs d'œufs deſſus en dôme, rapez du ſucre & glacez à petit feu avec la pelle rouge, ſervez chaud.

Crême au perſil.

Entremets. Faites bouillir une chopine de lait & autant de crême : Mettez-y du ſucre & une bonne pincée de perſil entier, légerement concaſſé. Faites-lui faire un bouillon ſimplement, & l'ôtez. Caſſez huit jaunes d'œufs, délayez avec votre crême, paſſez à l'étamine, &

faites cuire au bain-marie. Mettez-y un brin de perſil haché ; ſervez froid ou chaud.

Crême jaſpée.

Faites bouillir du lait, de la crême & du ſucre. Délayez huit jaunes d'œufs dedans, & faites cuire au bain-marie. Quand elle eſt priſe, ôtez de deſſus le feu, ſemez un peu de nompareille mêlée, c'eſt-à-dire, rouge, bleue, jaune & verte, recouvrez & la laiſſez refroidir. Pendant ce tems la nompareille fond ſur la crême & forme le jaſpé. Entremets.

Crême au Cellery.

Elle ſe fait comme la crême au perſil. Vous y faites infuſer un peu de cellery pour lui en faire prendre le goût, & la finiſſez de même. Entremets.

Crême Bourguignotte.

Faites bouillir lait, crême & ſucre. Mettez-y du biſcuit d'amandes ameres, macarons, fleur Entremets.

d'orange grillée, biſcuit d'aveli-
nes, du citron rapé, le tout mis
en poudre. Faites bouillir encore
un inſtant. Caſſez huit jaunes
d'œufs & les délayez avec votre
crême. Paſſez à l'étamine & fai-
tes cuire au bain-marie. Servez
chaud.

Crême Polonnoiſe.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crê-
me, mettez dedans deux onces
de ſucre, deux petits zeſtes de
queue de vanille, délayez huit
jaunes d'œufs dans votre crême,
faites prendre au bain-marie.
Quand elle eſt priſe, mettez deſ-
ſus des blancs d'œufs fouettés de
l'épaiſſeur de la lame d'un cou-
teau. Rapez un peu de ſucre deſ-
ſus, faites prendre couleur avec
la pelle, & ſervez chaud.

Crême panachée.

Entremets. Faites bouillir une chopine de
lait & crême. Mettez-y du ſucre,
zeſtes de coriandre, canelle & ci-

tron. Etant refroidie, caſſez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez dans votre crême. Panez-la & faites cuire au bain-marie.

Crême au médianox.

Ayez une perdrix de bon fumet cuite à la broche, dans laquelle vous aurez mis dans le corps deux rocambolles, deux échalottes, un peu de civette, quelques feuilles d'eſtragon. Pilez le tout enſemble, délayez enſuite dans du reſtaurant, ou conſommé, avec un peu de vin de Champagne, un peu de jus de veau, ou autre, & ſix jaunes d'œufs frais, aſſaiſonnez d'un peu de ſel, poivre, un peu de muſcade. Paſſez le tout deux fois à l'étamine, faites cuire au bain-marie, & ſervez chaud. Entremets.

Crême au caramel meringué à la glace.

Faites une crême au caramel à l'ordinaire, bien jaune, enſuite Entremets.

mettez-la à la glace ; faites-la prendre, qu'elle ſoit bien moëlleuſe. Faites une groſſe meringue qui puiſſe couvrir le fond de votre plat, laiſſez-la ſécher longtems au four, enſuite vuidez-la, & tenez-la ſéchement, quand vous voulez ſervir, dreſſez votre crême dans le fond de votre plat, & votre meringue par-deſſus.

CHAPITRE IX.

Différentes ſortes d'omelettes que l'on peut ſervir pour entremets, en gras & en maigre.

Omelette au naturel.

Entremets. CAſſez des œufs, mettez-y ſel & poivre. Battez-les bien avec une goutte d'eau. Enſuite faites fondre du beurre excellent & bien nouveau. Mettez-y vos œufs battus. Formez votre ome-

lette en remuant toujours votre poële juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe par-tout & ait belle couleur, mais qu'elle ne ſoit point ſéche. Renverſez-la ſur le plat, & ſervez chaud.

Omelette glacée.

Faites une omelette comme ci-devant. Mettez-y peu de ſel, de l'écorce de citron confit, quelque biſcuit d'amandes, le tout bien écraſé. Quand l'omelette eſt faite & bien blonde, poudrez de ſucre, glacez & ſervez chaud. Entremets.

Omelette à l'Italienne.

Caſſez des œufs, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, échalottes, un peu de baſilic en poudre, de la crême, de l'huile bien fine. Battez bien le tout enſemble. Formez quatre petites omelettes bien moëlleuſes & les roulez en paupiettes longues comme le pouce. Laiſſez-les refroidir & les trempez Entremets.

dans des œufs battus, & les panez, & faites frire de belle couleur. Garniſſez de perſil & ſervez. On peut les tremper dans une pâte à bierre. Vous les faites frire de même.

Omelette d'un œuf.

Entremets. Elle ſe fait de même que les omelettes au naturel. Vous caſſez des œufs l'un après l'autre ; vous aſſaiſonnez, battez, & faites cuire. A meſure qu'elles ſe font vous les ſervez ſur des aſſiettes. On met dedans ce que l'on veut.

Omelette à la farce.

Entremets. Faites une farce d'oſeille à l'ordinaire bien finie. Caſſez une douzaine d'œufs. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites fondre le beurre dans la poële, jettez-y vos œufs, formez votre omelette. Quand elle a belle couleur, mettez votre farce dedans avec quelques croutons de pain. Pour la renverſer, vous prenez le plat dans lequel

vous devez la ſervir, vous le mettez ſur la poële & la renverſez adroitement. Servez chaud.

Omelette ſoufflée.

Mettez dans une caſſerole une ou deux pincées de farine de ris, un demi-ſeptier de lait, ſix jaunes d'œufs, & un demi-ſeptier de crême. Délayez le tout enſemble. Mettez-y enſuite deux pains de beurre, un peu de ſel, & deux onces de ſucre. Faites cuire ſur le fourneau, en remuant toujours juſqu'à ce que cela commence à bouillir. Otez & laiſſez refroidir. Vous y mettrez biſcuit d'amandes ameres, citron rapé, citron confit, & quelque autre ingrédient ſucré. Battez bien le tout enſemble avec huit jaunes d'œufs, & le blanc de douze fouettés. Frottez une petite caſſerole ronde de bon beurre. Verſez dedans votre omelette. Faites-la cuire au four. Quand elle eſt cuite, renverſez Entremets.

ſur le plat, & la ſervez glacée.

Omelette au jambon.

Entremets. Hachez du jambon cuit bien menu. Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez d'un peu de poivre, perſil haché, de la crême. Mettez-y un peu de votre jambon haché. Battez bien le tout enſemble. Mettez le reſte du jambon haché dans une caſſerole avec du blond de veau bien doux. Formez votre omelette bien moëlleuſe, & maſquez avec votre hachis de jambon. Prenez garde au ſel.

Omelette à la crême.

Entremets. Paſſez dans une caſſerole trois champignons avec un pain de beurre, un bouquet, une tranche de jambon. Singez & mouillez avec une chopine de crême, faites bouillir le tout juſqu'à ce que cela devienne épais. Otez ce qui eſt dedans ; caſſez-y huit œufs entiers, & quatre autres, dont vous fouetterez les blancs.

Mettez le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel, poivre. Formez votre omelette avec de bon beurre, qu'elle ſoit bien blonde & moëlleuſe. Servez en dôme ſur une aſſiette renverſée. Mettez ſur un plat & ſervez.

Omelette à la moëlle.

Faites un appareil de tourte de moëlle, dans lequel vous mettrez un quarteron d'amandes pilées, un peu de citron rapé, un gros morceau de moëlle. Pilez bien le tout enſemble, mettez-y un peu de crême. Mettez le tout dans une caſſerole & y caſſez douze œufs, dont les blancs ſeront fouettés. Faites-la cuire comme l'omelette ſoufflée, & la ſervez glacée. Entremets.

On en fait de petites dans le même goût roulées.

Omelette au rognon.

Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez de ſel, poivre & perſil haché. Entremets.

Mettez-y votre rognon de veau cuit, haché avec un peu de ſa graiſſe & de la crême. Faites votre omelette bien moëlleuſe & de belle couleur.

Vous pouvez la ſervir ſucrée, en fouettant les blancs & y mettant quelque ingrédient.

Omelette de petites féves à la crême.

Entremets. Ayez de petites féves paſſées & finies comme pour l'entremet. Caſſez des œufs, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Mettez-y un quart de votre ragoût de féves, battez le tout enſemble, faites votre omelette ; enſuite mettez dedans le reſte de votre ragoût. Renverſez ſur le plat, & ſervez. L'omelette aux pois ſe fait de même.

Omelette en chauſſon garnie de croutons.

Entremets. Ayez de petits croutons de pain, de la grandeur d'une piece de vingt-quatre ſols, bien séchés. Caſſez des œufs, aſſaiſonnez de

ſel, poivre, perſil, ciboule, quelques champignons hachés, & de la crême. Battez bien le tout enſemble, & faites votre omelette bien moëlleuſe; enſuite mettez-y vos croutons & roulez votre omelette en chauſſon. Dreſſez-la ſur le plat, & ſervez chaud.

Omelette aux huîtres.

Faites ouvrir des huîtres bien fraîches, mettez-les ſur une aſſiette ou dans une caſſerole. Il en faut trois douzaines pour une omelette; faites-les un peu revenir ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient blanchies. Otez le dur; caſſez une douzaine d'œufs; aſſaiſonnez de poivre, perſil haché bien menu, un peu de crême, & deux cueillerées de l'eau des huîtres. Battez bien le tout enſemble, faites votre omelette; à moitié cuite, mettez-y vos huîtres & quelques croutons. Achevez-la & la roulez ſur le plat. Servez

Entremets.

chaud. On pourroit faire un ragoût d'huîtres auparavant.

Omelette au ſang.

Entremets. Caſſez quinze œufs, fouettez les blancs de dix, aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, ſix coriandres pilées. Mettez-y environ une roquille de ſang de volaille ou d'agneau, un poiſſon de crême, deux pains de beurre par petits morceaux, battez bien le tout enſemble. Formez votre omelette en remuant toujours la poële pour la faire cuire par-tout. Renverſez ſur le plat, & la ſervez chaude.

Omelette de venaiſon.

Entremets. Prenez les foyes de deux liévres, hachez-les bien menus. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, baſilic en poudre, & un peu d'épices. Caſſez douze œufs, mettez votre appareil dedans avec deux ou trois oignons cuits en la cendre, hachés. Formez votre omelette,

& paſſez la pelle deſſus pour la faire cuire des deux côtés ſans la ſécher. Servez chaud.

L'omelette de foyes de chevreuil ſe fait de même.

Omelettes en bâton.

Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez à l'ordinaire, formez-en deux omelettes bien minces. Mettez-les ſur la table proprement ou ſur une ſerviette. Ayez une farce de volaille bien fine & de bon goût. Quand vos omelettes ſont à demi-froides, mettez de la farce deſſus, coupez-les en deux & les roulez de leur longueur. Faites-en quatre. Quand elles ſont froides humectez-les de bon beurre & jaunes d'œufs, ou bien d'une ſauce à la Sainte-Menehoult. Panez-les légerement & leur faites prendre couleur au four, & les ſervez avec une ſauce blonde deſſus. Entremets.

Omelettes aux écréviſſes.

Faites blanchir à l'eau un demi Entremets.

cent d'écréviſſes. Epluchez-les bien de leurs coquilles & les faites piler. Faites-en un coulis d'écréviſſes beau & bien rouge. Caſſez douze œufs, fouettez les blancs de ſix, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & y mettez vos queues d'écréviſſes coupées en petits dez, avec deux ou trois cueillerées de coulis d'écréviſſes. Battez bien le tout enſemble. Formez votre omelette bien cuite des deux côtés, dreſſez la ſur le plat & maſquez avec le coulis d'écréviſſes.

Vous pouvez mettre dans cette omelette un petit ſalpicon de queues d'écréviſſes, laitances, foyes de brochet, le tout de bon goût & bien fini. Faites deux omelettes minces, mettez-en une dans le plat & le ſalpicon deſſus. Recouvrez-la avec l'autre & le coulis d'écréviſſes par-deſſus. Servez chaud.

Omelette aux champignons à la crême.

Ayez des champignons hachés bien menus, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de bon beurre. Mouillez de crême. Laiſſez un peu cuire, mettez-y un peu de ſel & de poivre, & à la fin une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême. Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez à l'ordinaire. On peut fouetter quelques blancs. Mettez-y un quart de votre appareil de champignons. Formez votre omelette bien moëlleuſe & la maſquez avec votre hachis de champignons à la crême, & ſervez chaud. Entremet.

L'omelette aux mouſſerons nouveaux ſe fait de même.

Omelette aux pointes d'aſperges.

Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Ayez des pointes d'aſperges blanchies, paſſez quelques petits zeſtes de cham- Entremets.

pignons avec un peu de beurre. Singez un peu & mouillez avec du bouillon, ſel & poivre. Mettez vos aſperges. Quand le tout eſt cuit, liez votre petit ragoût d'aſperges avec une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec de la crême. Formez votre omelette. Quand elle eſt cuite, mettez votre ragoût d'aſperges dedans & la renverſez ſur le plat.

Omelette à l'oignon.

Entremets. Coupez une certaine quantité d'oignons blancs bien minces, paſſez-les ſur le feu avec de bon beurre. Faites-les cuire à petit feu. Singez & mouillez de crême; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, muſcade. Quand cela eſt à demi froid, vous y caſſez une douzaine d'œufs. Fouettez bien le tout enſemble. Formez votre omelette, & ſervez.

Omelette aux harengs ſores.

Entremets. Caſſez une douzaine d'œufs.

Aſſaiſonnez de poivre & un peu de muſcade & baſilic en poudre, un poiſſon de crême, un peu de beurre par petits morceaux. Ayez quatre ou ſix harengs ſores d'un ſel doux; levez-en la peau, & enſuite les filets que vous coupez en petits dez très-fins. Mettez dans votre omelette bien blonde & moëlleuſe. L'omelette d'anchois ſe fait de même.

Omelette au pain.

Prenez la mie d'un pain d'une livre, mettez-la tremper dans la crême ſur des cendres chaudes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, perſil haché bien menu. Ecraſez bien votre pain; enſuite caſſez dedans une douzaine d'œufs. Fouettez le tout enſemble, & faites votre omelette bien blonde & moëlleuſe. Servez chaud. Entremets.

Omelette à la Provençale.

Faites des petites rôties de pain Entremets.

larges comme le creux de la main, paſſez-les à l'huile pour les ſécher. Lavez & deſſalez une douzaine d'anchois, levez-en les filets. Garniſſez vos rôties de petits filets d'anchois. Caſſez douze œufs, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, un peu d'huile. Battez bien le tout; mettez de l'huile dans une poële, formez une omelette de la moitié de vos œufs bien mince. Quand elle eſt cuite, dreſſez ſur un plafond ſans la retourner. Arrangez vos rôties deſſus à la diſtance l'une de l'autre d'un pouce. Formez l'autre omelette auſſi mince, & recouvrez vos rôties avec. Ayez un coupe-pâte de la grandeur de vos rôties. Coupez vos petites omelettes & les arrangez ſur le plat avec un peu de ſauce à l'Eſpagnole. Servez chaud.

Omelettes au lard & croutons.

Entremets. Prenez du petit lard bien entre-

lardé, cuit à moitié ; coupez-le en dez comme le bout du doigt. Paſſez-le ſur le feu dans une poële. Mettez-y un petit morceau de beurre. Quand il commence à riſſoler, caſſez une douzaine d'œufs, aſſaiſonnez d'un peu de ſel & de poivre. Battez bien les œufs & les jettez dans votre poële. Formez votre omelette bien blonde.

On peut mettre le lard crud dans la poële & des croutons.

Omelettes en galantine glacée.

Caſſez une douzaine d'œufs frais ou autres, aſſaiſonnez d'un peu de ſel & de crême. Battez-les bien & formez deux omelettes bien minces & un peu cuites ; dreſſez-les ſur une table bien propre. Ayez de la gelée de groſeilles, de la marmelade d'abricots, de la crême de piſtaches. Etendez ſur vos omelettes de chacun de ces appareils. Enſuite roulez-les Entremets.

bien proprement & les laiſſez refroidir. Coupez-les en rouelles & les arrangez ſur chaque morceau d'abbaiſſe de pâte d'amandes faite de la même forme & cuite au four. Vous les glacez avec du ſucre en poudre, & les ſervez chaudes.

Omelette en galantine en maigre.

Entremets. Caſſez des œufs pour faire deux omelettes bien minces, aſſaiſonnez de ſel, & crême. Battez-les bien & en faites vos deux omelettes que vous étendez ſur une table bien propre. Ayez des épinars cuits au beurre ſans être hachés, aſſaiſonnez de ſel & d'un peu de crême. Ayez une douzaine d'anchois bien lavés & nettoyés. Levez en des filets, ayez des témoins de pains pareils aux filets d'anchois, des laitances de carpes cuites en ragoût & coupées en filets, des queues d'écréviſſes. Arrangez le tout en filets

lets ſur vos omelettes, aſſaiſonnez le tout légerement, & roulez vos omelettes. Quand elles ſont froides, vous dorez de bon beurre, & les poudrez de mie de pain & parmeſans. Faites prendre couleur au four, & ſervez avec un peu de ſauce à la carpe ou autre.

Vous pouvez les couper en rouelles & les faire chauffer ſur des cendres chaudes.

Omelette en paupiette au parmeſan.

Caſſez dix œufs, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, battez bien. Hachez cinq ou ſix gros oignons bien minces. Faites-les cuire ſur un petit fourneau avec du lard fondu, en remuant toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Mettez-y un peu de blond de veau. Laiſſez-les mijotter, & les faites réduire en marmelade. Laiſſez-les refroidir, & y mettez un peu de perſil haché, un peu de Entremets.

fenouil en poudre & un jaune d'œuf; lavez & nettoyez une demi-douzaine d'anchois que vous coupez en filets. Faites votre omelette de la largeur de la poële & fort mince. Dreſſez-la ſur la table, étendez de votre appareil d'oignons deſſus. Quand elle eſt à demi-froide, mettez-y de vos filets d'anchois, & roulez votre omelette de la groſſeur d'une canne & la coupez en petits morceaux de la longueur du pouce. Vous faites fondre du beurre, dans lequel vous mettez un jaune d'œuf. Vous trempez vos petits morceaux d'omelette dedans, & les panez de mie de pain & parmeſan. Faites prendre couleur au four, & ſervez bien blonde. Chaque morceau d'omelette doit être ſur une petite rôtie de pain & un peu de ſauce blonde deſſous.

Omelette à la Suiſſe.

Entremets. Faites ſix omelettes bien minces

aſſaiſonnées à l'ordinaire. Enſuite vous faites une farce d'ozeille à l'ordinaire, bien finie avec des jaunes d'œufs hachés, du parmeſan rapé ſi on l'aime, & de la mie de pain bien fine. Farinez vos omelettes & les roulez. Garniſſez le plat de témoins frits, que vous colez au bord avec du blanc d'œuf, & que vous faites ſécher, vous arrangez vos omelettes & de la farce entre deux. Recouvrez le tout avec une autre omelette que vous arroſez de beurre, & de mie de pain mêlée avec du parmeſan. Faites-lui prendre couleur au four.

On peut en faire de la même compoſition pour frire.

CHAPITRE X.

Différentes ſortes d'œufs, tant en gras qu'en maigre, qu'on peut ſervir pour Hors-d'œuvre, Entrée ou Entremets.

Oeufs à la Princeſſe.

Entremets. PRenez du petit lard bien entre-lardé, coupez en petits dez, faites-les blanchir; étant cuit aux trois quatts dans l'eau, mettez-le dans une caſſerole avec de l'oignon & des champignons. Coupez en dez un petit pain de beurre: paſſez le tout doucement; ſingez d'un peu de farine, & mouillez avec du jus. Laiſſez cuire & lier votre ſauce avec du blond de veau. Faites fondre du lard au fond du plat. Caſſez deſſus huit œufs frais, & faites cuire ſur des cendres chaudes. Pour les faire cuire par-deſſus, jettez-y de

tems-en-tems du lard fondu bien chaud, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à propos. Dégraiſſez & mettez deſſus un peu de ſel & de poivre concaſſé, le jus de la moitié d'un citron. Jettez deſſus votre petit ſalpicon, & ſervez chaud.

Vous faites la même choſe en maigre, au lieu de lard vous y mettez de l'huile, & vous faites le ſalpicon de ce que vous avez.

Façon de faire de petits œufs.

Faites durcir douze ou dix-huit œufs, de maniere qu'ils ſoient mollets ſans être clairs. Pilez les jaunes dans un mortier, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, échalottes hachées, un peu de mie de pain deſſéchée avec de la crême. Pilez le tout enſemble, & mettez quatre ou ſix jaunes d'œufs cruds & une pincée de farine. Mettez enſuite votre appareil deſſus une aſſiette que vous aurez farinée. Prenez avec la main Hors-d'œuvre.

de votre appareil, formez-en dans le creux de l'autre de petits œufs bien arrondis, & en faites de gros comme le bout du doigt. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous mettrez un peu de ſel & le jus d'un citron. Quand ils ſont cuits & un peu fermes, vous les mettez égoutter ſur un tamis & vous vous en ſervez dans les ragoûts, gras & maigres, & en toute ſaiſon.

Oeufs à l'Autriche.

Hors-d'œuvre. Hachez des blancs de volaille cuits avec du lard blanchi, tetines de veau ou autre graiſſe, perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, un peu de mie de pain deſſéchée dans la crême, le tout bien haché, pilé, & lié de trois jaunes d'œufs. Mettez de cette farce dans le fond du plat. Caſſez vos œufs deſſus & les faites cuire ſur des cendres chaudes. Poudrez un

peu de parmeſan. Paſſez la pelle chaude pour les faire cuire deſſus. Prenez garde qu'ils ne ſoient pas durs. Dégraiſſez & ſervez chaud. En ſervant on peut mettre un peu de ſauce ſi on veut.

Vous faites la même choſe en maigre avec une farce de poiſſon.

On peut faire de ces œufs quand on a quelque farce de reſte.

Oeufs au gratin.

Pilez dans un mortier huit jaunes d'œufs, avec un morceau de beurre gros comme deux œufs, du ſel, du poivre, baſilic, muſcade, perſil, ciboules, échalottes hachées, champignons hachés, une poignée de mie de pain bien fine, deux jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé. Mettez ſur le plat que vous devez ſervir. Arrangez deſſus huit œufs en coquilles entieres, ce qui eſt ſeulement pour la forme. Couvrez & faites cuire votre gratin ſur des Hors-d'œuvre.

cendres chaudes. Quand il eſt preſque cuit & attaché, ôtez les coquilles & mettez à la place huit œufs bien pochés & mollets. Recouvrez votre plat & achevez de faire cuire votre gratin. Pour les ſervir, jettez deſſus une petite ſauce légere ou coulis maigre, un peu de chapelure de pain ſur les œufs & jus de citron.

Oeufs au lard.

Entremets. Pochez des œufs frais au roux dans du lard fondu l'un après l'autre. Pour les ſervir, jettez deſſus une ſauce à demi-pointue ou un ſalpicon cuit de ce que vous avez, pourvu qu'il ſoit bien fait. Mettez-y des morceaux de petit lard cuit en petits dez, & des croutons de pain.

On peut les faire au maigre à l'huile ſans petit lard.

Autre façon d'œufs au lard.

Entremets. Faites frire des œufs dans du lard fondu l'un après l'autre, &

les mettez égoutter ſur un tamis ou autre vaiſſeau. Ayez ſix petites griblettes de petit lard, vous ôtez la coënne & la levure, que vous faites griller à petit feu ; s'il étoit trop ſalé, il faudroit le faire un peu tremper dans l'eau. Quand il eſt cuit, vous le coupez en petits dez, dreſſez vos œufs, jettez votre petit lard deſſus, un peu de coulis dans le fond. Servez chaud, un ſoupçon de vinaigre.

Oeufs brouillés.

Caſſez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs & quatre blancs ; paſſez-les au tamis à cauſe du germe ; mettez-y demi-ſeptier de bon jus, du ſel, du poivre, de la muſcade, un pain de beurre. Tournez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, prenez garde qu'ils ne le ſoient trop. Si un demi-ſeptier de jus ne ſuffiſoit pas, vous y en mettriez davantage, ils en ſeront même plus moëlleux & (Entremets

plus délicats, ſurtout n'en mettez pas trop, de peur qu'en cuiſant ils ne rendent de l'eau, & ne paroiſſent comme tournés.

Oeufs brouillés au bouillon.

Entremets. Ayez d'excellent bouillon, brouillez des œufs comme ci-deſſus, aſſaiſonnez ſuivant votre goût; qu'ils ſoient bien liés & délicats. Dans tous les œufs brouillés, il faut mettre le moins de blanc qu'on pourra.

Oeufs brouillés à la moutarde.

Entremets. Mettez dans une caſſerole dix jaunes d'œufs & trois blancs, ôtez bien le germe, mettez-y du blond de veau ou coulis maigre, aſſaiſonnez à l'ordinaire. Battez bien le tout enſemble, mettez-y un morceau de bon beurre. Tournez ſur le feu & faites cuire à propos. En finiſſant un peu de moutarde; à meſure que vous en mettez, il faut goûter les œufs de peur d'en trop mettre, & ſervez chaud.

Oeufs brouillés au parmeſan.

Caſſez dix œufs dans une caſſe- Entremets.
role, ne mettez que trois blancs, mouillez de blond de veau, mettez-y deux ou trois anchois hachés bien menus, du poivre concaſſé, peu de ſel, un morceau de beurre manié. Tournez ſur le feu & faites cuire aux trois quarts. Rapez deſſus du parmeſan. Quand ils ſont dreſſés ſur le plat, paſſez la pelle deſſus bien chaude, & ſervez garni de croutons.

Oeufs brouillés aux champignons.

Mettez dans une caſſerole dix Entremets.
jaunes d'œufs & deux blancs, ôtez bien le germe. Mettez dans une autre caſſerole dix ou douze champignons hachés bien menus avec un morceau de bon beurre. Paſſez ſur le feu pour faire ſortir leur eau. Singez-les un peu & les mouillez de jus & liaiſon de veau. Faites-les bouillir cinq ou ſix bouillons. Prenez garde de ne pas

trop mouiller pour ne pas ôter le parfum des champignons, mettez le tout enſemble avec vos œufs, brouillez-les à l'ordinaire. Goûtez & ſervez à propos.

Oeufs brouillés aux mouſſerons.

Entremets. Ils ſe font de même que les œufs brouillés aux champignons, excepté qu'il n'en faut pas tant mettre.

Oeufs brouillés au verjus.

Entremets. Caſſez des œufs dans une caſſerole, mettez-y un morceau de beurre, du ſel, du poivre, un peu de muſcade & de farine. Délayez avec du jus ou bouillon gras ou maigre. Tournez cette ſauce ſur le feu pour la lier. Mettez-y vos œufs battus avec du verjus. Brouillez à l'ordinaire. Servez-les bien délicats, mais pas trop de verjus.

Oeufs brouillés aux cardes.

Entremets. Faites cuire des cardes, coupez-les en petits dez. Mettez

dans une caſſerole huit ou dix jaunes d'œufs, peu de blancs, du blond de veau, un petit morceau de beurre, du ſel, du poivre. Tournez & brouillez à l'ordinaire.

Oeufs brouillés aux pointes d'aſperges.

Caſſez des œufs dans une caſſe- Entremets
role ; faites une ſauce blanche avec du blond de veau, du ſel, du poivre, muſcade, un peu de farine ; mouillez d'un peu de bouillon gras ou maigre. Faites votre ſauce ſur le feu. Mettez-y vos pointes d'aſperges & vos œufs battus. Brouillez à l'ordinaire, & ſervez garni de croutons.

Oeufs brouillés à la chicorée.

Faites un ragoût de chicorée, Entremets
gras ou maigre. (Voyez à l'article des légumes.) Quand il eſt bien fini, caſſez des œufs dedans & brouillez à l'ordinaire.

On peut brouiller des œufs en gras comme en maigre dans bien des ſauces différentes.

Oeufs en coques.

Entremets. Ayez une douzaine d'œufs frais, faites un petit trou pour les vuider. Quand ils ſont tous vuidés dans une caſſerole, nettoyez vos coquilles proprement. Obſervez en les vuidant de ſéparer les jaunes d'avec les blancs, mêlez avec les jaunes du jus & blond de veau, ſel, poivre & muſcade. Paſſez le tout à l'étamine. Ayez un coquetier, mettez-le dans une caſſerole de ſa même grandeur qui ſoit pleine d'eau ſur un fourneau. Mettez vos œufs chacun dans leurs moules, empliſſez-les de votre appareil, & les faites cuire au bain-marie. Pour les ſervir debout ſur le plat, il faut faire un gâteau de feuilletage & y faire autant de trous que d'œufs avec un coupe pâte de la même groſſeur des œufs. Faites-les cuire au four, & les mettez enſuite ſur le plat que vous devez ſervir. Gar-

niſſez-le de vos œufs, & mettez à côté, ſi vous voulez, de petites mouillettes de pain frit.

Oeufs à la bonne femme.

Vous vuidez des œufs comme ci-devant. Vous brouillez les jaunes dans une ſauce blanche, & rempliſſez vos coquilles. Vous les ſervez garnis de croutons, pour les manger comme à la mouillette. Entremets.

Oeufs aux champignons.

Ayez une quantité de champignons bien blancs & bien hachés. Paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre. Singez-les un peu & mouillez de bon bouillon gras ou maigre. Faites durcir huit œufs frais. Coupez-les en deux en travers. Mettez les blancs à part & hachez les jaunes bien menus que vous mettrez avec vos champignons, un peu de ſel & de poivre, & un poiſſon de crême. Laiſſez cuire doucement, & Hors-d'œuvre.

ſervez garni de vos blancs d'œufs deſſous. On peut mettre en finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec la crême.

Vous faites des œufs aux mouſſerons & morilles de même.

Autre façon d'œufs aux champignons.

Hors-d'œuvre. Mettez une caſſerole ſur le feu avec de l'eau. Faites-la bouillir & y caſſez des œufs l'un après l'autre pour les pocher. N'empliſſez pas trop votre caſſerole. Mettez dans l'eau un peu de ſel & de vinaigre. Quand les œufs ſont pochés bien mollets, vous les tirez à l'eau fraîche & les appropriez bien, & les tenez ſur des cendres chaudes. Paſſez dans une caſſerole des champignons en tranches avec un morceau de beurre, un bouquet. Singez & mouillez de bouillon, ſel & poivre. Quand vos champignons ſont cuits, vous y mettez une

liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec du bouillon, un peu de muſcade & du perſil haché bien menu. Dreſſez vos œufs ſur le plat & vos champignons deſſus, & jus de citron, ou un peu de verjus dans le tems.

Oeufs aux pointes d'aſperges.

Pochez des œufs à l'eau, qu'ils ſoient bien mollets & bien faits, dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir avec un ragoût de pointes d'aſperges. (Voyez aux légumes. Hors-d'œuvre.

Oeufs aux aſperges en petits pois.

Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, des aſperges en petits pois, avec quelques petits croutons. Caſſez deſſus huit œufs frais. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, & un peu de ſarriette. Mettez ſur des cendres chaudes pour cuire le deſſous, & paſſez la pelle chaude pour cuire deſſus. Servez chaud. Hors-d'œuvre.

Autant comme l'on pourra trouver l'occaſion d'employer des œufs frais, cela n'en ſera que mieux.

Oeufs aux cardes.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs dans du ſain-doux bien chaud, l'un après l'autre. Qu'ils ſoient bien blonds & bien molets. Quand ils ſont tous pochés, poudrez deſſus un peu de ſel menu & les tenez chauds. Quand vous voulez ſervir, dreſſez ſur le plat & jettez deſſus un ragoût de cardes.

On peut les faire de même en maigre, en les pochant à l'eau ou au beurre, ou à l'huile, & le ragoût bien fini.

Oeufs à la chicorée.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau ou au roux. Vous pouvez même les faire durcir à moitié comme pour des œufs à la farce; Mettez un ragoût de chicorée dans le fond du plat, & vos œufs deſſus.

Votre ragoût ſera ou au blanc ou au roux, en gras ou en maigre.

Vous pouvez encore les faire comme des œufs au miroir, en dreſſant votre ragoût de chicorée dans le fond du plat.

On en peut faire aux laitues en gras ou en maigre.

Oeufs au cellery.

Vous les faites de même que les œufs aux cardes. Hors-d'œuvre.

Les œufs au laitues ſe font de même.

Oeufs aux truffes.

Pochez des œufs au roux & les ſervez avec un ragoût de truffes. Hors-d'œuvre.

En général vous ſervez des œufs pochés à l'eau, au beurre, à l'huile, au bouillon ou autre avec différente ſorte de ragoûts.

Oeufs à la tripe aux pois au gras.

Faites un ragoût de pois bien fini. Coupez en rouelles des œufs durs. Mêlez avec votre ragoût de pois, & ſervez chaud. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la tripe aux pois en maigre.

Hors-d'œuvre. Paſſez des pois fins avec un morceau de beurre, un bouquet. Singez & mouillez d'un peu d'eau. Laiſſez cuire doucement, mettez un peu de ſel, en finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec un peu de crême. Enſuite vous mettez vos œufs comme ci-devant.

Oeufs à la tripe aux cornichons au gras.

Hors-d'œuvre. Mettez du lard fondu dans une caſſerole. Jettez dedans de l'oignon en tranches. Paſſez long-tems ſur le feu. Enſuite ſingez d'un peu de farine, & mouillez de jus de blond de veau. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Laiſſez cuire long-tems à petit feu. Que tout ſoit bien lié. Paſſez-le au travers d'une paſſoire ou tamis clair dans une autre caſſerole. Mettez-y vos œufs durs, coupés comme ci-devant, & des cornichons cou-

pés en filets. Quand ils auront été un peu trempés dans l'eau pour ôter le ſel & le vinaigre qu'ils peuvent avoir, tournez & faites chauffer ſans faire bouillir. Servez chaud. On peut y mettre une pointe de vinaigre.

Oeufs à la tripe aux petits melons.

Ils ſe font de même que les œufs aux cornichons, en gras ou en maigre. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la tripe aux pavies.

Ayez des pavies confits au vinaigre. Levez la peau & coupez les filets. Faites-les dégorger un peu à l'eau tiéde. Mettez-les égoutter. Paſſez de l'oignon comme aux cornichons, & les finiſſez de même. Mettez-y vos pavies & vos œufs coupés à l'ordinaire. En finiſſant un peu de moutarde. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la tripe.

Paſſez dans une caſſerole de l'oignon avec un morceau de beurre. L'oignon doit être coupé Hors-d'œuvre

mince ou en petits dez. Quand il eſt cuit, aſſaiſonnez de ſel & poivre. Singez un peu & mouillez d'un peu d'eau. Faites bouillir deux bouillons, & jettez vos œufs dedans. En finiſſant une pointe de vinaigre.

Oeufs aux concombres.

Hors-d'œuvre

Faites un ragoût de concombres bien fini. (Voyez aux légumes.) Dreſſez-le ſur le plat. Mettez deſſus des œufs frais à moitié durs, c'eſt-à-dire molets, ou des mufs pochés.

Vous pouvez mettre deſſus votre ragoût de concombres des œufs farcis, que vous ferez ainſi.

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux. Pilez les jaunes avec un bon morceau de beurre, ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboule, champignons hachés, gros comme un œuf de mie de pain, trempée à la crême, le tout bien pilé, liez d'un jaune d'œuf

ou deux. Farciſſez vos œufs & les renfermez bien. Trempez-les enſuite dans du beurre fondu à-demi froid, dans lequel vous aurez mis deux jaunes d'œufs. Panez & faites prendre couleur au four ſur une tourtiere.

Oeufs à la Bechamelle.

Mettez dans une caſſerole deux ou trois pains de beurre, du ſel, du poivre, un peu de muſcade, & du perſil haché bien menu, & un peu de farine. Délayez avec un demi-ſeptier de crême. Tournez ſur le feu. Quand elle eſt épaiſſe, mettez des œufs durs coupés à la tripe. Servez chaud. Hors-d'œuvre.

Oeufs au jus.

Pochez des œufs bien frais à l'eau, qui ſoient bien molets. Servez-les quand ils ſont bien égouttés, avec un beau jus de veau bien clair. Hors-d'œuvre.

Oeufs à l'oſeille en gras.

Epluchez de l'oſeille & de la Hors-d'œuvre.

laitue, ôtez bien les cotons, n'en mettez gueres, quand l'oſeille eſt forte, hachez bien le tout. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre, un peu de lard fondu, du ſel, du perſil, de la ciboule & champignons hachés. Mettez le tout ſur des cendres chaudes, remuez de tems en tems. Quand cela eſt bien paſſé, ſingez un peu & mouillez de blond de veau & d'un peu de crême, faites cuire doucement. Quand cela eſt bien fini, dreſſez ſur le plat & garniſſez d'œufs mollets bien chauds.

Oeufs à la farce maigre.

Hors-d'œuvre. Hachez de l'oſeille & de la laitue, que vous mettrez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, du ſel, du poivre, du perſil, de la ciboule hachée, & quelques champignons. Paſſez le tout fort doucement ſur le feu, de façon que cela cuiſe ſimplement dans la ſauce. En finiſſant, une liaiſon

liaiſon de quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & un peu de muſcade, un morceau de beurre manié dans la farine. Servez-la chaude, douce & moëlleuſe. Garniſſez d'œufs.

Oeufs au jus d'oſeille.

Epluchez l'oſeille, hachez-la & la pilez bien. Tirez-en du jus environ un poiſſon. Mettez-le dans une caſſerole avec du ſel, du poivre, un peu de muſcade, deux pains de beurre, & deux jaunes d'œufs crud, un peu de bouillon gras ou maigre. Tournez ſur le feu & donnez la conſiſtance convenable. Mettez ſur des œufs pochés à l'eau, & ſervez. Hors-d'œuvre.

Oeufs aux oignons.

Mettez dans une poële un bon morceau de beurre, faites-le rouſſir. Jettez dedans une douzaine d'oignons coupés en rouelles fort minces. Paſſez-les long-tems juſqu'à ce qu'ils ſoient roux & preſ- Hors-d'œuvre.

que cuits. Aſſaiſonnez-les de ſel & poivre. Singez un peu & mouillez de jus maigre ou d'eau. Mettez-y des œufs durs coupés à la tripe. Faites bouillir un peu. En ſervant mettez une pointe de vinaigre.

Oeufs au miroir.

Hors-d'œuvre. Frottez un plat d'un peu de beurre, caſſez-y des œufs. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade. Faites cuire ſur des cendres chaudes, & paſſez la pelle deſſus.

Oeufs à la crême & au pain.

Hors-d'œuvre. Frottez un plat de beurre, arrangez deſſus de petites ſoupes de pain bien minces. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Mettez-y un demi-ſeptier de crême. Caſſez des œufs deſſus & les finiſſez comme les œufs au miroir.

Oeufs en ſurtout.

Hors-d'œuvre. Faites durcir des œufs pour faire un bon plat. Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beur-

re, champignons, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché bien menu. Singez un peu & mouillez avec du lait. Faites bouillir, mettez-y vos œufs coupés en rouelles fort minces. Faites faire un bouillon, ôtez de deſſus le feu. Mettez-y encore un peu de beurre manié, un peu de crême, ſel, poivre, muſcade, un peu de fines herbes. Dreſſez dans le plat que vous devez ſervir avec une croute de pain ſéchée deſſous. Bordez le plat avec une farce d'œufs. (Voyez aux œufs farcis.) Couvrez votre ſurtout avec une omelette bien mince. Dorez-la de beurre & la panez de mie de pain bien fine & parmeſan. Faites prendre couleur au four, & ſervez chaud.

Oeufs à la daube.

Caſſez environ deux douzaines d'œufs. Mettez huit blancs à part & les fouettez. Aſſaiſonnez vos Entremets froid.

œufs de ſel, poivre, muſcade & baſilic en poudre. Mettez-y environ un demi-ſeptier de fond de daube qui ſoit douce. Deux ou trois bardes de lard cuites dans une braiſe que vous coupez en petits dez. Mettez-y gros comme le poing de mie de pain mitonnée & deſſéchée avec du gras, une pincée de coriandre pilée. Battez bien le tout, & y mettez les blancs. Ayez une caſſerole à queue, garniſſez-la de crépines. Mettez votre appareil dedans. Faites cuire au four à petit feu. Laiſſez refroidir, renverſez, & ôtez la crépine, & glacez avec quelque reſtaurant de braiſe.

Oeufs en allumettes.

Entremets. Mettez dans une caſſerole dix ou douze jaunes d'œufs. Otez les germes, délayez-les avec un peu d'eau. Mettez-y un peu de ſel. Faites cuire vos œufs ſur une tourtiere en la frottant d'un peu

de beurre. Mettez cuire ſur des cendres chaudes juſqu'à ce qu'ils ſoient durs & fermes. Levez-les de la tourtiere & les coupez en petits filets. Quand cela eſt froid, marinez-les avec un peu de ſucre en poudre, & un peu de vin d'Eſpagne. Faites-les égoutter & les trempez dans une pâte à bierre. Faites-les frire dans du ſain-doux. Glacez-les avec la pelle rouge & du ſucre.

Oeufs en beignets.

Pilez dans le mortier une douzaine d'œufs durs ou plus, avec gros comme un œuf de crême pâtiſſiere, & autant de moëlle de bœuf. (Prenez garde aux petits os.) Joignez-y quatre biſcuits d'amandes ameres, un peu de rapure de citron, gros comme le pouce de ſucre. Pilez bien le tout enſemble & en formez des beignets de la groſſeur d'une petite noix bien ronds. Arrangez-les Entremets.

ſur un plat qui ſoit un peu fariné. Faites une pâte avec un demi-ſeptier d'eau ou environ, gros comme un œuf de beurre, & un peu de ſel. Faites bouillir & y mettez de la farine comme pour faire une pâte royale légere. Mettez-y de la rapure de citron & des œufs juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez liquides. Vous tremperez vos beignets dedans un à un avec une fourchette : & les faites frire bien blonds à petit feu pour que la pâte cuiſe. Glacez enſuite avec du ſucre & la pelle rouge.

Oeufs à la Suiſſe.

Hors-d'œuvre. Frottez un plat de beurre, mettez-y de la mie de pain & des tranches de fromage de Gruyere bien minces, avec un peu de poivre concaſſé. Caſſez douze œufs frais deſſus, aſſaiſonnez légerement. Faites cuire le deſſous ſur des cendres chaudes, & glacez le deſſus avec la pelle rouge. Fai-

tes une ſauce blanche avec un petit morceau de beurre, du poivre, & de la muſcade, & un peu de farine. Délayez avec un peu de bouillon, & tournez ſur le feu. Quand elle eſt épaiſſe mettez-la ſur vos œufs & les poudrez de parmeſan rapé, mêlé d'un peu de mie de pain. Repaſſez la pelle rouge deſſus pour donner couleur, & ſervez chaud.

Oeufs à l'Allemande.

Mettez dans le plat que vous voulez ſervir un peu de bouillon maigre. Caſſez des œufs. Aſſaiſonnez légerement, faites cuire le deſſous & glacez le deſſus avec une liaiſon de quatre jaunes d'œufs faite de la crême & de la muſcade. Poudrez-les enſuite de fromage rapé, & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge. Prenez garde qu'ils ne ſoient trop cuits. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la purée de pois.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs frais à l'eau & les tenez chauds. Quand vous êtes prêt à ſervir, dreſſez vos œufs ſur le plat & les maſquez avec une purée de pois nouveaux bien légere, & de bon goût, & quelques petits pois mêlés avec. On en fait de même aux lentilles.

Oeufs à la ſauce verte.

Entremets. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces dans le premier Volume.

Vous la ſervez chaude ou froide, & mettez deſſus des œufs bien pochés à l'eau.

Oeufs à la Hollandoiſe.

Entremets. Vous jettez une ſauce à la Hollandoiſe ſur des œufs pochés à l'eau.

Oeufs à la Polonnoiſe.

Entremets. Ayez des œufs pochés bien mollets. Faites une ſauce. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié avec ſel, poivre

concaſſé, un peu de gingembre rapé, perſil, ciboule, échalottes. Mettez-y un verre de bon bouillon ou conſommé, un demi verre de vin de Champagne. Faites bouillir le tout ſix minutes. Dreſſez ſur le plat, mettez votre ſauce deſſus. Tenez-les ſur un petit fourneau. Jettez ſur vos œufs un peu de chapelure de pain bien fine. En ſervant jus d'orange, & zeſtes.

Oeufs à l'Infante.

Paſſez dans une caſſerole un pain de beurre, un peu d'échalottes, un peu de perſil haché, deux gouſſes d'ail entieres. Mouillez avec du conſommé, & un demi verre de vin de Champagne, une cueillerée d'huile. Faites bouillir & dégraiſſez. Paſſez la ſauce au tamis de ſoye. En ſervant une pincée de perſil blanchi haché bien menu, jus d'orange & gros poivre. Dreſſez vos œufs Entremets.

pochés à l'eau, & jettez la ſauce deſſus.

Oeufs à l'Eſpagnole.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs frais dans l'huile bien chaude, qu'ils ſoient blonds & bien mollets. A meſure que vous les faites, mettez un peu de ſel menu deſſus. Dreſſez-les ſur le plat, & jettez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole, graſſe ou maigre.

Oeufs à l'Angloiſe.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs comme ci-devant, & jettez deſſus une ſauce à l'Angloiſe légere & bien faite.

Oeufs à la Ravigotte.

Hors-d'œuvre. Faites durcir des œufs frais, qu'ils ſoient mollets. Epluchez-les & les tenez chaudement. Faites une ravigotte pilée. (Voyez aux ſauces.) Dreſſez dans le plat, coupez vos œufs en deux & les arrangez deſſus.

Oeufs à la Sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau bien mollets. Ayez des morceaux de

pain de la même grandeur, que vous faites frire. Bordez votre pain avec une farce d'œufs. Mettez deſſus vos œufs pochés. Faites une ſauce à la Sainte-Menehoult avec un bon morceau de beurre, ſel, poivre, muſcade, baſilic, deux ou trois coriandres pilées, un peu de farine délayée avec un peu de crême. Mettez-y un peu de perſil. Tournez ſur le feu. Quand cela eſt cuit & à demi froid, vous en mettez ſur vos œufs & les panez de mie de pain bien fine, & un peu de chapelure. Faites prendre couleur. Mettez deſſous une ſauce aux anchois, & ſervez.

Oeufs en Meringues.

Hors-d'œuvre.

Faites une farce de jaunes d'œufs durs, dans laquelle vous mettez une poignée d'oſeille cuite à moitié au beurre. Pilez le tout enſemble & aſſaiſonnez. Mettez un peu de cette farce au fond du plat.

Farciſſez vos œufs, & les laiſſez un peu entre-ouverts, arrangez-les ſur le plat. Fouettez ſix blancs d'œufs, dans leſquels vous mettrez un peu de ſel & un pain de beurre fondu à demi-froid : dreſſez ſur chacun de vos œufs un peu de ces blancs d'œufs. Que cela faſſe l'effet d'une meringue. Faites-les cuire au four, & ſervez chaudement.

Oeufs en crépines.

Hors-d'œuvre. Caſſez douze œufs, mettez les blancs à part & les fouettez. Délayez vos jaunes avec du blond de veau. Faites un petit ſalpicon cuit, & que le ragoût ſoit bien lié. Quand il eſt froid, mêlez le tout enſemble. Foncez une caſſerole avec une crépine légere. Mettez dedans votre appareil, & renverſez les bouts de la crépine deſſus. Faites cuire au four. Quand cela eſt cuit & bien pris, ôtez du four, & renverſez ſur le plat. Otez la

crépine s'ils peuvent ſe ſoutenir. Mettez deſſus un peu de jus lié.

Oeufs au ſang.

Paſſez dans une caſſerole deux ou trois oignons hachés bien menus, avec un peu de panne coupée en petits dez. Quand ils ſont preſque cuits, mettez-y un peu de perſil, ſingez & mouillez avec un peu de crême. Faites mijotter un peu & laiſſez refroidir. Mettez-y du ſel, du poivre, un peu d'épices & environ une chopine de ſang. Quand cela eſt froid, mettez dans une caſſerole douze jaunes d'œufs & fouettez ſix blancs. Délayez vos œufs avec votre appareil, mettez-y les blancs fouettés. Faites cuire cet appareil comme les œufs en crépine, & ſervez de même. Hors-d'œuvre.

Oeufs en terrine.

Faites durcir une douzaine d'œufs frais ou plus. Coupez-les comme pour la tripe. Paſſez un Hors-d'œuvre.

ragoût avec de petits champignons, un morceau de beurre ou lard fondu, & un bouquet. Singez & mouillez de jus. Mettez-y des foyes gras, crêtes, petits œufs, ris de veau ou autre garniture. Finiſſez votre ragoût, jettez vos œufs dans la ſauce liée. Jus de citron. On peut mettre en terrine toutes ſortes de ragoûts d'œufs en gras & maigre.

Oeufs à la Huguenote.

Entremets. Caſſez vos œufs dans un plat; mettez-y un peu de bouillon, mettez-les ſur un petit feu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, & muſcade. Paſſez la pelle rouge deſſus. Faites-les cuire à propos & mollets. Otez le bouillon & mettez en la place un beau jus de veau. Servez chaud.

Oeufs à la Portugaiſe.

Entremets. Pochez huit œufs un peu mollets, faites-les égoutter. Ouvrez-

les en deux. Faites ſortir le jaune que vous mettez dans une caſſerole. Délayez avec du blond de veau, & paſſez au tamis. Mettez dans vos œufs à la place des jaunes un petit ſalpicon cuit & coupé très-fin, dans lequel vous mettrez quelques jaunes d'œufs durs, coupés en petits dez. Quand votre ſalpicon eſt bien lié, & froid, farciſſez vos œufs & les recouvrez. Mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir & y jettez votre appareil de jaunes d'œufs. Faites cuire au bain-marie ou ſur des cendres chaudes, feu deſſus & deſſous. Quand ils ſont cuits, maſquez avec un peu de ſauce blonde.

Autres œufs à la Portugaiſe.

Mettez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs avec un peu de ſel, un verre d'eau, du ſucre, le jus d'un citron. Tournez ſur le feu comme des œufs brouillés. Quand Entremets.

ils ſont cuits, dreſſez ſur le plat. Mettez un peu de blancs d'œufs fouettés, rapez du ſucre deſſus, & glacez avec la pelle rouge.

Oeufs aux piſtaches.

Entremets. Pilez un quarteron de piſtaches bien échaudées. Délayez dans une caſſerole un peu de farine de ris, avec une chopine de crême, & quatre ou cinq œufs, un petit morceau de ſucre, de la rapure de citron. Mettez-y vos piſtaches pilées. Délayez bien le tout enſemble & paſſez à l'étamine. Mettez dans le plat que vous devez ſervir. Faites cuire ſur un petit fourneau & remuez toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Quand ils ont formé un petit gratin, paſſez la pelle deſſus & ſervez.

Oeufs en pain.

Entremets. Prenez la mie d'un pain mollet. Faites-la tremper dans la crême ſur des cendres chaudes pendant une heure. Paſſez-la au travers

d'une paſſoire comme de la purée. Mettez-y du ſucre en poudre, un peu de ſel, du citron rapé, huit jaunes d'œufs, biſcuit de Savoye, le tout bien manié. Mettez-y les blancs d'œufs fouettés. Frottez de beurre une petite caſſerole. Verſez votre appareil dedans. Faites cuire au four, enſuite vous la renverſez & glacez.

On peut y mettre de la nompareille.

On peut faire ce pain aux piſtaches ou aux amandes.

Oeufs au parvis.

Faites durcir huit ou dix œufs, ôtez les jaunes, mettez-les ſur un plat. Aſſaiſonnez de ſel, jus de citron, & perſil entier. Coupez les blancs en filets bien menus. Coupez de l'oignon auſſi en filets. Paſſez-les ſur le feu avec un peu d'huile. Etant preſque cuits, mettez-y perſil, ciboule, échalottes hachées. Faites un tour. Singez Entremets.

& mouillez avec du jus, un verre de vin blanc. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, quelques gouſſes d'ail. Quand le ragoût eſt fini mettez-y les filets & les jaunes. Faites un peu chauffer, jus de citron, & ſervez.

Oeufs à la Grand'mere.

Entremets. Mettez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs. Délayez avec du jus & blond de veau. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade. Paſſez à l'étamine. Mettez une caſſerole pleine d'eau bouillante ſur le feu. Qu'elle ſoit de la grandeur de votre plat que vous mettez deſſus. Verſez votre appareil. Recouvrez d'un autre plat avec du feu deſſus. Faites cuire au bain-marie. Otez-les quand ils ſont bien pris.

Oeufs à la Grand'mere aux écréviſſes.

Entremets. Ils ſe font de même que les œufs ci-devant. Vous y mettrez moins

de jus pour y mettre du coulis d'écréviſſes. Vous les finiſſez de même.

Les œufs au jus glacé ſe font de même. *Petits œufs mignons.*

Faites bouillir une chopine de crême. Délayez ſix jaunes d'œufs frais & deux blancs, du ſucre, biſcuit d'amandes, citron rapé, une pincée de farine de ris. Délayez bien le tout que vous mettez dans un plat ſur un petit fourneau. Remuez toujours juſqu'à ce que cela ſoit cuit, & laiſſez attacher doucement. Glacez & ſervez chaud. Entremets.

Oeufs au lait.

Faites bouillir une chopine de lait. Mettez dans une caſſerole un peu de farine & ſix jaunes d'œufs & deux blancs. Délayez avec votre lait, mettez-y un peu de ſel & ſucre. Faites cuire au bain-marie. Entremets.

On peut y mettre quelque au-

tre ingrédient ſi l'on veut.

Oeufs aux blancs de poularde.

Entremets. Hachez & pilez des blancs de volaille avec quelques amandes douces, & ſeulement deux ameres. Délayez-les avec huit jaunes d'œufs. Faites bouillir une chopine de lait & autant de crême. Mettez-y du ſucre & un peu de rapûre de citron. Mettez le tout avec vos blancs & jaunes d'œufs. Paſſez à l'étamine, & faites cuire au bain-marie. Servez froid ou chaud.

On peut les faire avec toute autre volaille ou gibier au jus & blond de veau ſi on veut.

Oeufs en clocher.

Entremets. Faites un appareil comme celle des œufs au pain, qu'elle ſoit bien délicate, mettez de cet appareil dans des verres que vous aurez frottés de bon beurre avant. Faites cuire au four, quand ils ſont cuits, renverſez-les ſur le

plat que vous devez ſervir ſaupoudré de ſucre, & ſervez.

Oeufs au bouillon de lapin.

Faites ſuer dans une caſſerole un petit morceau de veau, avec quelques oignons, carottes & panais, un lapreau coupé en morceaux, qui ſoit d'un bon fumet. Mettez-y un peu de bouillon un peu gras. Faites ſuer doucement. Quand cela eſt un peu attaché, mouillez de bon bouillon & laiſſez mijotter une heure à petit feu, enſuite paſſez au tamis. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre très-fin avec un peu de farine. Délayez avec un peu de bouillon & tournez ſur le feu. Quand cela eſt lié, ôtez de deſſus le feu. Mettez-y ſix jaunes d'œufs avec du bouillon de lapin. Prenez garde de ne pas trop mouiller. Mettez-y un peu de ſel s'ils ſont trop doux. Faites cuire au bain-marie & ſervez chaud. Entremets.

On peut en faire au bouillon de faiſans, perdrix & autre gibier de bon fumet.

Oeufs au bouillon.

Entremets. Tirez une quinte-eſſence bien nourrie & moëlleuſe. Caſſez huit œufs, délayez avec votre bouillon & un pain de beurre. Finiſſez comme ci-devant.

Oeufs à la carpe.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau. Servez-les avec un ſalpicon de laitance de carpe fait avec la ſauce à la carpe.

Oeufs aux écréviſſes.

Hors-d'œuvre. Pochez de œufs à l'eau ou à l'huile. Servez-les avec un coulis d'écréviſſes, & quelques queues coupées en petits dez.

Oeufs au beurre noir.

Hors-d'œuvre. Caſſez huit œufs frais dans un plat. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites rouſſir dans une poële un bon morceau de beurre, jettez-y vos œufs. Quand ils ſont cuits

deſſous, prenez du beurre de votre poële & en jettez deſſus ou bien paſſez la pelle rouge pour les faire cuire deſſus. Enſuite dreſſez vos œufs avec le peu de beurre qui reſte dans la poële. Mettez-y un peu de vinaigre, remuez le tout, chauffez un peu, & verſez ſur vos œufs.

Oeufs farcis frits.

Faites durcir une douzaine d'œufs, ôtez-en les jaunes ſans les ſéparer. Faites une farce avec un morceau de beurre, ſel, poivre, baſilic, muſcade, perſil, ciboule, échalottes hachées, un peu de mie de pain, un jaune d'œuf, le tout bien pilé. Farciſſez vos œufs, trempez-les dans une omelette & les panez. Faites-les frire bien blonds, & ſervez garni de perſil frit. Hors-d'œuvre

Oeufs en ſurpriſe.

Pochez huit œufs bien mollets. Ayez autant de petits croutons Hors-d'œuvre.

de pain en rôties paſſés à l'huile. Ayez une petite farce légere de foyes gras & fines herbes, des palais de bœuf bien cuits à la braiſe. Mettez un peu de farce ſur votre pain & autour. Mettez les œufs pochés deſſus. Recouvrez de farce & d'un morceau de palais de bœuf bien mince & large, pour qu'il couvre l'œuf entiérement. Faites fondre un morceau de bon beurre, dans lequel vous mettrez un peu de ſel, poivre, baſilic en poudre & un jaune d'œuf. Dorez vos œufs avec un doroir & les panez de mie de pain, & parmeſan, & un peu de chapelure de pain bien fine. Faites prendre couleur avec le couvercle de tourtiere, & ſervez avec un peu de ſauce blonde, ou un ragoût de truffes.

Oeufs à la poirée.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs & dreſſez ſur le plat. Ayez des cardes de poirée

rée au beurre, & ſervez ſur vos œufs.

Oeufs au beurre de Provence.

Faites durcir des œufs mollets. Vous ferez enſuite du beurrre de Provence de la façon qui ſuit. Epluchez une vingtaine de gouſſes d'ail ou plus. Faites-les cuire dans de l'eau & un peu de ſel. Faites-les égoutter. Pilez-les avec ſix anchois bien lavés, & une poignée de capres, du ſel & du poivre concaſſé ; le tout bien pilé. Délayez avec de l'huile tres-fine ; dreſſez & garniſſez d'œufs mollets. Hors-d'œuvre.

Oeufs aux mirotons blancs.

Pochez des œufs à l'eau. Paſſez dans une caſſerole avec un pain de beurre, des champignons hachés, perſil, ciboules, échalottes. Singez & mouillez de bon bouillon. Laiſſez mijotter cette ſauce. Enfiniſſant, une liaiſon de deux jaunes d'œufs faite avec du verjus & de la muſcade. Servez ſur vos œufs. Hors-d'œuvre.

On fait des œufs pochés à l'eau, avec un ragoût d'achia, paſſe-pierre ou criſtemarine.

Oeufs glacés.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau un peu plus fermes qu'à l'ordinaire. Otez le jaune proprement, & mettez en la place une farce cuite bien fine. Vous aurez autant de petits fricandeaux piqués de menu lard, & larges du creux de la main, capables de couvrir les œufs. Faites-les cuire & les glacez proprement. Faites chauffer vos œufs entre deux plats, ſur une cendre chaude, avec un peu de jus. Faites un ragoût d'oſeille en gras. Mettez vos œufs deſſus & les couvrez de votre petit morceau de veau glacé. Servez chaud.

On peut les ſervir avec toute autre ſauce.

Oeufs à l'Antidote.

Hors-d'œuvre. Mettez dans un plat un peu d'huile, & un petit morceau de

beurre manié dans de petites herbes, comme perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, muſcade; le tout par petits morceaux. Caſſez ſix œufs frais, fouettez-en les blancs, joignez-y les blancs de quatre autres. Quand ils ſeront en neige, vous y remettrez les quatre jaunes avec le même aſſaiſonnement que deſſus, & des capres & anchois hachés. Verſez le tout ſur vos œufs, & les faites cuire avec un couvercle à petit feu. Prenez garde qu'ils ne cuiſent trop. Servez chaud.

Oeufs à la crême.

Faites bouillir une chopine de crême dans le plat que vous devez ſervir. Caſſez dedans une douzaine d'œufs. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade; faites cuire ſur des cendres chaudes & les couvrez d'un plat. Paſſez la pelle rouge deſſus & ſervez. Hors-d'œuvre.

Oeufs aux huîtres dans les coquilles.

Hors-d'œuvre. Ayez des huîtres à l'écaille blanchies dans leur eau, ôtez le dur. Faites durcir les œufs & les coupez de la même forme des huîtres. Mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre, champignons hachés, perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, muſcade, & fines herbes. Quand le tout eſt fondu, mettez dedans vos œufs & les huîtres. Mettez le tout dans les coquilles avec une farce d'œufs par-deſſus. Panez légerement & faites prendre couleur au four; en ſervant, un peu de ſauce à l'Italienne maigre; à chaque coquille, un jus de citron.

Oeufs en caiſſe à la crême.

Hors-d'œuvre. Faites durcir des œufs & les coupez en rouelles. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine. Délayez avec de la

crême, tournez ſur le feu. Quand elle eſt conſiſtante, mette-y vos œufs avec un peu de baſilic en poudre. Empliſſez votre caiſſe, étendez deſſus une légere farce de jaunes d'œufs. Panez avec chapelure & mie de pain, faites prendre couleur au four, & ſervez chaud.

On peut en faire de petites caiſſes ou caiſſons.

Oeufs à la Provençale.

Faites durcir des œufs comme ci-devant, & les coupez comme pour la tripe. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout bien haché, ſel, poivre & muſcade. Délayez avec un peu de crême, un verre d'huile. Tournez ſur le feu. Quand elle eſt un peu liée & que l'huile eſt bien mariée, jettez-y vos œufs. Faites chauffer le tout; mettez ce qu'il Hors-d'œuvre.

faut d'assaisonnement, grand jus de bigarrade, & servez chaud.

Oeufs en timbale.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une casserole douze jaunes d'œufs, un peu de farine délayée avec du blond de veau, pour emplir six petites timbales. Assaisonnez de sel, muscade. Passez à l'étamine. Frottez de beurre vos timbales, empliſſez-les aux trois quarts, faites-les cuire au four ou au bain-marie. Quand ils sont cuits, renversez-les dans le plat & versez dessus un peu de sauce blonde & bien liée.

Oeufs à la poulette.

Hors-d'œuvre. Pochez à l'eau des œufs bien frais, épluchez-les & les tenez chaudement. Passez dans une casserole un pain de beurre de Vanvre, un quarteron de rouelle de veau coupée en petits dez, avec quelques champignons, un bouquet. Singez & mouillez de

bouillon. Laiſſez mijotter & cuire la ſauce ſans dégraiſſer. Paſſez-la au tamis. En finiſſant, mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs, un peu de perſil haché très-menu. Délayez avec un peu de crême, & liez votre ſauce, qu'elle ne ſoit pas épaiſſe, jus de citron & ſervez. Dans le tems du verjus, on peut y en mettre un peu.

On pourroit faire cette ſauce avec des poulets, mais elle couteroit plus & n'en ſeroit pas meilleure. Pour lors il faudroit prendre la ſauce des poulets, & mettre les poulets à une ſauce pour qu'ils ne ſoient point perdus.

Oeufs en matelotte.

Pochez huit œufs frais dans de l'huile, bien mollets & blonds. Poudrez-les de ſel & les tenez chauds. Faites un petit roux léger avec un morceau de beurre & un peu de farine. Mettez-y une douzaine de petits oignons, que Hors-d'œuvre.

vous aurez fait blanchir auparavant. Mouillez avec une demi-bouteille de vin rouge & un peu de ſauce à la carpe, ſi vous en avez, ſinon du coulis ou jus maigre. Aſſaiſonnez de ſel, poivre & un bouquet. Joignez-y quelques laitances ou des œufs de carpe, des champignons & quelques jaunes d'œufs artificiels. Laiſſez cuire & réduire votre ſauce à propos. En finiſſant, un peu de capres & anchois hachés bien menu, un filet de vinaigre. Dreſſez vos œufs & votre ragoût par-deſſus garni de croutons.

Oeufs en ſurpriſe frits.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau bien mollets; faites les mariner dans le jus d'un citron, un peu de ſel, & perſil entier. Faites une pâte à bierre. Coupez en dez très-fins du lard preſque cuit. Faites égoutter vos œufs & les trempez dans la pâte où vous aurez mis votre

petit lard. Faites frire vos œufs l'un après l'autre, faites enſorte que le petit lard ſe trouve attaché à l'œuf. Garniſſez de perſil & ſervez.

Oeufs en poupetons.

Ayez une poupetonniere, beurrez-la tout au tour. Faites trois ou quatre omelettes bien minces. Quand elles ſont à demi-froides, vous les coupez de façon qu'elles puiſſent garnir votre poupetonniere, en les mettant les unes ſur les autres, la pointe en bas. Vous les ſoudez avec une farce d'œufs ou des œufs cruds. Faites enſuite un ragoût d'œufs en maigre, dans lequel vous mettrez telle garniture que vous voudrez. Mettez-le dans votre moule & renverſez les omelettes par-deſſus en les ſoudant de nouveau. Mettez-le au four ſeulement pour former le poupeton, car il n'y a rien à cuire. Enſuite renverſez ſur le plat Hors-d'œuvre.

que vous devez ſervir.

On peut les paner de parmeſan.

Oeufs à l'eau

Entremets. Faites bouillir une pinte d'eau, dans laquelle vous mettrez trois onces de ſucre, un grain de ſel, une pincée de coriandre, une écorce de citron vert, très-peu de canelle. Mettez dans une caſſerole huit jaunes d'œufs. Délayez avec votre appareil. Paſſez à l'étamine, & faites prendre au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir.

Oeufs en filagramme.

Entremets. Faites un ſirop avec du ſucre & du vin blanc. Caſſez huit ou dix œufs frais; battez-les bien; mettez votre ſirop dans une caſſerole, dont le fond ſoit de la grandeur du plat dans lequel vous devez les ſervir. Mettez-les ſur le feu, & les faites bouillir. Verſez vos œufs au travers d'une paſſoire dans votre ſirop, ils cuiſent

dans le moment. Faites égoutter, glacez & ſervez.

Oeufs au caramel.

Faites durcir une ou deux douzaines d'œufs frais ; prenez-en les jaunes, que vous écraſez dans une caſſerole, avec un quarteron de ſucre en poudre, un peu de citron rapé, trois biſcuits d'amandes ameres, deux cueillerées de crême double, Délayez bien le tout & faites deſſécher. Formez-en de petits œufs de la groſſeur d'un œuf de pigeon. Ayez une livre de ſucre cuit au caramel. Embrochez chaque œuf dans une petite brochette de bois & les trempez dans le caramel. Entremets.

Oeufs au fromage.

Caſſez douze œufs, fouettez les blancs de ſix, mettez-y un peu de farine, un morceau de beurre fondu bien chaud, ſel & poivre. Battez bien le tout & paſſez au tamis de crin. Mettez dans le Hors-d'œuvre.

fond du plat des tranches de fromage de Gruyere, & tranches de pain bien minces, & deux pains de beurre. Verſez vos œufs avec les blancs fouettés dedans. Faites cuire ſur un petit fourneau & paſſez la pelle deſſus.

Oeufs brouillés à la crême.

Entremets. Paſſez dans une caſſerole avec un pain de beurre, trois ou quatre champignons coupés, avec un bouquet, une petite tranche de jambon, quelques morceaux de rouelle de veau. Quand le tout eſt bien paſſé, ſingez un peu, & mouillez de bon bouillon. Faites bouillir un moment. Enſuite vous y mettez un demi-ſeptier de crême, & vous achevez de faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que cela ait pris du goût. Otez alors tout ce qui eſt dans la caſſerole, & paſſez votre crême à l'étamine. Vous y joindrez deux ou trois cueillerées de jus ou de coulis de

veau. Enſuite ayant mis votre crême dans une caſſerole, vous y ajoûtez huit jaunes d'œufs & deux blancs, dont vous ôtez bien le germe; mettez-y un peu de ſel & de muſcade. Faites cuire vos œufs brouillés; qu'ils ſoient bien moëlleux & doux, & ſervez-les garnis de croutons.

Oeufs aux fines herbes.

Faites durcir une douzaine d'œufs frais: ce ſont toujours les meilleurs à quelque ſauce qu'on veuille les mettre. Quand ils ſont épluchés, vous les coupez par rouelles comme pour mettre à la tripe. Faites fondre dans une caſſerole un morceau de beurre avec un peu de lard fondu. Joignez-y perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées bien menu, avec ſel, poivre & baſilic en poudre. Mettez vos œufs dans cet appareil, & après les avoir couverts, faites-les mijotter ſur des

Hors-d'œuvre.

cendres chaudes : vous les dégraiſſerez enſuite, & vous les dreſſerez ſur le plat dans lequel ils doivent être ſervis. Vous mettez dans la même caſſerole un peu de coulis que vous faites bouillir & que vous dégraiſſez. Jus de citron en ſervant.

CHAPITRE XI.

Du bouillon maigre.

Bouillon maigre général.

FAites cuire dans une marmite deux ou trois litrons de pois ſecs, avec une ſuffiſante quantité d'eau pour faire de bon bouillon. Etant preſque cuits, vous les retirez & laiſſez repoſer. Quand le bouillon eſt clair, vous le paſſez. Faites recuire les pois juſqu'à ce qu'ils ſe tournent en purée, que vous paſſerez dans une paſſoire à force, pour en tirer

toute la ſubſtance. Servez-vous-en au beſoin du ménage.

Ce bouillon ſert à faire le jus maigre & à mouiller certains potages, oilles & autres braiſes maigres. *Bouillon d'Oille.*

Mettez dans une marmite bien propre, carottes, panais, navets, cellery, poireaux, oignons, racines; le tout blanchi: une mignonette comme en gras. Mouillez le tout avec le bouillon de pois ci-deſſus. Aſſaiſonnez d'un peu de ſel; faites rouſſir dans une caſſerole du beurre, carottes, panais & oignons. Mouillez de façon que cela faſſe un beau jus, que vous mettrez dans votre marmite pour donner de l'œil. Laiſſez bouillir ſix heures à petit feu. Goûtez & paſſez au clair pour vous en ſervir à pluſieurs ſortes d'oilles & potages.

Bouillon de poiſſon.

Faites ſuer dans une caſſerole

des tranches d'oignon, tronçons de carpe, dont vous aurez ôté la tête, tronçons de brochet, de tranches & autre poiſſon, zeſtes de carottes & panais, un morceau de beurre par-deſſus, un bouquet fait avec perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux clous de girofle & un peu de baſilic. Faites ſuer le tout fort doucement. Etant à demi attaché, mouillez avec votre bouillon d'oille ci-deſſus. Laiſſez cuire une heure à petit feu, paſſez au clair & vous en ſervez pour toutes ſortes de potages de poiſſon clairs ou liés, blancs ou roux.

Jus maigre.

Paſſez dans une caſſerole, carottes, panais & oignons, avec un bon morceau de beurre, le tout à grand feu. Faites-les rouſſir à propos. Mouillez avec le bouillon de pois & laiſſez cuire une demi-heure. Mettez-y per-

ſil entier, ſel, deux clous de girofle & paſſez.

Coulis maigre général.

Faites ſuer dans une caſſerole le même poiſſon que ci-deſſus. Quand il eſt attaché, vous mouillez avec moitié jus & moitié bouillon de poiſſon. Faites un roux à part avec d'excellent beurre. Mouillez-le avec votre bouillon de poiſſon. Faites enſorte qu'il en réſulte un blond foncé. Laiſſez bouillir une heure, & y mettez deux verres de vin de Champagne, quelques champignons entiers, gouſſe d'ail, tranches de citron.

Ce coulis vous ſervira pour toutes ſortes de potages, d'hors-d'œuvres, entrées & entremets au roux.

Quinte eſſence maigre ou conſommé.

Faites ſuer dans une caſſerole, tronçons de carpe, anguille, brochet, perches & tanches; le tout

accommodé proprement. Vous aurez ſoin d'en ôter les têtes. Mettez-y tranches d'oignon deſſus, & deſſous, zeſtes de carottes & panais, un bouquet de deux gouſſes d'ail, deux clous, une racine de perſil, un morceau de beurre très-fin. Faites ſuer le tout trois quarts d'heure. Quand cela s'attache un peu, vous mouillez à blanc avec le bouillon de poiſſon & un peu de bouillon de pois. Laiſſez mijotter le tout pendant une heure, à très petit feu.

Vous vous en ſervirez pour toutes ſortes de petites ſauces légeres & fines.

Eſſence d'oignon.

Hachez une certaine quantité d'oignons bien menu, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de bon beurre; quand ils ſont à moitié cuits & qu'ils commencent à prendre couleur, vous égouttez le beurre & mouillez les oignons

avec du jus maigre & un peu de coulis maigre. Laiſſez mijotter à petit feu juſqu'à ce que cela ſoit bien cuit. Goûtez, & enſuite paſſez à l'étamine & vous en ſervez à ce que vous voudrez. Il faut que cela ſoit un peu épais. On en fait de même en gras, cela eſt meilleur.

Coulis ſimple maigre.

Faites un roux avec du beurre & de la farine. Otez de deſſus le feu & mouillez de bouillon, ou d'eau, ou jus. Tournez ſur le feu juſqu'à ce que cela ait la conſiſtance néceſſaire. Pour lors vous les faites bouillir à petit feu, & y mettez deux verres de vin de Champagne, quelques gouſſes d'ail, champignons, perſil entier, deux clous de girofle & quelques tranches de citron. Paſſez à l'étamine, & vous en ſervez.

On peut faire en gras la même choſe.

Coulis ou purée de pois verds.

Paſſez des pois verds ſur le feu avec un peu de ciboule & du perſil, un morceau de beurre ou du bouillon. Enſuite, vous les pilez & paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre, zeſtes de carottes, panais & oignons. Singez & mouillez avec du bouillon d'oille ou autre. Faites bouillir enſuite, ôtez tous ces ingrédiens & y mettez un peu de mie de pain. Délayez-y vos pois, faites encore bouillir, paſſez à l'étamine & vous en ſervez.

Coulis ou purée de lentilles.

Faites-les cuire avec du bouillon & les pilez. Paſſez des racines & oignons comme ci-devant. Singez & mouillez de bouillon d'oille. Mettez-y vos lentilles avec un peu de ſarriette. Finiſſez comme ci-devant.

Coulis d'haricots.

Faites-les cuire à l'eau & les

mettez enſuite dans du jus maigre pour leur faire prendre le goût. Pilez & finiſſez comme ci-devant. Ce coulis doit être blond.

Les coulis de marons, & de navets ſe font comme au gras.

Les coulis d'écréviſſes & à la Reine, ſe font ainſi qu'il eſt indiqué à l'article du ris.

Les coulis de différentes ſortes de poiſſons ſe font avec de la carpe, perche, brochet & tanche; faites-en ſuer le tout comme au coulis général, & mouillez au roux ou au blanc.

Potages maigres.

Potage Julienne aux herbes.

PAſſez des herbes comme à la Julienne graſſe. Mettez-y les mêmes racines. Mouillez avec le bouillon d'oille maigre, un peu coloré. Faites mitonner, & mettez telle garniture que vous juge-

rez à propos. Dans le tems des pois, on peut en mettre.

Julienne à la purée.

Faites la même choſe que ci-deſſus, & y mettez une cueillerée de purée tirée de votre bouillon général. Faites mitonner & ſervez chaud.

Potage aux choux.

Faites cuire des choux dans votre oille. Faites mitonner avec le bouillon d'oille. Garniſſez avec vos choux.

Potage aux navets clair.

Paſſez des navets dans de la friture de beurre fondu ou de l'huile. Quand ils ont belle couleur, reſſuyez-les bien, & les mettez dans une marmite avec du bouillon d'oille. Que le potage ſoit doux & ſente bien le navet. Faites mitonner avec le bouillon de navets & d'oille. Servez chaud.

Potage aux navets lié.

Faites cuire de même les navets

& faites un coulis de navets. Prenez du coulis maigre comme ci-devant, dans lequel vous mettez de votre bouillon de navets & quelques navets coupés en dez. Faites mitonner comme ci-deſſus, & ſervez.

Les potages à la Provençale à l'huile, aux choux, aux pois & aux navets, ſe font de même que les potages gras.

Les potages de lentilles, à la purée de pois, à la purée d'haricots, à la purée de marons & autres purées, ſe font de même que les potages gras.

Il en eſt de même des potages de laitues, pourpier, concombres, raves, radix, cardes, montans, petits oignons & pointes d'aſperges. Vous faites mitonner le tout avec du bouillon d'oille, & garniſſez avec les légumes.

Potage aux pois verds.

Faites mitonner avec d'excel-

lent bouillon. Paſſez vos pois avec un peu de bouillon & du perſil concaſſé. Quand ils ſont cuits aux trois quarts, vous les pilez, & délayez le tout avec d'excellent bouillon paſſé à l'étamine. Maſquez votre potage avec la purée, & quelques petits pois que vous aurez gardé entiers.

Potage au ris aux écréviſſes.

Préparez le ris comme au potage gras, mettez-le dans une marmite. Mouillez avec d'excellent bouillon de poiſſon. Etant cuit, vous y mettez un coulis d'écréviſſes de la façon qui ſuit.

Faites ſuer de la carpe avec du beurre, carottes, panais, oignons, un peu de bon bouillon. Quand il s'attache vous le mouillez avec d'excellent bouillon de poiſſon. Quand la carpe eſt cuite, vous l'ôtez, ainſi que les racines. Vous y mettez des coquilles d'écréviſſes bien pilées & paſſées à force

force de bras. Faites-les bien chauffer & les mettez dans votre ris. Tenez-le bien chaud ſans le faire bouillir, & ſervez chaud.

Le coulis d'écréviſſes vous ſervira généralement pour toutes ſortes de croutes, potages, entrées, entremets & autre ſauce maigre. L'on fait des potages de ris au ſafran, au bouillon de navets maigre tout comme au gras.

Potage au ris au blanc.

Faites cuire le ris comme ci-deſſus, & faites un blanc de la façon qui ſuit.

Vous faites ſuer de la carpe ou autre poiſſon d'eau douce qui ne ſente point la bourbe. Vous mouillez de bon bouillon. Quand le poiſſon eſt cuit, ainſi que les autres ingrédiens, vous ôtez le tout, & pilez une demi-douzaine d'œufs durs avec trois ou quatre amandes douces, quelques filets de poiſſon; le tout pilé avec de

la mie de pain mollet trempée dans la crême. Délayez avec le bouillon & paſſez à l'étamine. Vous le mettez dans le ris un moment avant que de ſervir, ſans le faire bouillir. Faites enſorte qu'il ſoit doux, & ne ſoit pas trop épais. Servez chaud.

Ce coulis vierge, ainſi que celui d'écréviſſes, vous ſervira à tout ce que vous voudrez.

Potage au lait.

Faites bouillir de bon lait, mettez-y un peu de ſel, du ſucre, une feuille de laurier roſe. Coupez du pain mollet en tranches. Jettez-y la moitié de votre lait tout bouillant. Couvrez-le, & le mettez ſur des cendres chaudes ſans le faire bouillir. De l'autre moitié de lait, vous en faites une liaiſon avec trois ou quatre jaunes d'œufs que vous tournez ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu conſiſtante. Mettez votre potage

dans le plat & votre liaiſon deſſus. Servez chaud. On peut garnir ce potage de meringle glacée.

Potage au lait & aux choux.

Faites cuire des cœurs de choux blancs, dans du bouillon au pois, avec un peu de ſel, un morceau de beurre. Quand les choux ſont cuits, vous les ôtez & faites égoutter. Mettez dans le bouillon qui reſte une chopine de lait que vous aurez fait bouillir auparavant. Goûtez, faites mitonner, & ſervez les choux tout autour.

L'on fait des potages au lait, d'amandes & autres.

Potage de citrouille au lait.

Faites cuire la citrouille dans l'eau, du beurre & du ſel. Quand elle eſt cuite, vous y jettez une pinte de lait. Faites mitonner & ſervez. Vous pouvez garnir avec de la citrouille bien cuite.

Vous garniſſez le potage au lait de blancs d'œufs fouettés, & un

peu ſucré par-deſſus, Faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Avec le bouillon de poix & le mitonnage, vous faites toutes ſortes de potages ; il n'y a que la garniture qui change.

Comme potages
Au cellery.
Aux poireaux.
Aux cardes.
Aux laitues.
Aux concombres.
Au pourpier.
Aux aſperges.
Aux artichaux.
Aux raves.
Aux radix.
Aux oignons, &c.

Si vous voulez quelqu'oille liée, vous y mettez du coulis maigre général, ou quelque purée.

Pour ſoutenir les garnitures ; vous y mettez des filets de pain comme aux potages gras. Au défaut de poiſſon, vous y mettez

des pains à potages entiers, dont vous aurez ôté la mie par deſſous, & qui ſeront bien deſſéchés.

Potages aux moules à la Reine.

Epluchez les moules, lavez-les dans pluſieurs eaux différentes, & les y battez avec une cueillere de bois ou autre choſe. Paſſez-les deſſus le feu avec un morceau de beurre. A meſure qu'elles s'ouvrent, ôtez-les des coquilles, & ne gardez des coquilles que pour garnir votre potage; du reſte des moules, vous en faites un petit ragoût au blanc, avec quelques champignons, & une liaiſon de jaunes d'œufs, le tout bien fini & de bon goût. Faites un coulis blanc, paſſez dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, zeſtes de carottes, panais, champignons & oignons. Singez un peu & mouillez de bon bouillon. Laiſſez un peu cuire, ôtez tout ce qui eſt dedans, met-

tez-y un peu de mie de pain, faites mitonner. En finiſſant, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs durs, quatre amandes douces, quelques moules ou filets de poiſſon cuit; le tout bien pilé & paſſé à l'étamine. Mitonnez votre potage, & garniſſez votre ragoût de moules dans leur coquille; maſquez avec le coulis blanc.

Biſque d'Ecréviſſes.

Faites mitonner avec le bouillon de poiſſon. Vous faites un ragoût de laitances de carpes, champignons, cul d'artichaux, moules, queues d'écréviſſes & autre garniture, que vous jettez deſſus votre potage. Quand il eſt dreſſé & un peu attaché, vous garniſſez d'écréviſſes, dont vous avez ôté toutes les pattes. Jettez deſſus un coulis d'écréviſſes bien léger. Servez doux & chaud.

Potage aux choux-fleurs à l'Eſpagnole.

Faites mitonner avec du bouillon d'oille, & faites cuire vos chouxfleurs dans l'eau de pois, un peu de beurre & du ſel. Faites égoutter & garniſſez votre plat. Maſquez avec une ſauce à l'Eſpagnole légere, faite de la façon qui ſuit.

Vous faites ſuer un morceau d'anguille, de brochet ou carpe, avec carottes, panais, tranches d'oignon, un petit morceau de beurre. Quand il eſt attaché, vous mouillez avec du bouillon de poiſſon, ou jus maigre. Mettez-y un petit roux, fait avec un peu de beurre & une cueillerée de farine, plus ou moins, ſelon la quantité de ſauce que vous voulez faire. Mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli avec deux gouſſes d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de lau-

rier, une cueillerée d'excellente huile, deux ou trois grains de coriandre. Laiſſez bouillir une heure, dégraiſſez & paſſez à l'étamine. Vous vous en ſervez pour tout ce qui eſt cuit à la ſauce à l'Eſpagnole.

Potage de profiterolle.

Vous le faites comme le potage gras. Vous mettez dans les profiterolles un petit ragoût de diverſes choſes maigres ou petit hachis de carpe. Faites mitonner avec de bon bouillon de poiſſon, & garniſſez avec quelques filets, de même. Maſquez au blanc ou au roux.

Potage de tortues.

Faites-les cuire dans un petit courbouillon. Levez les membres de vos tortues comme des cuiſſes de poulets. Mettez à part les œufs & les petits boyaux, le foye & ce qui ſe trouve dans le corps, dont vous faites un ragoût

comme à la biſque. Faites mitonner votre potage avec du bouillon de poiſſon. Garniſſez avec les membres de tortues, & le ragoût deſſus le pain. Maſquez avec une ſauce à l'Eſpagnole. Vous pouvez mettre deſſus une coquille de tortues que vous faites frire avec une pâte faite avec farine, bierre, & un jaune d'œuf.

Potage aux lentilles.

Epluchez, lavez & faites-les cuire dans du bouillon de l'oille. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, zeſtes de carottes & panais, tranches d'oignon & quelques champignons. Paſſez le tout & ſingez avec un peu de farine. Mouillez avec le bouillon de lentilles & de votre oille. Laiſſez bouillir un peu. Otez tous les ingrédiens. Mettez dans le bouillon les lentilles que vous aurez pilées ou paſſées en purée au travers d'une paſſoire.

Mettez un peu de farriette, un clou de girofle. Laiſſez mijotter, & paſſez à l'étamine. Votre coulis de lentilles doit avoir la même conſiſtance qu'au potage gras. Vous faites mitonner avec le bouillon d'oille, & ſervez chaud.

Potage à la purée verte..

Il ſe fait de même que le potage aux lentilles, mais vous y mettez un peu d'épinars pour donner une couleur qui imite le pois verd. Paſſez de même & faites mitonner avec le bouillon d'oille.

Tous les potages de purée ſe font de même.

Potage à l'oignon bien tôt fait.

Coupez des oignons en tranches, paſſez-les avec de bon beurre. Faites-les preſque cuire, & bien roux. Mouillez avec de l'eau bouillante, autant qu'il en faut pour un potage. Mettez-y ſel, poivre, croutes de pain. Faites mitonner le tout enſemble. Met-

tez une pointe de vinaigre.

Vous pouvez le mouiller avec du bouillon de pois, d'oille ou de poiſſon.

Les potages de ſolles, éperlans, filets de merlans, anguilles, lottes, barbues, perches, brochets, macreuſes, carpes & tanches, huîtres, filets de turbot, & autres potages de différentes ſortes de poiſſon, ſe font preſque tous de même.

Vous les faites mitonner avec le bouillon de poiſſon, & les maſquez avec telle ſauce que vous jugez à propos. Vous faites cuire votre poiſſon dans un courbouillon léger, & les filets de même, pour les garnitures.

Pour les farces, vous les faites avec de la carpe & autre poiſſon haché bien menu, avec perſil, ciboules, échalottes, de la mie de pain trempé dans la crême, ſel, poivre, un morceau de

beurre & jaunes d'œufs.

On peut faire frire auſſi les filets pour garniture.

Oille au naturel.

Mettez dans une ſuffiſante quantité de bouillon de pois, toutes les racines marquées au bouillon d'oille, avec un peu de jus maigre, une mignonette compoſée de cinq clous de girofle, la moitié d'une muſcade, une pincée de coriandre, deux gouſſes d'ail, une branche de baſilic; le tout bien enveloppé dans un petit linge, quelques déſoſſemens de poiſſon d'eau douce. Laiſſez réduire le tout. Goûtez, faites mitonner. Il ne doit y avoir dans la marmite aucune choſe qui domine.

Vous tirez de cet oille, l'oille au ris, l'oille au ris aux écréviſſes, l'oille à l'Eſpagnole, l'oille aux lentilles à l'huile. La garbure maigre, ſe fait comme la graſſe

avec pluſieurs ſortes de poiſſons, & autres différens potages.

Le Vermicelle ou Macaroni ſe fait de même que le gras. Vous y ſemez du fromage rapé.

Croutes au naturel.

Prenez des pains à potage, tendres & bien faits, ſans être chapelés. Vous en formez des croutes. Otez la mie & les faites ſécher. Frottez-les avec d'excellent beurre de Vanvre tout chaud, ou autre. Mettez la mie coupée mince dans le fond du plat, les croutes par-deſſus. Mouillez peu à peu avec le bouillon de poiſſon. Faites-les mitonner à petit feu. Quand elles ſont bien moëlleuſes en-deſſus, vous les faites attacher au plat, & prenez garde que le gratin ne brûle. Vous les maſquez avec d'excellent bouillon de poiſſon & du gros ſel deſſus. On peut ſervir les croutes avec différens coulis ou purée, ſelon que l'on juge à propos.

Potage au lait & à l'oignon.

Faites bouillir deux pintes de lait plus ou moins, avec ſel, poivre. Coupez en tranches cinq ou ſix gros oignons, ou les hachez bien minces. Faites rouſſir un morceau de beurre dans la poële ou caſſerole. Jettez vos oignons dedans & les faites cuire, en remuant toujours. Quand ils ſont cuits, vous les mettez dans le lait & les faites bouillir un quart d'heure. Faites mitonner votre potage & ſervez chaud.

Potage de ſemouille aux écréviſſes en maigre.

Faites cuire du ſémouille avec un bon corps de bouillon maigre, à très-petit feu. Une demi-heure avant que de ſervir, vous y mettez du coulis d'écréviſſes maigre. Ce potage doit être doux & léger.

Potage aux moules.

Otez-les de leur coquille. La moitié vous ſervira pour un petit

ragoût au blanc, & l'autre moitié pour garnir votre potage. Mettez dans chaque coquille un peu de vos moules fricaſſées, & le reſte dans un pain, au milieu du potage, après en avoir ôté la mie. Faites mitonner avec du bouillon de poiſſon, & maſquez avec un coulis à la Reine. (Voyez au ris au blanc.) On peut garnir ce potage de laitances.

Potage d'orge mondée d'Hollande ou de millet mondé.

Mettez dans une petite marmite de l'orge & du millet avec du bouillon de poiſſon. Faites mijotter ſur des cendres chaudes. Finiſſez avec un coulis d'écréviſſes ou autre. Prenez garde que cela ne ſoit trop épais. Il faut que ces ſortes de graines ſoient bien ſaines & qu'elles ne ſentent rien; il faut les bien laver & tremper & blanchir avant de les employer.

Potage à la Faubonne.

Faites un oille à l'ordinaire bien foncé. Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, des filets de laitue, d'oſeille, de cellery ou de chicorée, quelques petits oignons blanchis. Mouillez avec du bouillon de votre oille. Faites cuire ces herbes & y mettez une cueillerée à pot de purée de pois que vous aurez fait cuire dans l'oille. Faites mitonner & ſervez doux.

Potage au lait d'amande.

Faites échauder une livre d'amandes que vous pilez & arroſez d'un peu d'eau. Mettez vos amandes pilées dans de l'eau bouillante. Paſſez le tout à l'étamine. Mettez ce lait dans une marmite, avec un peu de ſel, de ſucre & de canelle, ſi on l'aime. Faites bouillir & mitonner avec des tranches de pain ſéchées.

Croutes aux champignons.

Faites-les mitonner, & les masquez avec un ragoût de champignons un peu ample.

Vous en faites de même pour les croutes aux truffes, aux morilles, aux mousserons, aux concombres, au ris, à la purée de pois, d'haricots, lentilles & autres.

Différentes sauces maigres.

Sauce à l'Espagnole.

FOncez une casserole de tranches d'oignon & d'un peu de beurre. Mettez-y des morceaux de carpes, brochets, perches, anguilles, ou autre chose, mais plutôt des morceaux de carpes. Remettez sur la carpe, tranches d'oignon, zestes de carottes & panais, un bouquet, un peu de bouillon maigre pour détacher. Mettez-y du coulis maigre. Joignez-y un verre de bonne huile, cinq ou six gousses d'ail, un clou

de girofle, une demi-bouteille de vin de Champagne, une pincée de coriandre, le quart d'une feuille de laurier. Faites bouillir doucement, afin que l'huile ne ſe communique pas dans la ſauce. Quand elle eſt finie & dégraiſſée, vous paſſez à l'étamine, & prenez garde d'écraſer le poiſſon.

Cette ſauce peut ſervir à quantité de choſes en maigre.

Sauce à l'Italienne.

Mettez dans une caſſerole des champignons hachés, avec perſil, ciboules, échalottes, un peu de beurre, paſſez ſur le feu, ſingez, mouillez & finiſſez comme au gras.

Sauce à la carpe.

Elle ſe fait comme au gras. Au lieu de viande, vous mettez du poiſſon.

La ſauce au brochet & autre poiſſon ſe fait de même.

Sauce piquante.

C'eſt la même choſe qu'au gras. Au lieu de lard, c'eſt du beurre ; au lieu de jus gras, c'eſt du jus maigre. Ainſi du reſte.

Sauce hachée.

Elle ſe fait de même qu'au gras.

Sauce blanche.

Mettez dans une caſſerole du beurre & un peu de farine. Délayez avec de l'eau, bouillon ou jus maigre. Mettez-y ſel, poivre, un peu de muſcade & du vinaigre, deux ciboules entieres. Tournez ſur le feu juſqu'a ce qu'elle ſoit aſſez conſiſtante.

Sauce aux capres.

C'eſt la même choſe que ci-deſſus. Vous y joignez des capres hachées ou entieres.

Sauce aux anchois.

C'eſt la même choſe que ci-devant. Vous y mettez des anchois nettoyés, deſſalés & hachés bien menu.

Sauce à la Provençale.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes, deux gouſſes d'ail, une pincée de farine, un verre d'huile. Délayez avec un demi-ſeptier de crême. Mettez y ſel, poivre, muſcade & jus de citron en finiſſant, afin que l'huile ne paroiſſe point.

Cette ſauce eſt bonne pour la morue, merluche & autre poiſſon blanc.

Sauce à l'huile.

Délayez avec un petit morceau de beurre, que vous faites fondre dans le plat, un demi-verre d'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, un peu d'eau, jus de citron, & un peu de mie de pain.

Autre ſauce.

Paſſez dans une caſſerole quelques champignons hachés, perſil, ciboules, échalottes, un petit morceau de beurre. Singez un peu

& mouillez d'un peu d'eau, un verre d'huile, de la mie de pain, jus de bigarrade, ſel & poivre. Ne faites point bouillir, mais que cela ſoit bien délayé.

Sauce Robert.

Elle ſe fait de même qu'au gras.

Sauce au citron.

Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre qui ſoit bon. Singez un peu & mouillez de coulis maigre. Mettez-y ſel, poivre, muſcade & quatre tranches de citron. Tournez ſur le feu comme une ſauce blanche. Si elle ne ſent pas aſſez le citron, on peut y en preſſer la moitié d'un.

Sauce hachée au beurre.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ſel, poivre, muſcade, ciboules, échalottes, capres & anchois; le tout haché bien menu. Singez & mouillez d'eau, ou coulis, ou jus maigre. Tournez ſur le feu. On peut y

mettre le dedans d'un citron coupé en dez.

Sauce au beurre & fines herbes.

Mettez dans une caſſerole, beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées bien menues, ſel, poivre, un demi-verre d'eau, faites bouillir un bouillon. En ſervant, jus de citron.

Sauce à la Bourgeoiſe.

Faites fondre du beurre avec un peu d'eau, ſel, poivre, muſcade, tournez ſur le feu & y mettez un filet de vinaigre.

Autre ſauce.

Faites rouſſir du beurre dans une poële. Jettez-y du perſil concaſſé. Quand il eſt frit, verſez ſur votre poiſſon avec ſel, poivre, & vinaigre.

Sauce fiere.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec un peu de farine, ſel, poivre, muſcade, & trois jaunes d'œufs. Délayez-

le tout avec un demi-verre de vinaigre blanc, & un peu d'eau. Tournez ſur le feu. En finiſſant, vous mettez un peu de cerfeuil haché bien menu.

On peut, avec le bouillon de poiſſon, jus, coulis, & conſommé, faire les mêmes ſauces qu'en gras.

On peut faire auſſi, comme en gras toutes ſortes de remoulades, ravigottes liées ou claires, froides ou chaudes; pour le reſte, chaque poiſſon a ſa ſauce particuliere.

Sauce a tous mêts.

Mettez dans un poëlon de terre un demi-ſeptier de vin de Champagne, un poiſſon de verjus, un verre de vinaigre. Faites ſécher quatre onces de ſel ſur une pelle chaude, & le mettez dedans, joignez-y une demi-once de poivre noir, un gros de macis, un gros de girofle, une pincée de

gingembre ; le tout en poudre ; un morceau d'écorce d'orange, bigarrade ſéche, une once de graine de moutarde écraſée, une douzaine d'échalottes concaſſées, quatre feuilles de laurier, un peu de baſilic, un peu de thin, le jus de deux citrons, un demi-verre de bon bouillon ; couvrez bien votre poëlon & le mettez ſur des cendres chaudes infuſer pendant douze heures ; enſuite paſſez dans un linge & la mettez dans une bouteille pour vous en ſervir. Cette ſauce ſe garde un an, en la laiſſant toujours dans un endroit chaud ; on la mange avec toute ſorte de viande de boucherie, volaille, gibier, poiſſon & légumes. On en peut mettre dans certaines petites ſauces, ravigotte, ou d'aſpic, ou remoulade, mais il faut s'en ſervir avec prudence.

Braiſe

Braiſe maigre.

Elle ſe fait avec du bouillon de poiſſon, carottes, panais, oignons, clous, baſilic, un bon morceau de beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne. Vous y faites bouillir à petit feu ce que vous avez à faire cuire.

Glace maigre.

Faites bouillir dans du bon bouillon de poiſſon qui ſoit doux, des peaux, écailles, nageoires & autres extrémités de poiſſons, qui ſoient frais, ſoit d'eau douce ou de mer, le tout bien lavé. Quand cela a bouilli une demi-heure, vous paſſez bien au clair & vous le remettez dans une caſſerole propre. Mettez ſur le feu, faites réduire au point du caramel, cela vous ſervira à glacer ce que vous voudrez, poiſſons, légumes, œufs, & autre choſe.

Farce maigre.

Prenez de la chair de carpe, de

perche, d'anguille, ou autre poiſſon. Hachez-la bien ; joignez-y de la mie de pain trempée & mitonnée dans la crême, avec perſil, ciboule, échalottes, poivre, ſel, muſcade, baſilic en poudre, cinq ou ſix jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, que vous faites fondre auparavant. Pilez & mêlez le tout enſemble. Cela vous ſervira pour farcir pluſieurs ſortes de poiſſons, racines & légumes, & à faire des croquets, des boulettes & autre choſe.

Petite farce fine maigre.

Faites blanchir les laitances qui ne ſentent point la bourbe. Hachez-en cinq ou ſix, avec cinq ou ſix jaunes d'œufs durs, perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, baſilic en poudre. Faites une crême avec du champignon que vous paſſez avec un morceau de beurre. Singez avec un peu de

farine, mouillez avec de la crême. Laiſſez bouillir juſqu'à ce que cela ſoit épais. Vous ôtez les champignons & laiſſez refroidir votre crême. Mêlez le tout enſemble, & vous en ſervez à faire des riſſoles, des boucons ou autre choſe ſelon le goût.

Farce au pain.

Faites mitonner dans la crême la mie d'un ou deux petits pains, ou autre ſelon votre commodité; enſuite mettez-y ſix jaunes d'œufs durs, paſſez une poignée d'oſeille dans un bon morceau de bon beurre. Quand elle eſt amortie, mettez avec votre pain, ſel, poivre, baſilic en poudre, un peu de muſcade, perſil, ciboules, échalottes & champignons hachés, & pilez le tout enſemble. Remettez encore un peu de beurre & crême douce, deux jaunes d'œufs crûs. Goûtez & vous en ſervez au beſoin.

Autre farce.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre. Faites-le fondre. Mettez-y enſuite perſil, ciboules, échalottes & champignons, le tout bien haché, aſſaiſonnez comme ci-devant, une poignée de mie de pain bien fine, trois jaunes d'œufs cruds. Remuez bien le tout enſemble ſans être pilé, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

CHAPITRE XII.

Différentes façons d'accommoder les poiſſons, tant d'eau douce que de mer.

Carpe au reſtaurant maigre.

Groſſe Entrée. ECaillez une carpe & la vuidez. Mettez dans la carpe un morceau de beurre manié avec perſil, ciboule, échalottes. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Mettez

votre carpe dans un vaiſſeau proportionné à ſa grandeur. Mettez quelques oignons coupés en tranches, deux clous de girofle, cinq ou ſix gouſſes d'ail, deux bigarrades coupées en morceaux; ôtez la peau, une feuille de laurier, baſilic, ſel & poivre, une bouteille de vin de Bourgogne & même deux, ſi la grandeur du vaiſſeau le permet, avec une chopine d'excellent bouillon de poiſſon. Faites cuire votre carpe à petit feu. Quand elle eſt cuite, laiſſez-la égoutter & la dreſſez ſur ſon plat. Paſſez au tamis le reſte de l'aſſaiſonnement, & le faites réduire au point d'une ſauce, & verſez ſur votre carpe. Prenez garde qu'elle ne ſoit pas trop ſalée.

Carpe au bleu.

Lavez votre carpe, ôtez les ouies & la vuidez; mettez dans le corps un bon morceau de beurre

Rôt.

aſſaiſonné. Faites bouillir du vinaigre & verſez ſur la carpe tout bouillant. Aſſaiſonnez votre carpe de ſel, poivre, clous, laurier, deux bouteilles de vin plus ou moins ſelon la grandeur de votre carpe, tranches d'oignon, perſil, ciboules entieres, quelques tranches de citron. Faites bouillir votre carpe de côté, ſi vous n'avez point de feuille deſſous. Goûtez votre court-bouillon. Quand elle eſt cuite, dreſſez-la ſur une ſerviette. Garniſſez de perſil, ou un peu de court-bouillon, & ſervez.

Carpe au gras.

Groſſe Entrée. Prenez une groſſe carpe que vous écaillez; ôtez les ouies & la vuidez. Ménagez la langue. Faites l'ouverture la plus petite que vous pourrez, ôtez la peau & la faites piquer de lard très-fin. Rempliſſez-la d'un ragoût de truffes, crêtes, ris de veau, & foyes

gras. Foncez une grande ovale qui ſert ordinairement pour ces ſortes d'entrées. Mettez-y bardes de lard, jambon & veau. Etendez votre carpe ſur ſa feuille. N'oubliez pas de la bien ficeler ou coudre l'ouverture par où vous avez fait entrer le ragoût & repaſſer le bout de la ficelle par la tête pour la pouvoir tirer quand elle ſera cuite. Etant ſur ſa feuille, mettez-la dans la poiſſonniere, recouvrez-la de bardes de lard. Faites ſuer un morceau de veau & jambon coupé en dez. Quand il commence à s'attacher, mouillez avec deux bouteilles de vin de Champagne ou bon bouillon. Aſſaiſonnez comme au court-bouillon. Pendant que cela bouillira, faites ſuer votre carpe ſur des cendres chaudes, paſſez dedans votre aſſaiſonnement, & faites cuire à petit feu ou au four. Il lui faut trois heures de cuiſſon.

Quand elle eſt cuite, vous égouttez une partie de l'aſſaiſonnement & des ingrédiens. Vous la glacez avec une glace de veau faite exprès & bien blonde. Vous la dreſſez ſur ſon plat bien dégraiſſée. Mettez deſſous une ſauce à la carpe bien finie.

On peut garnir ces ſortes d'entrées de tout ce que l'on veut, comme de belles écréviſſes, groſſes crêtes, ris de veau glacés, truffes entieres, ou de quelques fricandeaux de poulets, ou de petits pigeons naiſſans, & autres.

Carpe à la Chambort.

Groſſe Entrée. La compoſition eſt la même qu'à la carpe au gras. Vous la finiſſez de même, & la garniſſez de tout ce que vous voudrez. Servez-la bien glacée & dégraiſſée. Vous pouvez la garnir de crêtes, écréviſſes, truffes, foyes gras, ris d'agneau & de veau, poupiettes glacées, balotines blanches de

volaille, anguille glacée & autre.

Carpe farcie.

Prenez une carpe de moyenne grandeur ; écaillez & la vuidez proprement avec le pouce, en commençant par le ventre. Séparez la peau d'avec la chair juſqu'à la tête, & à un pouce de la queue. Vous coupez les reins avec le couteau. Prenez garde d'offenſer la peau. Que la tête & la queue tiennent avec la peau. Vous ferez une farce de la chair. Joignez-y chair d'anguille, laitances & autres. Quoique la façon des farces maigres ſoit déja marquée, je vais encore la repéter ici. Hachez chair de carpe, d'anguille, de brochet & autre poiſſon. Aſſaiſonnez de perſil, ciboule, champignons, échalottes, ſel, poivre, muſcade, baſilic, deux jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain trempé dans la crême, le tout Entrée.

bien haché & même pilé. Vous farciſſez votre carpe & lui couſez le ventre. Faites cuire au four doux, avec quelques déſoſſemens de poiſſon, ou un petit court-bouillon léger fait avec du bouillon & jus maigre, du vin, quelque oignon, un morceau de beurre. Mettez une ſauce à l'Eſpagnole, ou un ragoût de laitances, & ſervez. On peut la mettre à la Sainte-Menehoult.

Carpe au court-bouillon.

Entrée. Elle ſe fait de même que la carpe au bleu. Vous ménagez l'aſſaiſonnement & la cuiſſon, ſuivant la grandeur & la groſſeur de la carpe, & ſervez à ſec. Il faut toujours que le gros poiſſon reſte quelque tems dans ſon court-bouillon, cela lui fait prendre du goût.

Carpe grillée.

Entrée. Votre carpe étant écaillée & appropriée, mettez dedans une

farce d'œufs, dans laquelle vous mettrez quelques capres hachées, & un peu d'oſeille blanchie, le tout de bon goût. Couſez-la & la marinez avec du beurre, ſel, poivre, & fines herbes. Faites-la griller à petit feu, & ſervez deſſous une ſauce hachée blanche. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ſel, poivre, muſcade, ciboules, échalottes, champignons, capres & anchois, le tout haché bien menu, un peu de farine délayée avec un peu d'eau ou bouillon, jus ou coulis maigre. Tournez ſur le feu. En finiſſant une pointe de vinaigre.

Carpe accompagnée.

Prenez une groſſe carpe, dé- Groſſe Entrée.
charnez-la toute entiere. Ne lui laiſſez que l'arrête, la tête & le bout de la queue. Hachez cette chair, mettez-y l'aſſaiſonnement ordinaire, avec la mie de pain bien deſſéchée dans la crême,

huit jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, quelques tetines de veau & du lard blanchi, quand c'eſt en gras. Votre farce étant bien hachée, pilée & liée, étendez de la farce ſur le plat que vous devez ſervir. Mettez deſſus votre arrête de carpe, où la tête & la queue tiennent. Faites un petit rebord autour en formant la figure de la carpe. Mettez-y un ragoût bien fini & bien lié, comme laitances, écréviſſes, filets de poiſſon, huîtres & autres. Recouvrez de votre farce, & dorez d'un œuf. Panez-la d'une mie de pain bien fine, rendez-la bien unie. Enveloppez la tête & la queue de papier beurré & la mettez au four une bonne heure à petit feu. Otez & dégraiſſez. Servez proprement avec un peu de ſauce à la carpe autour, ou un ragoût.

On la fait en gras de même,

en mettant dedans un ragoût de cailles, allouettes, pigeons, ortolans ou de garniture. Finiſſez de même, & ſervez autour un peu de ſauce graſſe ou un ſalpicon de ce que vous voudrez.

Carpe à l'aventure.

Ecaillez une carpe, ôtez les ouies, coupez les nageoires & le bout de la queue. Otez l'amer proprement & ce qu'elle a dans le corps. Coupez-la en tronçons, & la tête en deux. Mettez-la dans une caſſerole, aſſaiſonnée de ſel, poivre, oignons, perſil, ciboules entieres, macis, baſilic, thin & laurier, & un bon morceau de beurre. Mouillez avec de la bierre & un peu d'eau-de-vie. Faites la cuire à grand feu, ôtez-la, & la dreſſez ſur le plat. Paſſez-la ſauce, remettez-la ſur le feu pour la réduire. Liez avec du coulis ou un morceau de beurre manié, jus de bigarrade. Ser- Entrée.

vez ſur votre carpe entiere ou coupée.

On peut mettre à cette ſauce bien des ſortes de poiſſons.

Carpes à l'étuvée à l'Angloiſe.

Entrée. Lavez, nettoyez & vuidez votre carpe. Ne perdez pas le ſang, lavez le dedans du corps avec de bon vin rouge. Aſſaiſonnez de menu ſel dedans & dehors. Laiſſez-la mariner deux heures. Mettez-la dans une poiſſonniere avec des tranches d'oignon deſſous, de fines herbes, une pinte de vin, un peu d'eau, un demi verre de vinaigre, ſel, poivre, clous de girofle. Faites-la cuire doucement. Paſſez toute la cuiſſon & la faites réduire. Mettez-y un morceau de beurre manié, capres & anchois. Dreſſez votre carpe & la ſauce deſſus.

Carpe à la daube.

Entrée. Prenez une groſſe carpe, ôtez les ouies, écaillez & la vuidez,

Piquez-la de gros lard. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Faites-la cuire dans un court-bouillon gras ; c'eſt-à-dire, demi-braiſe bien nourrie, avec deux bouteilles de vin de Champagne, un verre d'eau-de-vie, coriandre, & l'aſſaiſonnement ordinaire, mais peu de ſel. Quand elle eſt cuite, vous la ſervez dans ſon court-bouillon avec jus de citron.

Etant préparée de cette façon, on peut la mettre à la broche, pour lors on ne la larde pas de lard, parce qu'il n'auroit pas le tems de cuire, mais d'anchois nouveaux. Mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié avec ſel, poivre, baſilic, muſcade, gingembre rapé, perſil, ciboule, échalottes, capres & anchois, le tout bien haché, & un peu de mie de pain bien fine. Recouſez votre carpe, embrochez-la, & la couvrez de papier beur-

ré. Faites bouillir une pinte de vin blanc avec de l'ail & feuilles de laurier, un bon morceau de tranche de jambon. Jettez dans la léchefrite, & arrosez votre carpe. Quand elle eſt cuite, vous la tirez proprement, la ſervez avec telle ſauce que vous voulez.

Etuvée de carpe.

Entrée. Votre carpe étant écaillée, coupez-la par morceaux. Mettez dans le fond de la caſſerole quelques oignons coupés en tranches. Arrangez votre carpe deſſus; mettez-y de petits oignons blancs bien blanchis & preſque cuits. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet, quelques feuilles de laurier, une pinte de vin rouge Mettez-la ſur le feu. Pendant qu'elle cuit, faites un petit roux avec un morceau de beurre & un peu de farine. Mouillez-le d'eau, jettez dans votre carpe. Achevez

de faire cuire, & ſervez garni de croutons, & ſauce courte.

Matelote de carpe.

Prenez carpe, anguille, tanches ou brochets, accommodez comme ci-devant. Mettez quelques oignons blancs blanchis, le tout bien aſſaiſonné. Mouillez de bon vin & un peu d'eau. Faites bouillir à grand feu. En finiſſant un morceau de beurre manié. Entrée.

Matelote accompagnée.

Préparez votre poiſſon dans une caſſerole. Aſſaiſonnez à l'ordinaire. Mettez-y des oignons blanchis, des œufs de carpe ou laitances, & foyes de brochets. Faites un roux avec un morceau de beurre & un peu de farine. Mouillez avec une bouteille de vin plus ou moins, & un tiers d'eau. Délayez bien votre roux & le jettez dans votre poiſſon. Faites cuire à grand feu. Mettez-y quelques feuilles de laurier. Quand elle eſt Entrée.

cuite, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir d'abord, des croutons de pain ſéchés ſans être chapélés, enſuite votre poiſſon & vos garnitures, quelques queues d'écréviſſes. Mettez votre ſauce ſur le feu avec une pincée de capres hachées & deux anchois, un filet de vinaigre. Maſquez votre poiſſon, & ſervez chaud.

Matelote à la Mariniere.

Entrée. Il faut que le poiſſon ſoit en vie autant que faire ſe pourra. Vous l'appropriez ſans le laver, car le Marinier prétend que le poiſſon qui eſt ſorti de l'eau ne doit point y rentrer. Vous le coupez par morceaux ſans perdre le ſang. Mettez-le dans une caſſerole ou chaudron avec une ou deux douzaines de petits oignons bien blanchis & preſque cuits. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, feuilles de laurier, écorce d'orange ou de citron. Mouillez de vin, que le

poiſſon baigne. Faites cuire à grand feu, mais qu'il ne prenne pas dedans. En finiſſant mettez gros comme le pouce de beurre. On peut même s'en paſſer. On peut y mettre des croutons. Dreſſez votre poiſſon & mettez la ſauce deſſus. On renverſe tout enſemble ſans aucun arrangement.

Carpe frite.

Votre carpe étant bien appro- Rôt.
priée, fendez-la en deux par le dos, le plus également que vous pourrez. Otez l'amer, mais prenez garde de l'écraſer, Cizelez-la ſur le dos de quelques coups de couteau. Marinez avec vinaigre, ſel, poivre, baſilic, clous, perſil, ciboules entieres & tranches d'oignon, le tout pendant quatre heures. Faites-la égoutter & la reſſuyez bien. Farinez, ôtez la laite ou les œufs que vous ne mettez dans la poële que quand elle eſt preſque cuite. Servez bien blond, garni de perſil.

Carpe à la poulette.

Entrée. Levez les filets d'une carpe, laiſſez la peau & le moins d'arrêtes que vous pourrez. Mettez-la dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboule, deux clous & une gouſſe d'ail dedans, un morceau de beurre, champignons, paſſez ſur le fourneau. Singez un peu & mouillez de vin blanc & bouillon. Faites cuire & réduire la ſauce à propos. En finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs, du perſil haché bien menu, une pincée de capres hachées, de la muſcade, un peu de bouillon, jus de citron. Servez avec des croutons de pain frit.

La carpe ſert les jours maigres à faire les bouillons, ſauces, jus, coulis, conſommé, quinte-eſſence ou reſtaurant maigre, farce, gratin, & quantité d'autres choſes.

Hachis de carpes.

Levez les chairs de deux ou trois moyennes carpes. Hachez-les bien ſur une table bien propre. Vous pouvez y joindre de la chair d'anguille, ſi vous en avez, perſil, ciboule hachée, un peu d'échalottes, ſel, poivre, & un peu de muſcade. Mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre. Paſſez doucement ſur le feu, ſingez un peu & mouillez de coulis maigre. Achevez de le cuire. Goûtez & ſervez garni de croutons. On peut les faire plus ſimplement. Hors-d'œuvre.

Balotine de carpes.

Habillez deux ou trois carpes; levez les peaux auſſi entieres que vous pourrez. Coupez les carpes par morceaux, larges du creux de la main. Ayez une farce maigre bien délicate, des truffes coupées en tranches, des laitances & écréviſſes, quelques petits fi- Hors-d'œuvre.

lets de carpe. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, perſil, ciboule hachée. Ayez de petites rôties de pain, larges d'un écu. Mettez d'abord deſſus un peu de farce, enſuite un peu de filets de carpe, de la farce, des truffes, farce & laitances, & finiſſez par la farce. Couvrez avec votre peau de carpe que vous humectez de beurre. Aſſaiſonnez & panez légerement. Faites de même à toutes. Faites prendre couleur au four. Servez deſſous une ſauce à la carpe.

Filets de carpe à la chicorée.

Hors-d'œuvre. Ayez de la chicorée bien lavée. Faites blanchir un bouillon. Preſſez-la un peu, donnez-lui quelques coups de couteau. Mettez un morceau de beurre dans une caſſerole. Quand il eſt à demi roux, jettez un oignon coupé en filets bien minces. Mettez-y la chicorée. Aſſaiſonnez de ſel & poivre, un bouquet, dans lequel

vous mettrez deux clous de girofle. Paſſez ſur un petit feu la caſſerole couverte. Ayez ſoin de remuer de tems en tems. Quand la chicorée ſera preſque cuite, ſingez un peu & la mouillez d'un peu de jus & coulis maigre. Achevez de la faire cuire. Quand elle eſt réduite au point, mettez-y vos filets de carpe que vous aurez blanchis auparavant dans un peu de bouillon. Vous lui faites faire un bouillon, en ſervant une petite pointe de vinaigre.

Filets de carpe à la poële.

Faites une ſauce à la poële. Mettez-y vos filets de carpe un quart d'heure ſur des cendres chaudes. Otez-les, & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir. Mettez dans votre ſauce un peu de coulis maigre. Faites faire un bouillon ou deux. Jus de citron, & ſervez ſur vos filets. Hors-d'œuvre

Carpe grillée à la farce.

Entrée. Vuidez une carpe. Coupez les nageoires & le bout de la queue. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans de fines herbes. Couſez-la & la cizelez un peu ſur le dos. Marinez-la dans du beurre. Panez-la de mie de pain & parmeſan. Faites-la griller à petit feu, & la ſervez avec une farce maigre, dans laquelle on mettra un peu de parmeſan, ſi on l'aime.

Filets de carpe émincés aux concombres.

Hors-d'œuvre. Ayez un ragoût de concombres émincé. (Voyez aux légumes en maigre.) Quand il ſera bien fini, vous y mettrez des filets de carpe comme à la chicorée, & finirez de même.

Carpe à tous.

Entrée. Prenez une carpe de moyenne grandeur. Ecaillez-la & la vuidez par l'ouie. Faites-y entrer un

morceau

morceau de beurre manié dans les petites herbes, & aſſaiſonné à l'ordinaire. Enſuite enveloppez-la dans une ſerviette bien propre. Mettez-la dans une caſſerole. Faites ſuer un morceau de veau, jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet. Si vous voulez la mettre au fumet de quelque bon gibier, vous le mettrez ſuer avec. Quand cela eſt attaché un peu, vous le mouillez avec du vin blanc & du bouillon. Quand il a fait quelques bouillons, vous faites cuire votre carpe avec quelques gouſſes d'ail, fines herbes, un morceau de beurre manié. Quand elle eſt cuite, vous la ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous voudrez, gras ou maigre.

Carpe en ſurpriſe à l'anguille.

Ayez une carpe cuite comme ci-devant. Prenez une groſſe anguille, dépouillez-la & la vui- Entrée.

dez. Vous l'ouvrez par le ventre. Coupez-la en trois gros tronçons. Otez l'arrête & la petite peau. Piquez-la de petit lard & la faites cuire avec du bouillon, vin de Champagne, un bouquet, quelques champignons, tranches de jambon & de veau. Quand elle eſt cuite, laiſſez-la égoutter. Faites réduire la cuiſſon au caramel, glacez bien. Otez votre carpe du vaiſſeau où elle a cuit. Laiſſez-la égoutter. Couvrez-la de fricandeaux d'anguille, & ſervez avec une ſauce à la carpe.

Carpe au gratin glacé.

Entrée. Habillez proprement une carpe, levez la peau d'un côté. Piquez-la de petit lard. Mettez dans le corps un petit ragoût ou ſalpicon. Faites blanchir votre carpe dans du vin blanc. Laiſſez-la égoutter. Mettez dans le plat que vous devez ſervir, une farce bien faite & point trop graſſe. Cou-

chez votre carpe deſſus du côté qui n'eſt pas piqué. Couvrez par-deſſus avec bardes de lard, tranches de veau. Aſſaiſonnez égerement. Mettez par-deſſus une bonne feuille de papier beurrée. Faites cuire au four. Dégraiſſez-la, & ôtez tous les ingrédiens. Glacez-la avec une glace que vous ferez exprès. Mettez autour un peu de ſauce telle que vous voudrez. Servez chaud.

Obſervation ſur ce qui concerne la Carpe.

Il faut autant que l'on peut n'employer que les carpes qui ne ſentent point la bourbe, qui ſoient vivantes quand vous les employez. Quand la carpe eſt groſſe, vous la faites mortifier le tems qu'il convient, choiſiſſez celles, ſurtout, qui ont l'écaille bien dorée, & les yeux vifs; en général le poiſſon d'eau douce ne vaut rien, ou du moins il n'a pas la même

qualité, quand il meurt dans ſon élément.

Perches à l'eau.

Entrée. Vuidez-les, ôtez les ouïes & les œufs, ſi elles en ont, afin qu'elles ne crévent point. Ficelez la tête en paſſant une petite brochette dans les yeux pour la tenir. Faites-les cuire dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules entieres, tranches de citron, oignons, clous, baſilic, & de l'eau ce qu'il en faut pour qu'elles baignent, & du ſel. Faites-les cuire à petit feu. Enſuite à demi froides, épluchez-les proprement. Mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, avec un peu de court-bouillon, ou ſauce au beurre.

Perches aux fines herbes.

Entrée. Prenez de moyennes perches que vous appropriez, écaillez & vuidez. Fendez-les par le ventre ſans les ſéparer. Faites-les mari-

ner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, & fines herbes. Panez-les, & les faites griller à petit feu. Faites une ſauce avec deux pains de beurre, un peu de coulis, deux tranches de citron, ſel, poivre, muſcade. Mettez la ſauce bien liée & de bon goût dans le fond du plat, & ſervez vos poiſſons deſſus.

Filets de perche au verd-pré.

Hors-d'œuvre.

Faites cuire vos perches aux trois quarts dans un court-bouillon ordinaire, dans lequel vous mettrez du vin blanc & de l'huile. Quand elles ſont cuites & à demi froides, vous en levez les filets proprement & dans leur entier. Vous les mettez dans une caſſerole avec un peu de leur cuiſſon. Quand on eſt prêt à ſervir, mettez la ſauce au verd-pré dans le fond du plat, & vos filets bien

chauds, & bien égouttés deſſus. (Voyez aux ſauces.)

Filets de perches à la Hollandoiſe.

Hors-d'œuvre. Levez-en les filets, & faites cuire de même que ci-deſſus. Servez-les avec une ſauce à la Hollandoiſe, claire & de bon goût, graſſe ou maigre.

Autre façon de perches à la Hollandoiſe.

Entrée. Faites une ſaumure bouillante. Mettez-y vos perches, quand elles auront été écaillées & vuidées proprement. Hachez quatre jaunes d'œufs durs. Mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, du ſel, du poivre, de la muſcade, un peu de reſtaurant maigre, ou autre bouillon & du vinaigre. Tournez votre ſauce ſur le feu. Quand elle eſt liée, laiſſez égoutter vos perches, enſuite dreſſez-les ſur le plat & la ſauce par-deſſus.

Perches à la Sainte-Menehoult.

Prenez de moyennes perches. Ecaillez, vuidez, & reſſuyez bien. Faites-les mariner dans du beurre & de fines herbes, c'eſt-à-dire, perſil, ciboule, échalottes & champignons, le tout haché bien menu, ſel, poivre, baſilic, & un peu de coriandre pilée. Enſuite, vous les étouffez dans le vaiſſeau où elles ont mariné, & leur faites prendre du goût ſur des cendres chaudes. Retournez-les, étant cuites vous les laiſſez refroidir & les ôtez de la caſſerole. Vous faites une Sainte-Menehoult avec le reſte de l'aſſaiſonnement. Vous les panez légerement & leur faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, & les ſervez avec une remoulade ou autre ſauce. Entrée.

Perches au Vaſtrefiche.

Ecaillez des perches & les ap- Groſſe Entrée.

propriez. Vous pouvez y joindre d'autre poiſſon, ſi vous voulez. Faites bouillir de l'eau ſur un fourneau dans un vaiſſeau capable de contenir votre poiſſon. Jettez-y une poignée de racines de perſil, fendues en deux, avec trois ou quatre bouquets de perſil verd. Etant cuit, vous l'ôtez & égouttez. Mettez dans votre eau aſſez de ſel pour qu'il domine, & un peu de vinaigre. Faites bouillir à grand feu, & y mettez votre poiſſon. Quand il eſt cuit, vous y mettez votre perſil, racines & autres. Servez ſur le champ votre poiſſon dans ſon eau, & le perſil par-deſſus.

Perches aux écréviſſes.

Entrée. Faites cuire vos perches dans un court-bouillon maigre, ou une demi-braiſe au vin, ſi c'eſt en gras; épluchez-les proprement, & les tenez chaudement avec un peu de leur aſſaiſonne-

ment. Etant prêt à ſervir, égouttez-les, & les dreſſez ſur le plat avec un coulis d'écréviſſes, gras ou maigre, & garniſſez de queues d'écréviſſes.

Perches au court-bouillon.

Prenez de groſſes perches, vuidez à moitié des œufs qu'elles ont dans le corps, & ôtez les ouies. Mettez-les dans un vaiſſeau de leur longeur avec tout l'aſſaiſonnement du court-bouillon. Mouillez-les de vin de Champagne ou autre vin blanc, & un bon morceau de beurre. Faites-les cuire à propos, & les ſervez ſur une ſerviette. Entrée.

Marinade de filets de perche.

Ecaillez-les & en levez les filets proprement. Faites-les mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules entieres, baſilic, clous, & jus de deux citrons & du bouillon. Egouttez-les, & les trempez dans un peu de blanc d'œufs Hors-d'œuvre.

fouetté. Vous les farinez & les faites frire à propos. Servez-les à ſec, ou avec une ſauce telle que vous voudrez.

Perches en matelotte.

Entrée. Prenez des perches bien lavées & vuidées. Faites-les cuire avec du vin de Champagne, bouillon, de l'huile, ſel, poivre, quelques gouſſes d'ail, clous & baſilic. Etant cuites, vous les épluchez, & les ſervez avec du reſtaurant, dans lequel vous mettez un peu de perſil haché & blanchi.

Perches glacées.

Entrée. Ecaillez-les, & levez la peau proprement d'un côté. Piquez-la de menu lard, & la faites cuire. Finiſſez comme la carpe, & ſervez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Perches frites.

Rôt. Etant écaillées & vuidées, cizelez-les des deux côtés, & les faites frire à propos.

De la Truitte.

Truittes au court-bouillon.

VOus les vuidez, lavez & ôtez les oüies. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec ſel, poivre & fines herbes. Vous les mettez enſuite dans la poiſſonniere avec une feuille deſſous, ou les enveloppez dans une ſerviette. Faites bouillir deux verres de vinaigre, & verſez ſur votre poiſſon. Mettez dans une caſſerole un court-bouillon ordinaire, avec du vin blanc. Faites bouillir & y jettez votre poiſſon. Etant cuit, vous le laiſſez repoſer dans ſon court-bouillon. Enſuite vous l'égouttez, & ſervez ſur une ſerviette. On peut faire le court-bouillon à l'eau ſimplement avec le reſte de l'aſſaiſonnement. Rôt.

Truittes grillées à l'orange.

Vous prenez de moyennes truit- Entrée.

tes que vous vuidez, lavéz & écaillez. Vous les cizelez ſur le dos, & faites entrer dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes. Vous les marinez dans de l'huile, ſel & poivre. Vous les faites griller à petit feu, & ſervez avec une ſauce à l'orange.

Truittes au vin.

Groſſe Entrée. Ecaillez de belles truittes, & les vuidez par l'ouie. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes, ſel, & poivre. Vous les mettez dans la poiſſonniere avec du vin blanc qui la couvre de deux pouces par-deſſus. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, deux oignons, & deux croutons de pain piqués de deux clous de girofle chacun. Faites cuire à grand feu pour que la flamme aille par-deſſus, & mettez le feu au vin. Lorſqu'elles ſont cuites & que la ſauce eſt dimi-

nuée, vous y mettez un bon morceau de beurre & remuez un peu pour lier votre ſauce. Quand le tout eſt fini & de bon goût, vous tirez votre poiſſon, le dreſſez, & jettez votre ſauce par-deſſus.

Truittes à l'eau.

Vuidez-les ſans les écailler, & les piquez partout avec la pointe d'un couteau. Vous les ſalez de ſel fin, & les y laiſſez pendant une demi-journée. Enſuite vous les eſſuyez & les faites cuire dans une poiſſonniere avec de l'eau bouillante, & l'aſſaiſonnement ordinaire, & un peu de macis. Vous les ſervez comme au court-bouillon. Rôt.

Etant cuites de cette façon, on peut en lever les filets, & les ſervir à pluſieurs ſauces.

Filets de truittes au beurre.

Etant cuites au court-bouillon ou d'autre façon, vous en levez les filets proprement, & les met- Hors-d'œuvre.

tez dans le plat que vous devez ſervir, & les tiendrez chaudes. Mettez deux pains de beurre dans une caſſerole avec une petite pincée de farine, du poivre, un peu de muſcade, & trois tranches de citron. Délayez le tout avec du blond de veau en gras, & du coulis en maigre. Tournez votre ſauce ſur le feu. Goûtez & ôtez le citron, que vous preſſerez dans la ſauce. Si vos filets en chauffant ont rendu de l'eau, il faut l'ôter & verſer votre ſauce deſſus.

Filets de truittes à la Polonnoiſe.

Hors-d'œuvre. Prenez de moyennes truittes, que vous écaillez. Levez-en les filets proprement. Faites les mariner avec un peu de citron & bouillon ſur des cendres chaudes, avec ſel & poivre. Faites-les blanchir dans la marinade. Enſuite vous les mettez dans le plat que vous devez ſervir. Maniez un bon morceau d'excellent beurre avec un peu de mie de pain bien

fine, ſel, poivre, gingembre rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées. Mettez le beurre dans une caſſerole avec un demi verre de vin de Champagne, un verre de conſommé, gras ou maigre. Faites bouillir deux bouillons, & verſez ſur vos filets qui ſeront ſur un petit feu avec jus d'orange, & de la chapelure de pain par-deſſus.

Filets de truittes marinés, & frits à pluſieurs ſauces différentes.

Levez-en les filets, & les mettez dans une marinade de vinaigre ou citron, afin qu'ils prennent du goût. Faites-les égoutter, farinez & faites frire. Hors-d'œuvre.

Pour la ſauce, vous paſſez dans une caſſerole trois ou quatre champigons hachés bien menu avec autant d'échalottes, un petit morceau de bon beurre. Singez un peu & mouillez de quinte-eſſence, ou de la ſauce au Pa-

triarche, & un demi verre de vin. Laiſſez mijotter, & y mettez un peu d'huile que vous ôterez l'inſtant d'après en dégraiſſant. En ſervant jus d'orange.

On peut la lier, ſi on veut, avec du coulis maigre, ou un petit morceau de beurre manié, qui ſoit bon.

Truittes piquées & glacées.

Entrée. On ſert la truitte piquée & glacée comme la carpe.

Truittes aux truffes.

Entrée. Prenez des truittes, vous les piquez & les ciſelez des deux côtés. Mettez-leur dans le corps une farce de truffes. Faites-les cuire dans une braiſe mouillée de vin. Vous les ſervez avec un ragoût de truffes.

De la Tanche.

Tanches grillées.

Entrée. PRenez des tanches que vous limonez dans l'eau chaude.

Vous les ôtez de l'eau quand on peut les écailler. Vous commencez par le haut. Vous coupez les nageoires, & les vuidez par les ouies que vous avez ôtées. Vous les reſſuyez bien, & mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié dans les fines herbes. Faites mariner dans du beurre, ſel, poivre, baſilic, quelques fines herbes hachées. Faites-les griller à petit feu. Servez-la bien blonde, & croquante, avec telle ſauce que vous voudrez.

Tanches au court-bouillon.

Vous les faites cuire ſans les écailler, & les nettoyez & vuidez comme les autres poiſſons ci-devant. Rôt.

Tanches frites.

Etant bien échaudées vous leur coupez la tête & les fendez par le dos. Vous y ſemez un peu de ſel, & preſſez deſſus le jus de quelques citrons. Farinez & fai- Rôt.

tes frire dans le beurre fondu ; & ſervez de belle couleur.

Tanches fourrées.

Entrée. Etant bien limonées, vous coupez le bout de la queue & les nageoires. Vous les fendez par le dos, & les déſoſſez comme la carpe farcie, & ôtez l'arrête. Farciſſez-les de farce de carpe & de la chair de tanches. Recouvrez-les, farinez & faites frire à demi. Mettez dans une caſſerole une cueillerée de jus maigre ou bouillon, un morceau de beurre, ſel, poivre & fines herbes. Etant cuites à petit feu, vous les égouttez, & ſervez avec un ragoût de laitances.

Tanche en giblotte.

Entrée. Echaudez des tanches, ôtez la tête & les coupez en tronçons, ôtez les nageoires, ou bien vous les fendez en deux & les coupez en quatre morceaux. Vous les mettez ſur un plat avec ſel,

poivre, deux feuilles de laurier, & un verre de vin blanc.

Paſſez des champignons coupés en deux avec un morceau de beurre, & un bouquet garni de deux gouſſes d'ail, deux clous, & d'un brin de baſilic. Singez & mouillez avec du vin blanc & jus maigre. Vous y mettez une douzaine de petits oignons blancs bien blanchis. Faites bouillir, & y mettez vos tanches aſſaiſonnées de ſel & poivre. Etant cuites, vous y mettez quelques laitances, ſi vous en avez, avec une pincée de capres. Liez de coulis maigre, ou ſauce à la carpe. Garniſſez de croutons & ſervez.

Tanches en fricaſſée de poulets.

Vos tanches étant accommodées, vous les coupez en tronçons ou filets. Paſſez des champignons avec un peu de beurre & un bouquet. Singez & mouillez d'eau ou bouillon maigre, un verre de Entrée.

vin, ſel & poivre. Mettez-y vos tanches, & faites cuire le tout. Faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de perſil haché bien menu. Délayez avec un peu de bouillon, de muſcade & jus de citron.

Tanches à la Sainte-Menehoult.

Entrée. Vous les farciſſez comme les tanches fourrées & les marinez dans du beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, fines herbes, ſel & poivre. Panez-les de mie de pain bien fine. Frottez un plat avec du beurre, mettez vos tanches deſſus avec quelques morceaux de pain minces, & bien beurrés à côté. Faites-les cuire au four doux. Enſuite vous dégraiſſez, ôtez le pain, eſſuyez bien le plat, & jettez dans le fond un peu de coulis.

Tanches dans ſa ſauce.

Entrée. Votre tanche étant accommodée & vuidée, vous la reſſuyez

& cizelez. Vous la mettez de ſa longueur ſur un plat ovale, avec un morceau de beurre, & les herbes hachées comme ci-deſſus. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & un verre de vin blanc, le tout bien étouffé ſur des cendres chaudes. Vous la retournez de tems en tems; ou bien vous arroſez le deſſus avec la cuiſſon. Etant cuite, vous la ſervez ſur un plat ovale, la ſauce par-deſſus, & jus de citron.

La tanche peut ſe ſervir avec pluſieurs ſauces, ſuivant le tems & le goût.

Du Brochet.

Brochet au courtbouillon.

SI le brochet eſt gros, il faut le tuer & le laiſſer mortifier un jour ou deux; parce qu'il eſt ſujet à être dur & coriaſſe. Vous le faites cuire au bleu comme la carpe, & le ſervez de même. Rôt.

Brochet en Dauphin.

Entrée. Ecaillez un petit brochet & le vuidez proprement. Vous lui donnez la forme d'un dauphin en le tortillant. Pour le faire tenir, vous lui paſſez des brochettes, & le faites cuire dans un petit courtbouillon. Servez avec une ſauce blanche aux capres, ou autre.

Brochet à la Polonnoiſe.

Groſſe Entrée. Prenez un gros brochet que vous écaillez, vuidez & coupez par morceaux. Vous le couvrez de ſel, & l'y laiſſez pendant une heure. Enſuite vous ôtez le ſel, & faites bouillir de l'eau avec de la racine de perſil coupée, des champignons & perſil hachés, & du macis. Jettez-y vos morceaux de brochet & les faites bouillir. En finiſſant un bon morceau de beurre. Goûtez la ſauce & la finiſſez à porpos.

Brochet au caramel glacé.

Prenez un brochet mortifié,

que vous écaillez, vuidez, & la- Groſſe
vez proprement. Levez la peau Entrée.
comme à la carpe. Piquez & faites cuire de même dans un bon aſſaiſonnement gras & bien nourri, parce que le brochet eſt ordinairement ſec. Enſuite vous ôtez tout l'aſſaiſonnement que vous paſſez au tamis, & le faites bouillir pour le mettre au point du caramel, avec lequel vous glacez votre brochet, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Brochet à la broche au gras.

Prenez un gros brochet, pi- Groſſe
quez le deſſus de petit lard, & le Entrée.
deſſous d'anchois, ou de quelques morceaux de truffes & filets de cornichons. Mettez dans le corps de votre brochet une farce fine. Embrochez-le & le garniſſez de bardes de lard & fines herbes. Mettez du papier beurré par-deſſus, & à chaque côté deux morceaux de bois larges de deux

doigts bien ficelés pour le ſoutenir, & le faites cuire.

Pour l'arroſer, vous faites bouillir une chopine de vin blanc avec une ou deux livres de beurre. Avant que de le retirer, vous ôtez le papier du côté du lard & lui faites prendre couleur. Enſuite vous le ſervez avec telle ſauce que vous voulez, ſurtout la ſauce à l'Eſpagnole, à la carpe, au vin de Champagne, ou quelque autre ſauce blonde, liée & piquante.

Brochet à la broche en maigre.

Groſſe Entrée. Etant accommodé, vous le piquez de lardons d'anguille & d'anchois. Pour cet effet, vous le cizelez des deux côtés, & mettez dans le corps une farce maigre. Faites-le mariner dans du beurre & fines herbes. Embrochez & arroſez comme ci-devant. Avant que de le retirer, vous le panez d'un côté, ſi vous voulez, & le ſervez avec une ſauce hachée, c'eſt-

c'eſt-à-dire, vous mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, champignons, échalottes, capres, anchois, le tout haché, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine. Délayez avec du coulis & un peu de jus maigre. Tournez votre ſauce, & la finiſſez de bon goût.

Brochet à la braiſe.

Piquez-le de lard & jambon, aſſaiſonné à l'ordinaire. Garniſſez une ovale ou brochetiere, de bardes de lard, veau & jambon, & autre aſſaiſonnement de braiſe. Couchez votre brochet & recouvrez de même. Faites ſuer doucement & le mouillez avec du vin de Champagne que vous ferez bouillir avec autant de bouillon maigre. Verſez ſur votre brochet & les faites cuire au four. Enſuite vous découvrez le deſſus, panez, & faites prendre couleur. Servez avec du fond de la ſauce, réduite Groſſe Entrée.

avec du coulis, ou un ſalpicon fait de ce que vous voudrez.

Brochet à la braiſe en maigre.

Groſſe Entrée. Piquez-le de lardons d'anchois, anguilles & autres choſes. Aſſaiſonnez & faites cuire avec du jus, bouillon, vin, & toutes ſortes d'aſſaiſonnemens bien nourris. Servez avec une ſauce à l'Italienne, maigre ou coulis d'écréviſſes.

Brochet au beurre.

Entrée. Vuidez & lavez de moyens brochets. Faites-les cuire dans un petit courtbouillon. Enſuite vous les épluchez proprement & les mettez dans le plat que vous devez ſervir. Faites une ſauce avec de bon beurre, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine délayée avec de l'eau. Tournez ſur le feu, & la mettez ſur vos brochets. On peut y mettre des carpes, anchois, paſſe-pierre, ou criſte-marine hachée.

Brochets grillés.

Ecaillez de moyens brochets, vuidez-les par l'ouie, coupez les têtes & ne laiſſez que le chignon de derriere, de façon que cela imite une vive. Marinez-les dans du beurre & fines herbes. Faites-les griller, & ſervez avec une ſauce aux anchois ou autre remoulade. Entrée.

Brochets frits.

Etant écaillés, vous les cizelez & les fendez en deux comme une carpe. Marinez de même, & les faites frire de belle couleur. Rôt.

Brochet à la Bechamel.

Faites-le cuire au courtbouillon à l'eau, levez-en les filets proprement, que vous mettez dans une ſauce à la Bechamel de bon goût. Hors-d'œuvre.

Brochets frits à la Robert.

Faites mariner des brochets comme la carpe. Coupez-les par morceaux & les faites frire. Vous les faites un peu mitonner dans Entrée.

une ſauce Robert, & les dreſſez ſur le plat. Remettez votre ſauce ſur le feu, & la finiſſez avec un peu de moutarde, & une pointe de vinaigre.

Brochets à l'Eſpagnole.

Entrée. Etant écaillés & vuidés, vous les coupez par morceaux, ou bien vous les laiſſez entiers & les cizelez. Mettez les dans une caſſerole avec un verre d'huile, quelques oignons par tranches, deux clous, deux gouſſes d'ail, zeſtes de carotes & panais, une demi-feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, de coulis maigre, ſel & poivre. Faites cuire le tout, enſuite égoutter. Finiſſez la ſauce, dégraiſſez & dreſſez ſur vos brochets.

Haricot de Brochets.

Entrée. Etant écaillés & vuidés, vous les coupez en tronçons. Vous les faites mariner avec ſel, poivre,

& une pointe de vinaigre. Paſſez des navets dans la friture juſqu'à ce qu'ils ſoient blonds. Etant égouttés, vous faites un petit roux que vous mouillez avec du jus. Vous y faites cuire vos navets. Mettez-y vos tronçons de brochet, avec ſel, poivre, un bouquet de fines herbes. Dégraiſſez & dreſſez vos brochets avec des croutons de pain par deſſous & les navets, & la ſauce par-deſſus avec un filet de vinaigre.

Matelote de brochets.

Coupez-les en tronçons & les mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre, un bouquet de perſil & ciboule, dans lequel vous enfermerez quatre clous de girofle, deux gouſſes d'ail, baſilic, laurier, le tout bien ficelé. Mettez quelques petits oignons blanchis, avec une bouteille de vin rouge, ou plus s'il en eſt beſoin. Il faut que le poiſſon trempe Entrée.

& nage dans le vin. Faites cuire à grand feu. Etant preſque cuit, vous y mettez un petit roux, & le finiſſez. Courte ſauce. On peut y mettre telle garniture que l'on veut.

Grenadin de Brochet.

Entrée. Ecaillez un gros brochet, & le coupez en deux, en forme de grenadin. Levez la peau & piquez de petit lard. Faites-le blanchir dans du vin aſſaiſonné, & le mettez dans une caſſerole avec un bouquet, des bardes de veau & jambon coupées minces. Mouillez de vin blanc & bon bouillon, un peu d'huile, quelques champignons entiers, pour que la glace ſe faſſe mieux. Vous pouvez y mettre de la gelée de jarret de veau, ou pied de veau. Faites cuire à petit feu, enſuite égoutter. Paſſez le bouillon & en formez du caramel. Mettez-y vos grenadins, le lard en deſſous ſur des cen-

dres chaudes pour les faire glacer. Servez avec une farce d'oseille en gras, ou autre sauce.

Roulade de Brochets.

Désossez entierement de moyens brochets, ôtez toutes les petites arrêtes. Coupez la tête & la queue. Ôtez de la chair de vos brochets que vous joignez avec un peu de chair de carpe. Faites-en une farce fine que vous étendez sur vos brochets. Roulez-les & les soudez avec des œufs, ficelez, & les faites cuire dans une braise grasse ou maigre. Egouttez-les & les servez avec une sauce à l'Italienne, liée & blonde. Grosse Entrée.

Brochet à la Turque.

Prenez un beau brochet, ôtez les ouies & le vuidez sans l'écailler. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes. Mettez le brochet dans la poissonniere, assaisonnez de sel, poivre, clous, macis, Grosse Entrée,

quelques oignons, & quatre citrons, dont vous ôtez la peau, & que vous coupez en rouelles. Faites baigner votre brochet dans le meilleur vin de Champagne. Quand il commence à bouillir, mettez le feu dedans, lequel ne s'éteint que quand le brochet eſt cuit. Egouttez, faites réduire la ſauce, & la ſervez ſur votre brochet, après l'avoir paſſée à travers d'un tamis.

Le brochet cuit dans un court-bouillon léger, ou braiſe, ou frit, ſe met à pluſieurs ſauces différentes.

Brochetons aux fines herbes.

Entrée. Etant lavés, vous les coupez en rouelle de l'épaiſſeur du pouce. Arrangez-les dans une caſſerole avec de l'huile, de l'ail, & de fines herbes hachées à l'ordinaire. Aſſaiſonnez de bon goût. Faites-les cuire, dégraiſſez & ſervez avec jus d'orange.

De la Lotte.

Lottes frites.

FAites chauffer de l'eau. Quand elle commence à frémir, mettez-y vos lottes toutes en vie & les remuez. Quand elles commencent à quitter le limon, vous les ôtez & les mettez à l'eau tiéde. Echaudez-les proprement. Enſuite vous leur ouvrez le ventre & les vuidez. Otez le foye & l'amer. Coupez le bout de la queue & les nageoires. Eſſuyez-les ſur un linge, farinez & faites frire de belle couleur. Entrée.

Lottes à l'Eſpagnole.

Etant parées & accommodées, vous les mettez dans une caſſerole & les finiſſez comme le brochet à l'Eſpagnole. Entrée.

Lottes en matelotes en gras.

Prenez une demi-douzaine de lottes, ou plus, ſelon leur groſſeur. Etant appropriées, les foyes Entrée.

& l'amer ôtés, vous les mettez dans une caſſerole avec une demi-bouteille de vin blanc, de petits oignons blanchis, quelques aîlerons de poularde, un bouquet, ſel avec poivre, & quelques bardes de lard, & une cervelle de veau, ſi vous voulez. Faites cuire le tout enſemble. S'il eſt beſoin de mouiller, vous y mettrez de bon bouillon. A demi cuites, vous y mettrez quelques laitances de carpes, & les foyes de lottes. Egouttez ſur des linges blancs, & arrangez vos lottes dans le plat ſur chaque crouton de pain. Garniſſez les entre-deux & le tour du plat des aîlerons, petits oignons blancs, de la cervelle coupée en filets, des foyes, des laitances & quelques queues d'écréviſſes. Tenez le tout chaudement, & y preſſez jus de citron, & maſquez d'une ſauce à la carpe bien faite & de bon goût.

Lottes à l'Italienne.

Faites-les cuire dans un même assaisonnement que ci-devant, & les servez avec une sauce à l'Italienne, grasse ou maigre. On peut les faire cuire dans la sauce, si on veut. On peut même les faire frire auparavant, & achever de les faire cuire avec telle sauce qu'on juge à propos. Hors-d'œuvre.

Lottes à la Sainte-Menehoult.

Echaudez-les, coupez la tête & la queue, & les faites cuire aux trois quarts dans une petite braise. Etant froides, vous les trempez dans une Sainte-Menehoult, faites griller, & servez à sec, ou bien une remoulade à part, ou autre sauce. Hors-d'œuvre.

Lottes glacées.

Echaudez-les, & ôtez les foyes & l'amer. Faites piquer vos lottes d'un côté, farinez & faites frire à moitié. Mettez-les dans une casserole avec un bouquet, quel- Entrée.

ques champignons entiers; une demi-bouteille de vin blanc, quelques tranches de citron, & une cueillerée de blond de veau; faites mijoter juſqu'à parfaite cuiſſon. Après quoi vous dreſſez vos lottes, & dégraiſſez bien la ſauce, & la paſſez ſur vos lottes. On peut ne point ſervir leur cuiſſon, parce que cela eſt ſujet à ſentir un mauvais goût: mais on les ſert avec une ſauce au vin de Champagne, ou ſauce à la carpe, & la garniture de foyes.

Autres lottes glacées.

Entrée. Etant piquées, vous les accommodez, & finiſſez de même que le grenadin de brochet avec telle ſauce que vous voudrez.

Lottes aux fines herbes.

Entrée. Accommodez-les & les mettez dans une caſſerole, avec trois pains de beurre, perſil, ciboule, champignons, échalottes, ſel, poivre, muſcade, & un peu de baſilic en poudre. Maniez bien

le tout enſemble, & le faites cuire ſur des cendres chaudes. Couvrez de bardes de lard, & feu deſſus. Etant cuites, vous les dreſſez dans le plat, & mettez dans la caſſerole une cueillerée de ſauce à la carpe ou du blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez, jettez la ſauce ſur vos lottes, & ſervez chaud.

Blanquette de Lottes.

Echaudez, vuidez, & ôtez les foyes. Coupez la tête & la queue de vos lottes, (les plus groſſes ſont les meilleures.) Faites-les frire dans une friture neuve. Etant preſque cuites, vous les ôtez & laiſſez refroidir. Levez les filets & les coupez minces, en écharpe ou autre façon. Paſſez des champignons, émincés avec un pain de beurre & un bouquet. Singez & mouillez avec d'excellent bouillon maigre ou gras. Mettez-y ſel, poivre, & un demi-verre de vin, Hors-d'œuvre.

Laiſſez cuire votre ſauce & y mettez vos filets, que vous faites mijoter un peu. Faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec du perſil haché très-menu, le quart d'un anchois, un peu de muſcade délayée avec du bouillon ou crême. Liez vos filets & y mettez encore la moitié d'un pain de beurre. En ſervant jus de citron.

On peut frire les foyes ou les ſervir avec une ſauce qui convienne.

Lottes aux truffes.

Entrée. Faites cuire vos lottes au vin; & les ſervez avec un ragoût de truffes.

Lottes aux écréviſſes.

Entrée. Etant cuites comme ci-devant, vous les ſervez avec un coulis d'écréviſſes, gras ou maigre.

Lottes au beurre.

Entrée. Echaudez les, & les faites cuire dans un petit aſſaiſonnement de vin, beurre & fines herbes, &

même à l'eau. Vous ſervez deſſus une ſauce faite avec deux pains de beurre, deux tranches de citron, ſel, poivre, muſcade, & un peu de farine délayée avec du coulis ou jus maigre. Tournez la ſauce ſur le feu, étant épaiſſe, vous ôtez le citron que vous preſſez dedans, & vous ſervez vos lottes garnies de leurs foyes.

On peut les mettre à la ſauce blanche au beurre, garnies de capres & d'anchois.

On la ſert, ainſi que tout autre poiſſon, avec pluſieurs ſauces ou ragoûts, gras ou maigre.

De la Lamproye.

Lamproye en matelote.

VOus l'échaudez comme la lotte, mais dans une eau un peu plus chaude. Etant nettoyée vous lui coupez la tête & le reſte en tronçons. Ne perdez pas le ſang. Entrée.

Faites un demi roux, & y mettez quelques oignons hachés que vous faites preſque cuire. Mettez-y quelques champignons endez. Mouillez de vin & d'eau, bouillon ou jus, & y mettez ſel, poivre, & un bouquet comme aux autres matelotes, & enſuite vos tronçons de lamproye. Laiſſez cuire, & y mettez le ſang avec une pincée de capres, rocamboles, & un filet de vinaigre.

Lamproye à la Sainte-Menehoult.

Entrée. Etant accommodée, vous la coupez en morceaux longs de ſix pouces, & la faites cuire aux trois quarts dans une braiſe maigre bien nourrie. Etant égouttée & froide, vous la trempez dans une Sainte-Menehoult, & lui faites prendre couleur au four ou griller. Servez avec une remoulade.

Lamproye Bacchique.

Entrée. Coupez-la par petits morceaux, & la paſſez dans une caſſerole

avec quelques champignons, ou la mettez dans un petit roux. Enſuite vous la mouillez de bon vin rouge, un peu de ſucre, ſel, poivre, canelle & citron. En finiſſant, vous y mettez le ſang, & ſervez avec des croutons.

Lamproyes à la Provençale.

Préparez-les, & les coupez en petits filets dans une caſſerole avec ſel, poivre, oignons en dez, une douzaine de gouſſes d'ail, du perſil haché, un bouquet, une petite cueillerée d'huile, gros comme le pouce de ſucre, & autant de beurre, avec le ſang & une bouteille de vin. Faites bouillir à grand feu. En finiſſant, jus de bigarrade. Entrée.

De l'Anguille.

Celles de riviere & d'eau vive & coulante ſont les meilleures. Il faut toujours qu'elles ſoient en vie, ſi faire ſe peut, ou du moins voir ſon extrait mortuaire, & ſur cela on ſe regle.

Anguille grillée à la muriniere.

Entrée. Dépouillez-là & la vuidez. Vous lui coupez la tête & le reſte en tronçons. Cizelez-la des deux côtés & la faites griller, ſervez deſſus une ſauce au beurre ou remoulade.

Anguille à la Sainte-Menehoult.

Entrée. Coupez-la en tronçons, longs comme la main, & la faites cuire aux trois quarts dans un petit court-bouillon bien nourri. Faites-la égoutter, enſuite vous la trempez à demi froide dans une Sainte-Menehoult, panez & faites griller. Servez la à ſec avec deux ſauces, une blanche ou piquante, & une remoulade.

Anguille glacée.

Entrée. Coupez des tronçons d'anguille longs de quatre doigts. Fendez-les par le ventre & en ôtez l'arrête. Parez bien les petites peaux du dedans. Faites-les piquer de menu lard, & les finiſſez

comme les grenadins de brochet, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Anguille à la broche glacée.

Coupez des tronçons d'anguille longs de quatre doigts. Otez la peau d'un côté. Faites-les piquer de menu lard & les marinez avec un peu de bouillon & vinaigre, ſel poivre, clous, baſilic, quelques tranches d'oignon. Embrochez-les avec une hatelette. Etendez du beurre ſur une feuille de papier. Mettez-y autant de croutons de pain que de tronçons d'anguille, & autant de petites tranches de jambon, le tout approprié de la même grandeur. Mettez d'abord les croutons, enſuite le jambon & l'anguille, que vous paſſez deſſus. Attachez ſur la broche, & faites cuire à petit feu. Faites prendre couleur, tirez de la broche, & ſervez garni de jambon & croutons, avec un peu de ſauce dans le fond. Entrée.

Anguille à la broche en maigre.

Entrée. Coupez-la en tronçons comme ci-devant, & les marinez dans du beurre, & toutes ſortes de petites herbes hachées, ſel & poivre; embrochez comme ci-devant, hors le jambon. Attachez ſur la broche & arroſez de beurre. Servez avec une ſauce pointue & piquante.

Anguille en matelote.

Entrée. Etant dépouillée, vous la coupez en tronçons, & faites la matelote comme les autres ci-devant.

Anguille roulée.

Entrée. Prenez une groſſe anguille que vous dépouillez & vuidez, coupez-lui la tête, ôtez l'arrête en l'ouvrant tout du long par le ventre juſqu'à la queue, & la coupez en deux. Etendez vos deux morceaux d'anguille ſur une crépine bien blanche & bien dégorgée, en les élargiſſant le plus que vous

pourrez. Mettez dans une caſſerole des zeſtes de truffes & de champignons, avec des huîtres blanchies, dont vous aurez ôté le dur & les barbes, des queues d'écréviſſes coupées en deux, ſel, poivre, muſcade, baſilic, du lard rapé, perſil & ciboules hachées, un peu de beurre, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain bien menue, quelques tranches d'oignon paſſées & cuites dans le beurre. Maniez bien cet appareil, & le goûtez. Etendez ſur vos anguilles & garniſſez de filets d'anchois. Roulez votre anguille bien ſerrée, enveloppée dans votre crépine, & les deux bouts ficelés. Etant embrochée avec une hatelette, attachez-la à la broche. Mettez du papier ſur le côté qui touche la broche. On peut même l'envelopper tout à fait & ne la découvrir que pour la paner. Faites prendre couleur, & ſervez

avec une ſauce blonde, conſiſtante & piquante. On peut la farcir de même, & la faire cuire dans un petit aſſaiſonnement ; enſuite la laiſſer refroidir. On peut la couper en tranches pour garnir des potages, ou pour en faire différens hors-d'œuvre.

Anguilles en boudin blanc.

Hors-d'œuvre. Prenez de moyennes anguilles que vous dépouillez. Coupez quatre morceaux du milieu de la longueur du boudin blanc ordinaire. Otez toute la chair & gardez les arrêtes. Compoſez une farce légere avec quelques blancs de volaille cuite, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans la crême & un peu mitonnée, cinq ou ſix oignons cuits à la cendre bien hachés, ſel, poivre, un peu de coriandre, ciboules hachées, & ſix jaunes d'œufs, le tout haché bien menu. Mêlez-y enſuite de la pane

coupée en petits dez. On peut y joindre un demi-ſeptier de crême, dans lequel vous aurez fait bouillir un demi-quarteron d'amandes pilées, perſil, ciboule, thin & laurier. Quand cela a pris goût, vous le paſſez avec votre appareil. Votre appareil étant froid, vous formez votre boudin ſur de la crépine. Mettez l'arrête au milieu. Arrondiſſez & enveloppez de la crépine. Panez d'une mie de pain très-fine. Faites cuire au four de belle couleur. Dégraiſſez & ſervez ſur une rôtie de pain de la même longueur, avec un peu de ſauce deſſous.

Anguilles en boudin blanc maigre. Hors-d'œuvre.

Coupez vos morceaux d'anguilles de même. Faites un godiveau de la chair. Si les anguilles ont de la graiſſe, vous la couperez en petits dez au lieu de pane. Mettez-y quelques laitances coupées

en petits dez. Pour former votre boudin, vous mettez l'arrête au milieu. Trempez ou dorez de beurre & jaunes d'œufs. Panez & faites prendre couleur au four ſur une rôtie de pain pour pouvoir les manier. Servez avec un peu de ſauce.

Anguilles à la poulette.

Hors-d'œuvre. Coupez de moyennes anguilles en tronçons, longs de deux pouces. Faites-les blanchir à l'eau bouillante. Mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet, quelques champignons, ſel, poivre & un morceau de beurre. Paſſéz-les ſur le feu, & les ſingez d'un peu de farine, mouillez de bouillon maigre, ou d'eau & de vin blanc. Faites bouillir. En finiſſant mettez une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec du perſil haché bien menu, un peu de muſcade délayée avec du bouillon ou crême.

Anguilles

Anguilles en limaçon.

Dépouillez, vuidez & fendez une anguille tout le long du ventre ſans ôter l'arrête. Faites une farce, avec perſil, ciboules, échalottes, ſel, poivre, une mie de pain mitonnée dans la crême, quatre jaunes d'œufs durs & deux qui ne le ſoient pas, des anchois pilés & un bon morceau de beurre. Pilez le tout enſemble & en farciſſez votre anguille. Vous la tortillez & la mettez ſur le dos, en lui donnant la forme d'une coquille de limaçon. Faites-la cuire avec du vin de Champagne, fines herbes & bon bouillon maigre, le tout fort doucement ſur des cendres chaudes. Etant cuites, vous ôtez le bouillon & la renverſez ſur une aſſiette qui puiſſe entrer dans la caſſerole pour ne pas la rompre. Servez-la avec une ſauce à l'Italienne. Groſſe Entrée.

Anguilles en riſſolles.

Hors-d'œuvre. Fendez une anguille par le ventre, ôtez l'arrête & la coupez par morceaux longs de trois pouces, & larges de deux doigts; ôtez de la chair, & faites une farce légere & bien liée, avec un peu de languille, perſil, ciboules, jaunes d'œufs durs & bon beurre, ſel & poivre. Mettez ſur chaque petit morceau un peu de farce, roulez & ſoudez avec de l'œuf. Faites à toutes de même. Vous les marinez avec du ſel fin, le jus d'un citron & perſil entier. Enſuite vous les faites cuire ſur des cendres chaudes, en y mettant un peu de beurre, bouillon maigre & fines herbes. On pourroit même les ficeler, crainte d'accident. Etant cuites, vous les laiſſez refroidir, & les trempez dans une pâte à vin blanc. Faites frire de belle couleur, & ſervez garni de perſil.

Anguille marinée.

Coupez des morceaux d'anguille, ôtez l'arrête & la cizelez d'un côté. Mettez-la dans une marinade de vinaigre, fines herbes, ſel, poivre, clous, oignons, perſil, ciboules. Egouttez, reſſuyez, farinez & faites frire à l'ordinaire. Rôt. ou Entrée.

Caiſſon d'anguille.

Dépouillez une anguille & en levez toute la chair. Coupez-la en filets & la faites mariner avec beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons hachés. Foncez de petites caiſſes de papier d'un peu de farce maigre. Arrangez vos filets dedans & recouvrez d'un peu de farce. Panez d'une mie de pain très-fine, & faites prendre couleur au four. Dégraiſſez & ſervez avec un peu de ſauce à la carpe. On peut faire la même choſe en gras. Hors-d'œuvre.

Anguilles marinées, façon d'Italie.

Prenez de groſſes anguilles que Rôt.

vous coupez en gros tronçons ; & les faites frire dans l'huile aux trois quarts. Faites bouillir du vin rouge avec du ſel & un morceau de ſucre. Mettez-y l'huile qui a ſervi à faire frire votre poiſſon, avec quelques feuilles de laurier. Empotez votre poiſſon dans un pot avec toute ſa marinade. Il s'y conſerve long-tems. On conſerve différentes ſortes de poiſſon de cette façon-là.

Hatelettes d'anguille.

Hors-d'œuvre. Coupez une anguille en gros dez comme le pouce. Faites mariner avec du beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, champignons & truffes, ſi vous en avez. Maniez bien le tout enſemble, mettez-y un jaune d'œuf, un peu de baſilic en poudre. Prenez des brochettes ou petites hatelettes d'argent, longues comme le doigt du milieu. Embrochez votre anguille. Trempez dans des

œufs battus, panez de mie de pain & faites frire de belle couleur. On peut les faire griller & les servir avec une remoulade ou ravigotte.

Anguille à la broche.

Coupez une grosse anguille en trois ou quatre. Cizelez-la des deux côtés & la marinez avec sel, poivre, fines herbes & de l'huile, & l'embrochez dans des hatelettes attachées sur la broche. Enveloppez de papier beurré, Etant cuite, vous l'essuyez & la servez avec telle sauce ou ragoût que vous voulez. Entrée.

Poule d'eau à la braise.

Habillez & trousſez une poule d'eau comme les autres. Faites une farce avec le foye, du beurre, & fines herbes, jaunes d'œufs durs & l'assaisonnement ordinaire. Piquez-la d'anchois, & la faites cuire dans une braise maigre, & la servez avec une grosse sauce hachée bien piquante ou autre. Entrée.

Toutes ſortes d'oiſeaux aquatiques ſe peuvent accommoder de même.

De la Grenouille.

Grenouilles frites.

Rôt *ou* Entremets.

PRenez de belles grenouilles, coupez le corps & les pattes. Faites-les blanchir un bouillon, enſuite mariner avec un verre de vinaigre, de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, oignon, ciboule & perſil entier. Egouttez-les, & les trempez dans une pâte à vin, & les faites frire de belle couleur.

Grenouilles à la Poulette.

Hors-d'œuvre.

Faites blanchir comme ci-devant. Vous paſſez des champignons avec un peu de beurre, un bouquet. Singez & mouillez avec du bouillon & vin blanc. Mettez ſel & poivre, & enſuite vos grenouilles. En finiſſant, liez avec des jaunes d'œufs, perſil haché,

& jus de citron. Servez avec des croutons.

Breſme grillée.

C'eſt un poiſſon fort plat. Etant écaillé, vuidé & lavé, vous l'eſſuyez & le marinez dans le beurre & fines herbes. Faites griller, & ſervez avec une ſauce blanche. Rôt ou Entrée.

On peut le mettre au four comme les limandes.

Barbillons au court-bouillon au bleu.

Etant vuidés & lavés, vous les faites cuire dans un court-bouillon de vin & vinaigre. Entrée.

Goujons frits.

Etant écaillés, vuidés & eſſuyés, vous les embrochez dans une petite brochette de bois par les yeux. Vous en mettez huit ſur une petite brochette, un peu écartés les uns des autres. Vous les farinez & faites frire à l'ordinaire. Rôt.

On peut les faire frire ſans les embrocher.

Matelotte de goujons.

Entrée. Mettez-les ſeuls ou les joignez avec d'autres poiſſons, comme barbillons, meuniers ou autres blanchailles. Vous la faites comme celle de carpe.

Matelotte à l'eau.

Entrée. Faites bouillir de l'eau la quantité néceſſaire pour que le poiſſon beigne. Faites dominer le ſel. Mettez-y des tranches d'oignon, racines de perſil, & perſil en branches.

Quand cette ſaumure a pris goût, mettez-y votre poiſſon avec une cueillerée à caffé d'huile. Faites cuire & ſervez avec ſa ſauce & du citron.

Du Saumon.

Il vient de la mer & il remonte dans les rivieres ; il en vient beaucoup de la Garonne & de la Loire, quelquefois de la Seine, & autres rivieres, dont il tire leur origine ; il ſe pêche à la fouine & aux filets.

Saumon au court-bouillon.

Vuidez le ſaumon, ôtez les ouies & le nettoyez bien. Mettez-le dans une poiſſonniere & la feuille deſſous, ou dans une ſerviette. Aſſaiſonnez de ſel & de tous les ingrédiens ordinaires. Faites bouillir une chopine de vinaigre que vous jettez deſſus. Enſuite vous y mettez de l'eau & du vin, & un bon morceau de beurre. Faites bouillir à petit feu, égouttez votre court-bouillon & y mettez ce qui manque. Etant cuit, vous le ſervez à ſec ſur une ſerviette, & des ſauces à côté pour ceux qui les aiment. Rôt.

On peut les faire cuire dans une ſaumure d'eau, ſel & vinaigre, & le ſervir tout bouillant.

Saumon au gras.

Prenez un ſaumon frais, que vous vuidez, écaillez & reſſuyez bien dans un linge. Mettez dans le corps un ſalpicon crud compoſé Groſſe Entrée.

de foyes gras, crêtes, ris de veau, truffes, champignons ; le tout en dez, avec perſil, ciboules, ſel, poivre, fines herbes, gros comme le poing de lard rapé, & quelques jaunes d'œufs ; le tout bien manié enſemble. Piquez votre ſaumon d'anchois & truffes ou de moyen lard, & petits filets de jambon, pour qu'ils ſoient plutôt cuits. Car pour l'ordinaire, le lard & jambon ne ſe trouvent jamais cuits comme le poiſſon. Faites cuire votre ſaumon comme la carpe au gras, bien nourri. Servez avec quelques garnitures, ſoit d'écréviſſes, groſſes crêtes, ris de veau glacés, truffes, foyes gras, laitances ou autres choſes. Maſquez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Saumon en maigre.

Groſſe Entrée. Piquez votre ſaumon d'anchois & lardons d'anguille aſſaiſonnés. Mettez dans le corps une farce

maigre ou un ſalpicon ou ragoût maigre. Faites-le cuire dans une braiſe maigre bien nourrie. Servez garni de fricandeaux, d'anguilles, truffes, laitances, écréviſſes, & le maſquez avec une ſauce à l'Eſpagnole, maigre ou autre.

Saumon glacé.

Ecaillez-le, & le vuidez par l'ouie. Mettez dedans une demi-douzaine de petits pigeons paſſés avec champignons, truffes & autres garnitures; le tout bien lié & de bon goût. Levez la peau de votre ſaumon, piquez de moyen lard, & finiſſez comme la carpe. Groſſe Entrée.

Saumon ſauce à l'ami.

Coupez une ou deux darnes de ſaumon. Faites-les mariner dans l'huile, ſel, gros poivre, & jus de citron. Faites-les griller à demi, & dreſſez dans le plat avec ſel, poivre, perſil & ciboule hachée bien menue, un morceau Hors-d'œuvre.

d'excellent beurre, une larme de bon conſommé. Couvrez & faites mijotter ſur des cendres chaudes. En finiſſant, jus de citron & un peu de chapelure de pain.

Darnes de Saumon grillées.

Entrée. Coupez des darnes de ſaumon de l'épaiſſeur d'un pouce; faites-les mariner dans l'huile ou beurre, avec ſel, poivre, feuilles de laurier. Faites-les griller à petit feu. Servez avec une ſauce blanche ou beurre. Vous y mettez capres, anchois ou autre ſauce.

Darnes de Saumon aux fines herbes.

Entrée. Coupez une ou deux darnes de Saumon & les mettez dans une caſſerole, avec du beurre, ſel, poivre, baſilic en poudre, perſil, ciboules, champignons, échalottes; le tout haché bien menu; après les y avoir fait mariner, vous les envelopperez dans un double papier, & les ferez cuire avec tout leur aſſaiſonnement.

dans un four doux. Vous ôtez le papier & ce qui eſt dedans ; vous les dreſſez ſur un plat, & mettez deſſus un peu de coulis maigre.

On les accommode de même en gras.

Hatelettes de Saumon.

Coupez des morceaux de ſaumon en dez, & en formez des brochettes comme à l'anguille, & les finiſſez de même. Hors-d'œuvre.

Eſcalopes de Saumon à l'huile.

Prenez un morceau de ſaumon dont vous ôtez la peau. Levez-en les filets proprement, de la largeur du pouce. Faites chauffer dans une caſſerole de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons hachés & un pain de beurre. Mettez-y vos filets & les faites mariner pendant deux heures. Prenez enſuite une grande caſſerole ou plat, & y arrangez vos eſcalopes, de maniere qu'elles ne ſoient pas l'une Hors-d'œuvre.

ſur l'autre. Avant que de ſervir, vous les mettez ſur un grand fourneau pour les refaire. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les ſur le plat. Enſuite vous mettez dans le vaiſſeau où elles ont cuit, un peu de vin de Champagne, coulis maigre ou conſommé. Faites bouillir, dégraiſſez, & mettez jus de citron. Verſez ſur vos eſcalopes.

Fricandeaux de Saumon.

Entrée. Fendez un tronçon de ſaumon en deux; ôtez les arrêtes, & levez les petites peaux. Piquez de moyen lard pour les faire cuire & les finiſſez. Faites la même choſe qu'aux fricandeaux de brochet. Servez deſſous ce que vous voudrez, comme ſauce à l'Eſpagnole, à l'Italienne, ou autre.

Caiſſe de Saumon.

Hors-d'œuvre. Vous le préparez de même que pour le metre aux fines herbes. Vous le faites cuire dans une caiſ-

ſe de papier ou d'argent. Panez-le d'une mie de pain par-deſſus, & le faites cuire au four. Dégraiſſez, & ſervez avec un peu de ſauce & jus de citron.

Saumon ſalé à l'huile.

Prenez du ſaumon deſſalé à point & bien doux. Il faut trois jours pour le deſſaler en le changeant d'eau ſoir & matin. Ne le maniez que le moins que vous pourrez, parce que cela l'empêche de revenir dans l'eau. Faites-le cuire à grande eau, & le laiſſez refroidir. Vous le dreſſez dans le plat avec de petites herbes printannieres, poivre, huile & vinaigre. Rôt.

Saumon ſalé, ſauce blanche.

Votre ſaumon étant cuit & égoutté, vous le dreſſez ſur le plat avec une ſauce blanche, dans laquelle vous mettez capres & anchois; le tout bien doux. Hors-d'œuvre.

Saumon fumé.

Hors-d'œuvre. Coupez-le le plus mince que vous pourrez. Faites-le un peu revenir dans l'eau, enſuite marinez-le avec de bon beurre, poivre concaſſé, perſil, ciboule hachée. Mettez-le dans de petites caiſſes de papier ſur des cendres chaudes, & le faites mijotter. En ſervant, jus d'orange, un peu de chapelure de pain & quelques gouttes d'huile.

Ventre de Saumon ſalé à la crême au four.

Hors-d'œuvre. Faites cuire le ventre d'un ſaumon comme étant la partie la plus délicate. Faites une ſauce à la morue à la crême bien liée, nourrie & douce. Mettez dedans votre ſaumon & le dreſſez ſur le plat avec un peu de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four.

Saumoneaux à l'Allemande.

Rôti. Ayez de petits ſaumoneaux tout

en vie. (Ils ſont ordinairement gros comme des goujons.) Faites un petit court-bouillon de la façon qui ſuit.

Vous mettez dans une caſſerole de l'eau, du vinaigre, oignon, perſil & racines de perſil, ſel, poivre, fines herbes, & deux gouſſes d'ail. Faites bouillir le tout, & jettez dedans vos ſaumoneaux; couvrez-les & les mettez ſur des cendres chaudes ſans les faire bouillir. Vous les ſervez ſur une ſerviette avec du perſil ou autre petite ſauce.

De l'Eſturgeon.

Eſturgeon à la braiſe.

PRenez une groſſe tranche d'Eſturgeon. Piquez-la, ſi vous voulez, d'anchois, & la mettez dans une marmite ou braiſiére, avec une demi-bouteille de vin blanc, bardes de lard, & tous les ingrédiens ordinaires, ſel & Entrée.

poivre ; le tout bien nourri & de bon goût. Etant cuite, vous la ſervez avec de la ſauce où elle a cuit, ou une ſauce poivrade liée ou autre ſauce.

Eſturgeon au court-bouillon.

Rôt. Prenez un eſturgeon que vous nettoyez, vuidez & lavez. Mettez-lui dans le corps un bon morceau de beurre manié dans les fines herbes. Aſſaiſonnez à l'ordinaire avec vinaigre & vin blanc. Finiſſez comme aux autres gros poiſſons, & ſervez de même.

Eſturgeon à la poële au fenouil.

Hors-d'œuvre. Levez une tranche d'eſturgeon, épaiſſe d'un pouce, que vous lardez de lard & jambon à travers, bien aſſaiſonné. Mettez dans une caſſerole quatre pains de beurre, un peu de lard fondu, perſil, ciboules, échalottes & champignons, cinq ou ſix gouſſes d'ail entieres, un bouquet, dans lequel vous mettez deux clous,

une branche de fenouil, ſel & poivre. Faites-la cuire dans cet appareil & la couvrez de bardes de veau blanchies, & un peu de jambon, & de quelques bardes de lard. Couvrez bien & faites cuire ſur des cendres chaudes & du feu deſſus. Enſuite vous ôtez la viande, & mettez dans la caſſerole du blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez & ſervez la ſauce deſſus le poiſſon.

Eſturgeon grillé, ſauce à l'ami.

Faites mariner une tranche d'eſturgeon dans l'huile, ſel, poivre & jus de citron. Enſuite vous la faites griller à petit feu. On peut y mettre un peu de mie de pain. Etant à moitié cuite & même aux trois quarts, vous la dreſſez dans le plat avec perſil, ciboule, un peu de ſel & poivre, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Faites mijotter un moment bien couvert, & ſervez avec jus de citron. Hors-d'œuvre.

Griblettes d'Eſturgeon.

Hors-d'œuvre. Coupez de petites tranches d'eſturgeon larges de trois doigts, & épaiſſes de deux écus. Faites-le mariner dans l'huile, avec ſel, poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, enſuite griller avec tout leur aſſaiſonnement. En cuiſant, vous verſez deſſus de leur ſauce avec un peu de mie de pain fine. Servez-les à ſec avec jus de citron. On peut mettre une ſauce deſſous.

Eſturgeon à la broche.

Rôt. Prenez un eſturgeon ou un morceau que vous piquez d'anguille & d'anchois, ou lard & jambon, le tout bien aſſaiſonné. Embrochez votre eſturgeon & mettez dans la léchefrite une bouteille de vin blanc, un gros morceau de beurre, quelques fines herbes. Etant cuit, ſervez deſſus poivrade liée, ou autre ſauce piquante.

Eſturgeon à la Hollandoiſe.

Faites bouillir & beigner dans l'eau votre poiſſon, avec du ſel à peu près la même quantité que pour faire une demi-ſaumure & une chopine de vinaigre. Faites cuire à grand feu. On peut y mettre quelque aſſaiſonnement. Servez-le dans ſon eau avec telle ſauce que vous jugerez à propos. Entrée.

Eſturgeon aux fines herbes.

Mettez dans une caſſerole une tranche d'eſturgeon, & la finiſſez comme les darnes de ſaumon. Entrée.

Eſturgeon à l'Eſpagnole.

Piquez-le de lard aſſaiſonné, ou d'anchois & truffes, ſi c'eſt en maigre, faites-le cuire dans une braiſe bien nourrie, dans laquelle vous mettrez un bon verre d'huile, de l'ail & du laurier. Etant cuit, vous le goûtez, & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole, à l'Italienne, aux truffes, aux oignons, aux huîtres, ou autre ſauce. Groſſe Entrée.

Eſturgeon glacé.

Entrée. Piquez une tranche d'eſturgeon comme une rouelle de veau. Vous pouvez prendre l'eſturgeon entier en levant la peau, & la garniſſant bien de lard par-tout.

Pour la tranche, vous la faites cuire dans une petite braiſe bien nourrie de lard, veau & jambon, bouillon, vin blanc, un bouquet de fines herbes. Vous pouvez faire blanchir vos fricandeaux dans le vin avant que de les mettre dans la cuiſſon. Egouttez & paſſez le fond dans un tamis de ſoye. Faites-les bouillir juſqu'au point d'un caramel bien blond. Mettez-y votre poiſſon & les tenez ſur des cendres chaudes juſqu'à ce qu'il ſoit glacé ; ſervez avec une ſauce au vin de Champagne ou autre.

Eſturgeon à la Sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre. Faites-en cuire une tranche dans une Sainte-Menehoult, aſſaiſonnée de vin blanc, lait, bardes de

lard, ſel, poivre, baſilic, laurier. Etant cuit & à demi-froid, vous le panez & le faites griller à propos. Servez avec une rémoulade.

Eſturgeon en matelotte.

Coupez des tranches d'eſturgeon comme pour des griblettes, & les paſſez dans du beurre, en les tournant de côté & d'autres à meſure qu'elles blanchiſſent. Aſſaiſonnez-les de ſel & poivre. Etant cuites, vous les ôtez, & mettez dans votre poële, perſil, ciboules, échalottes hachées, que vous paſſez un peu. Mettez enſuite un peu de farine & un demi-ſeptier de bon vin rouge ou plus. Faites bouillir, & remettez votre poiſſon dedans ſans le faire bouillir. En ſervant, une pincée de câpres hachées & des croutons. Entrée.

En général, l'eſturgeon étant cuit à la broche ou à la braiſe, ſe peut mettre à pluſieurs ſauces différentes, ſelon le goût.

Du Turbot.

Turbot au court-bouillon.

Rôt. METtez-le dans une caſſerole ronde ou turbotiere, & une feuille de fer blanc de la même grandeur, ſur laquelle vous mettez votre poiſſon. Vous mettez une ſerviette fine deſſus. Faites une ſaumure avec la quantité d'eau néceſſaire pour que votre poiſſon beigne. Mettez-y du ſel & autres ingrédiens, le ſel doit dominer. Quand la ſaumure eſt faite & repoſée, vous y mettez deux ou trois pintes de lait que vous avez fait bouillir avec un gros morceau de beurre. Mettez le tout dans une turbotiere & faites cuire ſur des cendres chaudes ſans faire bouillir. Pour le ſervir, vous le ferez gliſſer de deſſus la feuille ſur un plat, ſur lequel vous aurez mis une ſerviette,

te, & garniſſez de ce que vous voudrez.

Si la poche étoit bien vuide, pour la faire paroître, ſans défigurer votre poiſſon, on pourroit y mettre en place des boyaux, du foye, & une mie de pain molet. Ne l'empliſſez pas trop, de peur que le pain venant à ſe renfler, la poche ne crevât & le poiſſon ne fût défiguré.

Turbot aux crêtes.

Faites-le cuire de la même façon qu'au court-bouillon. Vous le garniſſez de belles crêtes blanches, & le maſquez d'une ſauce à l'Eſpagnole. Groſſe. Entrée.

Turbot aux écréviſſes.

Faites-le cuire comme ci-devant, & le maſquez d'un coulis d'écréviſſes. Groſſe. Entrée.

Turbot glacé.

Prenez des moyens turbots, que vous piquez de menu lard, après avoir levé la peau. Coupez le Groſſe Entrée.

bout des nageoires & la queue. Faites bouillir une bouteille de vin, quelques tranches d'oignon, citron, clous, baſilic, & ſel. Paſſez-y votre poiſſon pour le faire blanchir. A demi cuit vous le laiſſez refroidir. Pendant ce tems, vous faites un caramel avec du veau, jambon, bouillon, un bouquet, un verre de vin de Champagne que vous faites cuire & réduire. Enſuite vous paſſez dans une caſſerole ou plat de la grandeur du turbot. Faites réduire au caramel bien lié & blond. Mettez-y votre poiſſon, le lard en deſſous & le menez doucement ſur des cendres chaudes. Il ſe glacera de lui-même. Servez deſſous un peu de ſauce blonde.

Turbot à la Bechamel.

Entrée. Faites-le cuire au court-bouillon, & en levez les filets proprement. Mettez une ſauce à la Bechamel faite avec un morceau

de bon beurre, perſil, ciboules, & un peu d'échalottes hachées, ſel, poivre, un peu de muſcade & de farine délayée avec de la crême. Mettez dedans vos filets, & remuez toujours juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée.

On peut faire la ſauce auparavant, & y mettre les filets après.

Turbotins à la ciboulette.

Faites-les cuire comme les turbots, mais l'aſſaiſonnement ne doit pas être ſi fort. Entrée.

Pour la ſauce vous mettez dans une caſſerole deux ou trois verres de bon conſommé, avec un pain de beurre manié dans la farine, une gouſſe d'ail piquée d'un clou. Faites blanchir des blancs de ciboule hachés, que vous mettez dans la ſauce. Tournez-la ſur le feu. Dreſſez vos turbotins & la ſauce deſſus.

Obſervez que le poiſſon doit toujours être bien égoutté, quand

vous le ſervez avec quelque ſauce particuliere, car il faut peu de choſe pour changer le goût de ces ſortes de ſauces.

Turbotins grillés.

Entrée. Vuidez-les & les cizelez ſur le dos. Marinez-les dans le beurre, perſil, ciboule, fines herbes, ſel & poivre. Panez, faites griller, & ſervez avec jus d'orange.

Turbot ou Turbotin à la Sainte-Menehoult.

Entrée. Faites cuire à moitié votre poiſſon dans du vin blanc, du lait, fines herbes, ſel, beurre & coriandre. Etant cuit à moitié, vous l'égouttez. Quand il eſt froid, vous le dreſſez ſur un plat & le maſquez d'une Sainte-Menehoult, vous le panez & lui faite prendre couleur au four. Servez avec une ſauce à l'anchois deſſous.

Turbotins au four.

Entrée. Etant vuidés, lavés & nettoyés, vous les marinez avec beurre,

perſil, ciboule, fines herbes, ſel, poivre & muſcade. Enſuite vous les dreſſez ſur un plat avec leur aſſaiſonnement. Mettez-y un verre de vin blanc. Panez-les avec moitié mie de pain & moitié parmeſan. Faites prendre couleur au four. Etant cuits, vous égouttez ce qui eſt dans le plat, dégraiſſez & ſervez autour une ſauce hachée au beurre.

Turbotins farcis.

Etant accommodés, vous levez la peau de deſſous ſans la ſéparer.

Faites une farce avec du beurre, perſil, ciboule, échalottes, champignons, de la mie de pain, trois jaunes d'œufs, ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre, le tout bien manié. Empliſſez votre poiſſon, & l'arrangez dans un plat frotté de beurre & de petites herbes, le dos ſur le plat & le ventre en l'air. Faites fondre du beurre Entrée.

& y mettez un jaune d'œuf, ſel, & fines herbes. Etant à demi froid vous dorez votre poiſſon, le panez de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four. Dégraiſſez & ſervez avec un peu de ſauce blanche ou autre.

Turbotins au court-bouillon.

Rôt. Faites un petit court-bouillon léger avec de l'eau, du lait, du ſel, un morceau de beurre, oignon, perſil, ciboule, & fines herbes. Quand cela a bouilli, vous le verſez tiéde ſur votre poiſſon, que vous faites cuire à petit feu. Vous le ſervez ſur une ſerviette ou avec une ſauce blanche, capres, ou autre ſauce.

Filets de Turbot à l'huile.

Hors-d'œuvre. Levez les filets d'un turbot cuit au court-bouillon. Arrangez-les ſur un plat, & garniſſez de quelques petites herbes aſſaiſonnées de ſel, poivre concaſſé, huile & vinaigre.

Obſervation.

Le turbot pour être bon, doit être choiſi d'un blanc clair & vif, frais, gras & épais, qu'il ne ſoit point taché de marque de ſang extravaſé, ce qui ſignifie qu'il a ſouffert. Quand il eſt maigre, il ſe lâche en cuiſant, quelque précaution qu'on prenne.

De la Barbue.

La barbue eſt un poiſſon de mer plus fin & plus délicat que le turbot, & s'accommode de même.

Matelotte de Barbue.

Prenez une barbue bien fraîche que vous vuidez, lavez & cizelez ſur le dos de deux coups de couteau. Groſſe Entrée.

Mettez dans une caſſerole un peu de bon bouillon, un demi verre de vin de Champagne, deux gouſſes d'ail, un verre d'huile, ſel, clous, fines herbes, perſil & ciboules entieres. Faites cui-

re à petit feu. Egouttez & tenez chaudement. Vous aurez deux bons verres de quinte-eſſence qui ait beaucoup de corps ſans être ſalée. Mettez-y une pincée de perſil haché & blanchi. Verſez ſur votre poiſſon, & ſervez chaud.

Filets de Barbue glacés au verd-pré.

Hors-d'œuvre. Levez les filets d'une barbue fraîche & bien épaiſſe, piquez-les de menu lard, & leur faites faire un bouillon dans le même aſſaiſonnement que ci-deſſus. Vous les finiſſez dans une glace comme les autres poiſſons ci-devant. Mettez dans le fond du plat une ſauce au verd-pré, & les filets glacés deſſus bien arrangés.

Le plie ou flaye.

Eſt un poiſſon de mer & de riviere, il en vient des gros & des petits, on les mange grillés, ou au court-bouillon, de lait, & à différentes ſauces, comme les turbotins. On les peut manger frits, ainſi que les autres poiſſons.

Des Carlets & Limandes.

Carlet grillé.

PRenez un grand carlet, que vous vuidez, lavez & reſſuyez bien. Cizelez-le ſur le dos & le faites mariner à l'huile ou au beurre, ſel, poivre, & fines herbes. Faites-le griller à propos, & mettez deſſus une ſauce à l'orange ou autre. Entrée.

Carlets & Limandes frits.

Etant vuidés, lavés, égouttés & reſſuyés, vous les cizelez ſur le dos & les farinez. Faites-les frire à propos ſans les deſſécher. Rôt.

Ces ſortes de poiſſons ont la chair très-délicate & peu de conſiſtance.

Limandes au gratin.

Prenez des limandes fraîches dont vous coupez la tête & la queue. Levez la peau par le dos ſans ôter l'arrête. Faites entrer une petite farce maigre bien lé- Hors-d'œuvre.

gere. Mettez dans le plat un peu de cette farce, de la mie de pain ou chapelure, les limandes deſſus, & le ventre en l'air. Mettez dans une caſſerole un petit morceau de bon beurre, perſil, ciboule, ſel, poivre, un peu d'échalottes, le tout haché. Mettez par-deſſus vos limandes, & les faites cuire au four doux, couvertes de papier beurré pour qu'elles ne ſéchent point. Etant cuites, vous les dégraiſſez. Si le gratin n'eſt pas aſſez fait, vous les remettez ſur un petit fourneau, & mettez deſſus une ſauce légere ou au beurre. On les mange frits, ou en petits filets, à la ſauce aux fines herbes & autres.

De la Raye.

Il y en a de quatre ſortes, ſçavoir, l'Ange, la Raye douce, la raye bouclée, & les petits raïons. La plus délicate eſt la raye bouclée.

Raye douce au court-bouillon, ſauce blanche.

Coupez votre raye en deux & la vuidez. Otez les boyaux & les œufs qui ſont bons pour les pauvres. Lavez-la bien, & la faites cuire avec ſel, poivre, oignons, laurier, baſilic, clous de girofle, de l'eau, & environ un demi ſeptier de vinaigre. Etant à moitié cuite, vous y mettez le foye, enſuite vous l'ôtez de deſſus le feu. Epluchez-la de ſa peau, & la ſervez avec une ſauce blanche, capres & anchois, ſi vous en avez. Entrée.

Raye à la Bourgeoiſe.

Etant cuite & épluchée comme ci-devant. Faites-la chauffer dans le plat. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites fondre dans une poële ce qu'il faut de beurre pour la ſauce juſqu'à ce qu'il ſoit noir. Jettez dedans une pincée de perſil concaſſé. Quand il eſt frit, vous verſez le tout ſur votre raye. Entrée.

Jettez dans votre poële un demi verre de vinaigre que vous faites un peu chauffer, & verſez deſſus votre raye.

Voilà les deux façons ordinaires & communes d'accommoder la raye.

Raye bouclée, ſauce hachée maigre.

Entrée. Étant cuite & épluchée, vous la dreſſez ſur le plat entiere ou en filets. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ciboules, échalottes, capres, anchois, une pincée de paſſe-pierre, ſel, poivre, muſcade, un peu de farine délayée, avec un peu d'eau, ou jus maigre. Tournez votre ſauce ſur le feu, & la finiſſez comme une ſauce blanche, & la verſez ſur la raye.

Raye frite.

Entrée ou Rôt. Après l'avoir nettoyée & lavée, vous la coupez en filets, & en levez la peau proprement des deux côtés. Marinez-les avec ſel, poi-

vre, oignon, perſil & ciboules entieres, clous de girofle, baſilic, de l'eau, du vinaigre, un morceau de beurre manié dans un peu de farine. Faites chauffer votre marinade & mettez dedans votre raye pendant deux heures. Egoûttez, reſſuyez, farinez, & faites frire. Servez garni de perſil.

Les petits rayons frits s'apprêtent de même, mais la marinade n'eſt pas ſi forte.

Raye à la Sainte-Menehoult.

Coupez-la en filets & ôtez la peau. Faites chauffer une Sainte-Menehoult avec une chopine de lait, ſel, poivre, tranches de citron, fines herbes, un morceau de beurre manié. Mettez dedans vos filets & les tenez ſur des cendres chaudes. Etant cuite aux trois quarts, vous la retirez & égouttez. Votre Sainte-Menehoult à demi froide, vous y trem- Entrée.

pez votre raye, panez, faites griller, ou prendre couleur au four, en l'humectant d'un peu de beurre fondu. Servez avec une ſauce piquante ou remoulade à part.

Raye au Parmeſan.

Entrée. Faites cuire votre raye comme ci-devant, & de petits oignons.

Mettez dans le fond du plat du parmeſan rapé avec un peu de coulis. Arrangez votre raye & les petits oignons entre chaque filets & un peu autour, ou quelques témoins de pains frits à l'huile. Faites fondre un morceau de beurre, dans lequel vous mettez un peu de coulis, deux jaunes d'œufs & de la moutarde. Etant à demi froid, maſquez le tout & panez de parmeſan, & d'un quart de mie de pain. Faites prendre couleur au four, dégraiſſez & ſervez avec un peu de ſauce dans les endroits qui ſont vuides pour

humecter le tout.

Raye ſauce au vin.

Faites cuire de la raye bouclée au court-bouillon. Epluchez & la dreſſez ſur ſon plat. Faites rouſſir un morceau de beurre & jettez dedans perſil & ciboule hachée. Mouillez de vin rouge, ſel, poivre, un demi verre d'huile. Faites bouillir un peu & jettez ſur votre raye, avec un filet de vinaigre. Faites-la un peu mijotter dans la ſauce avec un peu de chapelure de pain. Entrée.

Raye ſauce au foye.

Etant nettoyée, levez la peau. Coupez votre raye en filets & la marinez au vinaigre. Egouttez, farinez, & faites frire. Faites cuire les foyes dans un peu de court-bouillon, vous l'écraſerez dans une caſſerole, avec ciboule, échalotte hachée, deux pains de beurre, un peu de rocambole, ſel, poivre, muſcade, capres ha- Entrée.

chées, un peu de farine & de ſauce maigre. Tournez & donnez la conſiſtance d'une ſauce liée ordinaire, & un filet de vinaigre. Mettez la ſauce deſſous & la raye deſſus.

Raye frite à la Provençale.

Hors-d'œuvre. Marinez des filets de raye comme ci-devant. Pour la ſauce faites ſuer quelques morceaux de raye avec un morceau de beurre, un bouquet, quelques oignons, champignons, gouſſes d'ail. Quand cela commence à s'attacher, vous mouillez de vin de Champagne, coulis maigre ou ſauce à la carpe, un verre d'huile. Faites bouillir votre ſauce & la dégraiſſez, finiſſez-la de bon goût. Otez la raye, paſſez la ſauce & ſervez avec un peu d'anchois.

De l'Aloſe.

Il en vient de la mer & des rivieres, & principalement de la Seine & de la Loire.

Aloſe au court-bouillon.

Vuidez-la, ôtez-les ouies. Etant lavée & nettoyée, vous la mettez dans une poiſſonniere avec de l'eau & du ſel, tranches d'oignon, clous, baſilic, & un morceau de beurre. Faites bouillir & cuire à petit feu. Laiſſez-la repoſer, & ſervez ſur une ſerviette. Garniſſez, ſi vous voulez. Rôt.

Aloſe grillée.

Ecaillez, vuidez, lavez, reſſuyez, & la cizelez des deux côtés, faites fondre du beurre & la retournez dedans avec ſel, poivre, & quelques feuilles de laurier. Faites-la griller. Groſſe Entrée.

On peut mettre dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes, faites-la cuire à propos, & ſervez deſſous une farce à l'oſeille au maigre, ou une ſauce blanche, avec capres & anchois dedans.

Filets d'Aloſe au citron.

Hors-d'œuvre. Ayez des filets d'aloſe de Seine levés proprement. Faites-les cuire dans du bouillon, vin blanc, un peu d'huile, ſel & fines herbes, & les faites enſuite égoutter. Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre avec ſel, poivre, muſcade, trois tranches de citron, un peu de farine délayée avec du coulis. Tournez votre ſauce ſur le feu. Otez le citron & le preſſez dedans. Servez la ſauce ſur vos filets avec poivre concaſſé.

Etant cuite comme ci-devant; on peut la ſervir avec d'autres ſauces, mais toujours un peu relevées.

Du Cabillot ou Moruë fraîche.

Moruë fraîche au court-bouillon.

Rôt. VUidez votre moruë & la lavez proprement. Mettez-la dans une poiſſonniere avec tous les ingrédiens du court-bouillon,

de l'eau, ſel, vinaigre, & un morceau de beurre, faites-la cuire à petit feu, & la ſervez ſur une ſerviette.

Moruë fraîche au four.

Prenez de la moruë fraîche. Entrée. Faites fondre du beurre, avec perſil, ciboule, échalottes hachées, une pincée de capres hachées, ſel, poivre, fines herbes. Saucez bien votre moruë, panez & faites cuire au four. Servez deſſous une ſauce aux anchois ou autre.

Landoriomme.

C'eſt la moruë fraîche que l'on Entrée. appelle ainſi, parce que venant fraîche à Paris, vous lui ôtez la tête, dont vous faites une entrée en la faiſant cuire dans un court-bouillon. Vous la ſervez avec une ſauce blanche ou autre. Vous ouvrez par le dos votre moruë fraîche, ôtez les arrêtes & la mettez au ſel fin pendant cinq ou ſix

jours au plus, ſi le tems eſt froid; & vous la mangez à meſure en la faiſant tremper à l'eau tiéde le matin pour le ſoir & changeant d'eau. Plus vous la gardez & plus elle prend ſel. Par conſéquent il la faut faire deſſaler davantage & la ſervir avec une ſauce à la moruë, ſurtout prenez garde au ſel.

Moruë de la Terre-Neuve.

Elle vient ordinairement toute ſalée de ce pays-là. C'eſt la meilleure de toutes, quand elle eſt d'un bon ſel, & donnée à point. Il en vient auſſi d'Hollande, ainſi que du Saumon ſalé, dans des barils, avec une ſaumure, elle eſt belle & blanche, mais coriaſſe.

Moruë au beurre.

Entrée. Etant bien deſſallée vous la faites égoutter, & la mettez dans une caſſerole coupée en morceaux; étouffez-la bien & la faites cuire ſur un fourneau bien allumé. Mettez du beurre bien fin dans le plat

avec votre moruë. Rapez-y un peu de muſcade, & mettez encore un peu de beurre par-deſſus. Couvrez un inſtant, & ſervez chaud. A meſure que l'on en prend dans le plat pour manger, il faut toujours remuer.

Langues de moruës.

Vous les faites deſſaler & cuire comme la moruë avec un aſſaiſonnement de lait, beurre, & fines herbes. Servez avec une ſauce à la crême. Hors-d'œuvre.

Moruë au perſil.

Etant cuite & accommodée comme ci-devant, vous la parſemez de perſil haché bien menu, & ſervez chaude. Hors-d'œuvre.

Moruë à la Maître-d'Hôtel.

Faites cuire une queue de moruë à l'eau, ou la mettez à l'eau fraîche. Quand l'eau commence à bouillir la moruë doit être cuite. Mettez du beurre ſur un plat avec poivre, muſcade, perſil & Hors-d'œuvre.

ciboule hachée. Mettez votre moruë dedans avec jus de citron. Remuez toujours à meſure que vous la mangez.

Moruë à la crême.

Hors-d'œuvre. Faites cuire une queue de moruë bien deſſalée, cependant qu'elle ne la ſoit pas trop, afin qu'elle ne perde pas ſon goût. Ratiſſez-la bien & la faites égoutter. Levez-en les filets. Faites une ſauce avec deux ou trois pains de beurre, poivre & muſcade, un peu de farine délayée avec de la crême. Joignez-y un peu de perſil blanchi. Tournez votre ſauce & mettez vos filets dedans, faites mijotter, & ſervez chaud.

Moruë, à la ſauce à la moruë.

Entrée. Faites cuire une queue de moruë & en levez les filets. Paſſez des champignons coupés en deux, avec deux pains de beurre, deux ou trois gouſſes d'ail, ſingez un peu & mouillez avec de la crême.

Quand la ſauce a pris conſiſtance, paſſez-la au tamis, & y mettez votre moruë dedans, avec du perſil haché & blanchi, ſi vous voulez.

Queues de moruës farcies.

Faites cuire une queue de moruë, levez-en les filets. Gardez la queue que vous étendez ſur le plat. Groſſe Entrée.

Faites une farce de carpe. Garniſſez l'arrête de votre queue, & faites un petit rebord autour. Paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, quelques champignons hachés, perſil & ciboule, laitances de carpe, moules, queues d'écréviſſes & les filets de moruë. Finiſſez le tout avec une liaiſon & laiſſez refroidir. Enſuite vous mettez votre ragoût dedans un plat, recouvrez de farce, panez & faites prendre couleur au four à petit feu. Ayez la précaution d'envelopper la

queue dans un papier beurré pour qu'elle ne brûle pas. Servez avec un peu de ſauce autour.

Moruë à l'oignon.

Entrée. Faites cuire votre moruë & la dreſſez ſur le plat avec du poivre. Faites rouſſir du beurre & jettez dans la poële cinq ou ſix oignons hachés très-fin en demi rouelle. Remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Verſez ſur votre moruë, avec un filet de vinaigre que vous avez fait chauffer dans la poële.

Moruë frite.

Entrée. Levez des filets de moruë, & faites une marinade avec du lait, un morceau de beurre & fines herbes & tranches de citron. Faites chauffer & y mettez vos filets que vous laiſſez mariner juſqu'au moment de ſervir. Vous les égouttez & reſſuyez, & les ſaucez dans des blancs d'œufs fouettés. Farinez & faites frire. Servez deſſous une ſauce robert ou autre.

On

On peut ſervir la moruë cuite à l'eau & bien égouttée avec une ſauce Robert.

Moruë à la Provençale.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboule échalottes hachées, un peu de rocambole, poivre, muſcade, un peu d'eau de la moruë, de l'huile & de la mie de pain bien fine. Remuez votre ſauce ſur le feu, & y mettez une queue de moruë cuite & égouttée. Mariez bien le tout enſemble. Faites enſorte que l'huile ne paroiſſe pas. En finiſſant jus de citron. Hors-d'œuvre.

Moruë au four à la Sainte-Menehoult.

Faites une ſauce à la moruë ordinaire. Mettez-y, ſi vous voulez, quelques champignons hachés bien menus. Mettez votre moruë. maniez bien le tout enſemble. Laiſſez refroidir, & mettez dans le fond du plat un peu de Hors-d'œuvre.

farce maigre ou hachis de carpe. Mettez votre moruë deſſus. Faites fondre un morceau de beurre dans la caſſerole où étoit la moruë, avec le reſtant de la ſauce. Joignez-y un jaune d'œuf. Remuez bien & maſquez votre moruë avec une cueillere ou un doroir. Panez-la avec moitié mie de pain & chapelure bien fine. Faites prendre couleur au four, dégraiſſez, & ſervez tout chaud.

Moruë au verjus,

Entrée. Mettez-la dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un peu de farine, de la crême, & un peu de poivre, avec des grains de verjus blanchis. Servez chaud.

Moruë à la Garonne.

Entrée. Faites cuire une queue de moruë & l'égouttez. Mettez dans le plat que vous devez ſervir de petits croutons de pain, un peu d'huile très-fine & de bon beurre, per-

ſil, ciboule, éhalottes, un peu d'ail, le tout haché bien menu, de la chair de citron en dez, des filets d'anchois. Mettez votre queue de moruë ſur cet appareil, avec un peu de poivre. Couvrez de ce même appareil avec un peu de chapelure de pain. Couvrez & faites mijotter ſur un petit fourneau, paſſez la pelle deſſus, & ſervez chaud.

Merlache à la Provençale.

Coupez d'une merluche ce qu'il en faut pour un plat, vous la battez bien & la mettez dans une terrine avec de l'eau, & de la cendre de bois neuf. Faites tremper pendant deux jours en changeant d'eau & de cendre deux fois par jour, matin & ſoir. Entrée.

Vous la faites cuire à grande eau pendant une demi-heure. Après l'avoir bien lavée, égouttez-la, & ôtez toutes les arrêtes. Mettez dans une caſſerole un mor-

ceau de bon beurre, perſil, ciboule hachée, un peu de farine & de la crême. Mettez votre merluche dedans avec un bon verre d'huile, deux gouſſes d'ail hachées. Faites bouillir un moment. En ſervant jus de citron

Si la merluche étoit trop deſſalée, il faudroit l'aſſaiſonner à proportion.

Vous pouvez la mettre à quelque autre ſauce, étant cuite comme ci-devant.

Des Harengs.

Harengs frais grillés.

Entrée. ETant vuidés & écaillés proprement, vous les trempez dans du beurre aſſaiſonné de ſel, poivre, & fines herbes. Panez-les & les faites griller de belle couleur. Servez-les avec une ſauce blanche, dans laquelle vous mettez un peu de moutarde ou une ſauce à l'huile à part.

Matelote d'Harengs frais.

Etant appropriés, vous les coupez en deux, ôtez les têtes & les mettez dans une caſſerole. Vous les finiſſez comme les matelotes d'anguille & autres. Entrée.

Autre matelote d'harengs frais.

Levez-en les filets, & les faites cuire dans une caſſerole avec de bon bouillon, un peu de vin blanc & de l'huile, tranche de citron, ſel & fines herbes. Mettez-y auſſi les laites. Etant cuits, vous les dreſſez dans le plat & mettez deſſus une ſauce au Patriarche, dans laquelle vous mettrez deux pains de beurre manié dans la farine avec du cerfeuil haché & blanchi. En ſervant jus de citron. Entrée.

Harengs frits.

Ouvrez-les en deux, ôtez la tête & le bout de la queue. Faites-les mariner avec ſel, poivre, le jus d'un ou deux citrons. Egouttez, farinez, faites frire de belle couleur. Entrée.

Harengs pecs à l'huile.

Entrée. Ce ſont des harengs ſalés nouveaux. Vous les lavez dans trois ou quatre eaux différentes, & enſuite dans du vin blanc. Vous ôtez la peau, & les ſervez à ſec comme des anchois. On peut lever les filets, ſi on veut.

Salade d'Harengs ſalés.

Entrée. Après les avoir lavés dans deux ou trois eaux, vous levez la peau & les filets, & les lavez dans le vin blanc. Enſuite vous les mettez dans un vaiſſeau propre avec du poivre concaſſé, de petites tranches d'oignon, une pomme de reinette coupée par petites morceaux bien minces. Faites baigner le tout dans l'huile une journée entiere, égouttez & arrangez le tout proprement ſur le plat. Vous y mettez un nouvel aſſaiſonnement d'huile, bon vinaigre & gros poivre.

Harengs ſalés à la Ste. Menehoult.

En les tirant de cacq, vous les lavez & les faites tremper pendant quatre jours, en les changeant ſoir & matin. Levez la peau, coupez la tête & les reſſuyez. Vous les trempez dans le beurre, panez & faites griller de belle couleur, & ſervez à ſec. Entrée.

Harengs ſalés frits.

Etant deſſalés vous leur coupez la tête & la queue. Ouvrez-les par le dos, farinez-les avec une pâte à bierre, & les faites frire. Hors-d'œuvre.

Ou bien étant grillés comme ci-devant, vous ſervez deſſous une purée bien douce.

Harengs ſors à la Ste. Menehoult.

Prenez les plus nouveaux, & leur coupez la tête & la queue. Hors-d'œuvre.

Levez la peau & enſuite les filets. Faites-les temper dans du lait pendant ſix heures. Etant égouttés vous les trempez dans du

beurre que vous aurez fait fondre avec un peu de poivre, basilic, & un jaune d'œuf. Panez & faites griller légerement. Servez avec jus d'orange.

Filets de harengs sors aux fines herbes.

Hors-d'œuvre. Faites-les tremper comme ci-devant, & les faites degorger dans l'eau un peu chaude. Etant égouttés, vous les mettez dans un plat avec du beurre, un peu d'huile, persil, ciboule, échalottes hachées, poivre & fines herbes. Mettez vos filets dedans. Faites mijotter sur un petit fourneau bien couvert. Dégraissez, & servez avec un peu de coulis & jus d'orange.

Sardines fraîches grillées.

Entrée. Vous les écaillez & vuidez sans les laver. Etant bien essuyées vous les marinez dans un peu de beurre ou d'huile, sel & fines herbes. Faites-les griller légerement.

Des Merlans.

Merlans frits.

ECaillez & vuidez des merlans frais & en conſervez le foye. Après les avoir lavés & reſſuyés, vous les cizelez légerement des deux côtés; farinez, & faites frire. Garniſſez de perſil & ſervez. Rôt.

Merlans à l'eau.

Etant lavés & nettoyés, vous les faites cuire dans une petite ſaumure légere. Mettez-les de leur longueur dans un vaiſſeau. Faites-les baigner & bouillir dans l'eau avec ſel, racines, & petit paquet de perſil vert, faites bouillir un moment, & y mettez un demi verre d'huile. Faites cuire à petit feu & les ſervez avec leur cuiſſon. Entrée.

On peut mettre des ſauces à part.

Merlans à la crême.

Entrée. Faites-les cuire comme ci-devant, & les dreſſez ſur le plat bien égouttés. Maſquez-les avec une ſauce à la moruë à la crême.

Merlans à la Sainte Menehoult à la crême au four.

Hors-d'œuvre. Faites-les cuire dans un petit courtbouillon de lait, que vous aſſaiſonnez à l'ordinaire. Enſuite vous en levez les filets & les mettez dans une ſauce à la crême, que vous dreſſez ſur le plat. Finiſſez comme la moruë.

Poupiettes de merlans.

Hors-d'œuvre. Prenez des merlans bien frais; coupez la tête & la queue. Fendez-les par le dos, levez l'arrête. Coupez de la chair du dos que vous mettez ſur le ventre. Otez les nageoires, & mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec ſel, poivre muſcade, baſilic, perſil, ciboules, échalottes & champignons, le

tout haché bien menu. Paſſez un peu ſur le feu. Mettez-y deux jaunes d'œufs avec un peu de mie de pain bien fine, une pincée de capres hachées bien menues. Quand cela eſt froid, vous en mettez un petit lit ſur chacune de vos poupiettes. Roulez, ficelez, & faites cuire à petit feu avec un peu de vin, bouillon, huile, ſel & fines herbes. Servez avec une ſauce à l'Italienne.

On peut les paner avec mie de pain, & leur faire prendre couleur au four, ou les tremper dans une pâte à frire, & les finir à propos.

Merlans grillés en vives.

Etant accommodés & reſſuyés entre deux linges, vous les cizelez légeremeut, & les marinez dans le beurre & fines herbes. Coupez-leur la tête. Faites-les griller d'abord au feu vif, & les ſervez avec une ſauce blanche au beurre ou autre. Entrée

Merlans farcis à la Sainte-Menehoult au gratin.

Entrée. Etant appropriés vous leur coupez la tête & la queue. Otez l'arrête par le côté du ventre. Faites une farce de carpes bien délicate & bien nourrie. Mettez-en dans vos merlans & un peu au fond du plat, avec un peu de coulis maigre, bien doux. Mettez vos merlans deſſus le dos en l'air. Faites fondre du beurre avec ſel, poivre, muſcade, baſilic en poudre. A demi froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs. Remuez le tout. Dorez vos merlans de ce beurre & les panez avec de la mie de pain bien fine. Faites cuire au four de belle couleur; ou ſur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere. Mettez dans le fond un peu de ſauce blonde ou autre.

Filets de merlans à l'Eſpagnole.

Prenez de beaux merlans, le-

vez-en les filets, & les mettez dans une caſſerole. Marinez avec ſel, & poivre concaſſé, perſil entier, jus de citron. Etant égouttés & reſſuyés, vous les farinez, & faites frire, de maniere qu'ils ne ſoient point déſſéchés. Servez-les avec une ſauce à l'Eſpagnole. Hors-d'œuvre.

Ou peut les mettre à pluſieurs ſauces différentes.

Filets de merlans pluche verte.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, de l'huile, vin blanc, gouſſes d'ail piquées d'un clou, ſel, tranches de citron. Faites égoutrer, & ſervez avec une ſauce pluche verte deſſous & vos filets deſſus. Hors-d'œuvre.

Des Solles.

Solles frites.

PRenez des moyennes ſolles, blondes & épaiſſes, parce qu'elles ſont plus délicates. Ecaillez-les, & les vuidez, en leur fai. Rôt

ſant une petite inciſion par derriere. Lavez, égouttez & reſſuyez: donnez un coup de couteau ſur le dos. Farinez & faites frire. Servez chaud. Il ne faut pas que la friture ſoit auſſi chaude que pour les merlans.

Solles aux fines herbes.

Entrée. Nettoyez des moyennes ſolles, & les fendez ſur le dos. Faites-les cuire à moitié dans du vin de Champagne, bouillon, un peu d'huile, ſel, quelques gouſſes d'ail piquées de clous, fines herbes, tranches de citron, perſil, ciboules entieres. Faites les égoutter. Ayez deux pains de beurre manié avec ſel, poivre concaſſé, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché très-menu, que vous faites entrer dans vos ſolles par la fente qui eſt ſur le dos. Dreſſez-les ſur le plat le blanc en l'air. Vous les tenez ſur des cendres chaudes & y mettez un peu

de quinte-eſſence maigre ou graſſe. En ſervant jus de bigarrade.

Solles à l'Eſpagnole.

Faites les cuire entieres comme ci-devant, & ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole, maigre ou graſſe. Entrée.

Solles farcies à la Ste. Menehoult.

Etant bien nettoyées, vous levez la peau du dos ſans la déchirer. Faites une farce avec de la chair de carpe ou de ſolles bien fine. Si vous ne la voulez point de poiſſon vous la faites avec du beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, de la mie de pain, & jaunes d'œufs, le tout bien manié. Vous farciſſez vos ſolles & les trempez dans du beurre aſſaiſonné, ou dans une Sainte-Menehoult. Panez légerement & les faites cuire au four ſur un plafond, que vous graiſſez de beurre. Entrée.

Servez-les avec un peu de ſauce, telle que vous voudrez.

Solles au vin de Champagne.

Entrée. Etant écaillées & vuidées, vous les faites cuire dans une caſſerole avec quelques tranches de citron, un peu de bouillon, deux verres de vin de Champagne, ſel & fines herbes. Etant cuites, vous les égouttez, paſſez la cuiſſon, & en mêlez un peu avec du coulis. Faites bouillir, dégraiſſez & ſervez ſur vos ſolles avec jus de citron.

Solles aux Ecréviſſes.

Entrée. Faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, du bouillon, vin de Champagne, fines herbes, ſel & poivre, & les ſervez avec un coulis d'écréviſſe bien fait & léger.

Obſervez de leur couper le bout de la tête & la queue, & de les fendre ſur le dos.

Solles grillées.

Etant écaillées & vuidées, vous leur coupez la tête & la queue & le bout des nageoires. Otez les œufs & mettez à la place un morceau de beurre manié, avec perſil, ciboule, ſel, poivre, fines herbes, & un peu de mie de pain. Faites-les mariner dans le beurre, & les faites griller à propos. Servez deſſus une petite ſauce à l'eau ou ſauce blanche aux capres. Entrée.

Solles en caſſerole aux fines herbes.

Après les avoir nettoyées, vous les fendez ſur le dos, & faites entrer dedans du beurre manié dans de petites herbes, ſel & poivre. Frottez le plat avec un peu de beurre, mettez-y ſel & poivre, perſil, petites herbes hachées, & mie de pain. Arrangez vos ſolles deſſus & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous. Faites fondre du beurre, dans lequel Entrée.

vous mettez un jaune d'œuf, & que vous verſerez ſur vos ſolles. Panez-les & les faites cuire au four belle couleur. Dégraiſſez, & ſervez avec un peu de ſauce au beurre.

Solles au lard glacées.

Entrée. Etant écaillées & vuidées, levez la peau du ventre, coupez la queue, les nageoires, & le bout de la tête. Vous les piquez de menu lard & les faites blanchir dans le vin blanc, avec quelque aſſaiſonnement. Enſuite vous les faites égoutter, & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon qui ſoit en gelée, ſi faire ſe peut, un peu de vin, tranches de veau légeres, un peu de jambon & un bouquet. Faites-les cuire doucement, & enſuite égoutter. La cuiſſon étant réduite au point d'un caramel & bien paſſée, vous y mettez vos ſolles, le lard en deſſous, tout ſur des cendres chau-

des. Servez deſſous un peu de coulis ou ſauce à la carpe, ou faites une ſauce avec le fond de la cuiſſon, & prenez garde au ſel.

Filets de ſolles aux fines herbes.

Prenez des ſolles frites & en levez les filets proprement. Mettez-les dans une caſſerole ou un plat creux, avec deux pains de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, poivre, un peu d'huile. Faites mijotter ſur des cendres chaudes. En finiſſant, mettez un peu de coulis maigre & jus de bigarrade. Servez chaud. Hors-d'œuvre.

Filets de ſolles à la rocambole.

Faites frire des ſolles & en levez les filets que vous arrangez ſur le plat, avec un peu de ſel & poivre concaſſé. Faites blanchir une pincée de rocamboles, & la mettez ſur vos filets avec un peu de conſommé & de la chapelure de pain. Faites un peu chauffer Hors-d'œuvre.

pour faire prendre goût. En ſervant jus d'Orange.

Filets de ſolles émincés aux concombres.

Hors-d'œuvre. Faites frire des ſolles, & en levez les filets que vous coupez très-minces. Faites un ragoût de concombres coupées bien minces & bien cuites. Mettez dedans vos filets, & les ſervez chauds.

Vous en faites de même à la chicorée.

Blanquette de filets de Solles.

Hors-d'œuvre. Vos ſolles étant frites, levez-en les filets, que vous coupez larges du petit doigt, & les mettez dans une caſſerole.

Paſſez dans une caſſerole des champignons coupés de la même forme, avec un peu de beurre, un bouquet. Singez un peu & mouillez avec du bouillon, & un demi verre de vin blanc. Mettez-y deux gouſſes d'ail entieres. Faites cuire votre ſauce un peu liée,

de bon goût. Mettez vos filets dedans, & faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec un peu de perſil haché bien menu. Délayez avec de la crême. Liez votre blanquette. Goûtez; en finiſſant jus de citron.

Riſolles de ſolles.

Prenez de petites ſolles dont vous levez les filets proprement. Otez un peu de la chair de deſſus que vous mêlerez avec un peu d'autre chair de ſolles ou autre poiſſon. Hachez bien cette chair avec ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, un peu de mie de pain mittonné dans la crême, deux ou trois jaunes d'œufs, le tout bien haché & pilé. Faites fondre du beurre dans une caſſerole & y mettez votre farce. Maniez bien le tout & laiſſez refroidir. Enſuite vous étendez vos filets & faites un lit de cette farce. Vous les roulez & en faites la Hors-d'œuvre.

quantité qu'il faut pour un plat. Faites-les cuire dans une petite braiſe maigre comme ci-devant. Egouttez, laiſſez refroidir, panez, faites frire, ou les trempez dans une pâte, & les faites frire de même. Garniſſez de perſil & ſervez.

Terrine de Solles.

Groſſe Entrée. Faites-les frire aux trois quarts, & en levez les filets que vous mettez dans une caſſerole.

Faites un ragoût avec un pain de beurre, une douzaine de petits champignons & de truffes. Paſſez le tout & ſingez un peu. Vous mouillez de jus maigre & vin de Champagne & y mettez un bouquet. Laiſſez mijotter. Enfiniſſant mettez de belles laitances de carpe bien blanchies, & queues d'écréviſſes. Liez le tout d'une ſauce à la carpe. Mettez ce ragoût dans vos filets. Quand il eſt bien fini, vous le ſervez dans la terrine.

Vous pouvez les finir avec du coulis d'écréviſſes.

Vous faites des terrines de toute ſorte de poiſſon en filet.

Timbale de Solles.

Prenez de petites ſolles dont vous levez les filets. Otez la chair de deſſus. Faites-en une petite farce bien liée. Ayez un ſalpicon crû de champignons ou de trufes, laitances, queues d'écréviſſes & autres, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, baſilic, morceau de beurre, liez de jaunes d'œufs. Foncez votre timbale en coupant un bout de vos filets en pointe. Graiſſez de beurre votre timbale, & arrangez vos filets dedans, la pointe en bas, le côté blanc en dehors. Mettez-y de la farce. Rendez le tout uni avec des œufs, & empliſſez de votre ſalpicon. Mettez de la farce deſſus, ramenez vos filets les uns ſur les autres & les ſoudez bien avec des œufs. Entrée.

Couvrez-les de papier beurré, & les faites cuire aux four doux. Enſuite vous les renverſez, & ſervez avec une ſauce à l'Italienne deſſous, ou autre à votre choix.

Solles glacées.

Entrée. Prenez de belles ſolles fraîches, lavées & bien nettoyées, levez la peau proprement du côté du blanc. Faites-les piquer de menu lard. Mettez-les dans une caſſerole, le lard deſſous.

Faites ſuer dans une caſſerole un morceau de veau & jambon, tranches d'oignon, carottes & panais. Avant que cela s'attache, mouillez avec de bon bouillon où il y ait eu un jarret de veau; ou bien vous mettrez de la glace de veau, un verre de vin de Champagne, deux ou trois gouſſes d'ail, un bouquet, quelques champignons, & un peu de baſilic. Laiſſez cuire une demi-heure, paſſez ſur vos ſolles & les faites

faites cuire. Tirez-les de la caſſerole, formez un caramel de la cuiſſon qui ſoit bien blond. Remettez-y vos ſolles, & les mettez ſur des cendres chaudes. Servez-les avec une ſauce à la carpe, ou autre petite ſauce de goût, légere & fine.

On peut les farcir ſur le dos, ou bien étant piquées, vous les farinez & les faites frire. Vous les mettez dans une ſauce blonde au vin de Champagne, le lard en deſſous.

On peut faire des filets de ſolles, glacés de même.

La ſolle eſt un poiſſon, quand il eſt bien frais, qui peut ſe varier & accommoder à bien des façons différentes, ſoit entiere quand elle eſt frite, ſoit au ſain-doux, à l'huile ou au beurre, ſoit quand elle eſt cuite entière, dans une petite braiſe maigre ou graſſe, ſoit en la mettant en filets avec

différentes ſauces, légumes, en tourte, pâté gros & petits, & quantité d'autres façons. Quand on en a beaucoup, l'on eſt bien aiſe de les accommoder à pluſieurs ſauces. Quand on en a peu on s'en tient aux façons ordinaires, & celles qui flattent plus le goût, il en eſt de même de toutes choſes qui ſe mangent.

Du Maquereau.

Maquereaux à l'Angloiſe.

Entrée. FAites-les cuire dans un court-bouillon avec du fenouil, & les ſervez avec une ſauce blanche, dans laquelle vous mettrez du fenouil, échalottes hachées bien menues, & jus de citron.

Maquereaux à l'Eſpagnole en gras.

Entrée. Levez-en les filets, & les faites cuire dans une caſſerole avec du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, & un peu d'huile. Faites égoutter, & ſervez deſ-

ſus une ſauce à l'Eſpagnole.

On les peut ſervir avec pluſieurs ſauces ou légumes.

Maquereaux glacés.

Etant bien lavés & nettoyés, levez la peau d'un côté, & piquez de menu lard. Faites-les cuire avec de bon bouillon, bardes de veau & lard, un bouquet, quelques champignons entiers. Etant cuits, vous les faites glacer dans leur cuiſſon, que vous faites réduire au caramel, & les ſervez avec telle ſauce que vous voudrez. Entrée.

Maquereaux à la Genevoiſe.

Etant bien nettoyés, vous les faites cuire à l'eau avec toutes ſortes de fines herbes, ſel & poivre, & les ſervez froids. Entrée.

Maquereaux bardés à la broche.

Coupez vos maquereaux en gros tronçons, & les marinez avec perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, de l'hui- Entrée.

le, un peu de bon beurre, ſel & poivre. Embrochez-les ſur des hatelets, & les faites cuire à la broche. Etant preſque cuits, vous les panez avec une mie de pain bien fine, & les ſervez avec une ſauce au vin de Champagne. On peut les mettre au four comme des côtelettes de veau.

Maquereaux à la braiſe.

Entrée. Prenez des maquereaux bien frais, coupez la queue & les vuidez. Etant lavés & nettoyés, vous les faites cuire dans une braiſe graſſe. Mouillez de vin blanc. Etant cuits, vous les ſervez avec une poivrade liée.

Maquereaux à la Provençale.

Entrée. Etant bien nettoyés, vous les fendez un peu par le dos, & les faites griller à propos.

Entrée. Faites fondre un morceau de beurre & y mettez un peu de perſil haché bien menu, un demi verre d'huile, ſel & poivre con-

caſſé, & jus de citron. Remuez toujours. Servez ſur vos maquereaux ou dans une ſauciere.

Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Faites-les griller après les avoir fendus par le dos auparavant. Enſuite vous leur mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec ſel, poivre, perſil, ciboule. Refermez-les & couvrez un inſtant. Servez chaud, jus de citron. Entrée.

On peut les faire griller à l'ordinaire & les ſervir à ſec. Vous faites une ſauce avec un peu de bouillon, ſel, poivre concaſſé, perſil, ciboule, échalottes hachées, deux pains de beurre. Faites frire un bouillon, & ſervez avec jus de citron. Mettez votre ſauce dans une ſauciere bien chaude.

Filets de maquereaux aux fines herbes.

Faites-les cuire à moitié dans Entrée,

une caſſerole avec du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, & un peu d'huile. Enſuite vous les mettez dans un plat, avec du beurre manié avec perſil, ciboule, échalottes, ſel, poivre, un peu de muſcade. Mettez vos filets deſſus & remettez encore du même beurre par deſſus. Couvrez le plat & le mettez ſur des cendres chaudes l'eſpace d'un quart d'heure. Egouttez le beurre & y mettez un peu de blond de veau. Faites mijotter; en ſervant jus d'orange.

Riſſolles de filets de maquereaux.

Hors-d'œuvre. Levez les filets proprement & les coupez en morceaux, larges comme le pouce. Faites-les mariner avec jus de citron, ſel, poivre, un peu de bon bouillon. Faites-les égoutter, & enſuite frire avec une pâte à vin, dans du bon ſain-doux.

De l'Eperlant.

Eperlans frits.

EPluchez-les proprement, & les enfilez dans une brochette de bois ou d'argent, paſſée par les yeux. Farinez-les & les faites frire de belle couleur. Garniſſez de perſil & ſervez. Rôt.

On peut les paner, en les paſſant dans une omelette, enſuite dans la mie de pain, & les faire frire de même.

Eperlans à la Sainte-Menehoult.

Etant bien nettoyés, vous les paſſez dans du beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, baſilic, un jaune d'œuf. Enſuite vous les panez d'une mie de pain légere & fine. Faites-les griller de belle couleur, & ſervez deſſous une ſauce à l'huile ou remoulade légere, ou ſauce blanche. Hors d'œuvre

Eperlans à la Provençale.

Arrangez vos éperlans dans une

Hors-d'œuvre. caſſerole. Vous faites bouillir dans une autre un demi-ſeptier de vin blanc, un peu d'eau, ſel, tranches de citron, & un peu d'huile que vous jettez ſur vos éperlans. Faites-les cuire & égoutter. Pilez deux ou trois gouſſes d'ail blanchies, une pincée de fenouil hachée & pilée. Mettez dans une caſſerole, ſel, poivre, muſcade, un verre de vin blanc bouilli, ou eſſence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile, tournez la ſauce ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu liée. Preſſez-y le jus d'un citron. Mettez la ſauce dans le fond du plat & les éperlans deſſus. Servez, un peu de cerfeuil haché.

On peut les faire frire & les ſervir à cette ſauce, & rien deſſus.

Eperlans à l'Italienne blanche.

Hors-d'œuvre. Faites-les cuire comme ci-devant, & les dreſſez dans le plat bien égouttés. Paſſez dans une caſ-

ſerole quelques champignons hachés bien menu avec autant d'échalottes, un bouquet. Singez & mouillez avec de la quinte-eſſence, un demi-verre de vin de Champagne & un peu d'huile. Faites mijotter votre ſauce & la dégraiſſez. En finiſſant un peu de perſil haché & blanchi, & jus de citron. Servez bien chaud ſur vos éperlans.

Eperlans à l'eau.

Arrangez-les dans une caſſero- Entrée.
le. Faites bouillir dans une autre, une pinte d'eau ou plus, s'il en eſt beſoin. Mettez-y des tranches d'oignon, de petits bouquets de perſil, & quelques racines de perſil coupées en filets, du ſel, une larme d'huile. Etant à moité cuit vous le ſervez tout bouillant ſur votre poiſſon, & le faites cuire à grand feu. Servez avec la ſauce & jus de citron.

Matelote d'Eperlans.

Entrée. Faites-les cuire comme les éperlans à la Provençale. Vous les égouttez & arrangez dans le plat. Ayez deux ou trois verres de quinte-eſſence bien réduite & qui ait bien du corps, ſans ſel, dans leſquelles vous mettez un peu de perſil blanchi & haché. Jettez ſur votre poiſſon, & ſervez chaud.

Caiſſe d'Eperlans.

Entrée. Foncez une caiſſe d'argent ou de papier, avec un peu de farce maigre bien légere. Faites fondre du beurre avec perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, muſcade, & baſilic en poudre. Arrangez vos éperlans dans la caiſſe avec tout cet aſſaiſonnement. Panez de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Dégraiſſez & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole ou autre. L'éperlan peut ſe mettre à différentes ſauces légeres, fines & de bon goût.

De la Macreuſe.

Macreuſe à la braiſe.

PLumez-la & la vuidez. Gardez le foye dont vous faites une farce avec champignon, perſil, ciboules, échalottes hachées, jaunes d'œufs durs, ſel, poivre, baſilic, le tout bien haché & pilé. Mettez-y deux jaunes d'œufs cruds. Mettez cette farce dans le corps. Faites cuire dans une braiſe maigre bien nourrie. Servez avec une ſauce hachée ou à l'Italienne. Entrée.

Macreuſe rôtie.

Etant accommodée comme ci-devant, vous la lardez d'anchois & la panez. Faites-la cuire à la broche, & la ſervez avec une poivrade à la rocambole, & au jus de bigarrade, comme le canard. Entrée.

On peut la mettre à la broche avec le foye dans le corps. Etant

cuite, vous ôtez le foye & le hachez bien menu, avec ſel, poivre, muſcade, rocamboles hachées, jus d'orange, & un peu d'eſſence d'ail. Coupez votre macreuſe en filets, & mêlez ce qui en ſort avec votre ſauce. Faites chauffer la ſauce & la ſervez deſſus.

Haricot de Macreuſe.

Entrée. Etant plumée & vuidée, vous la refaites ſur la braiſe. Enſuite vous la coupez en quatre, & la paſſez au beurre juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque cuite. Vous l'ôtez & ficelez les morceaux. Paſſez dans la même caſſerole une douzaine de navets, juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs. Mettez-les avec vos morceaux dans une petite marmite, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre. Faites un petit roux dans la même caſſerole & mouillez de bouillon de poiſſon. Verſez dans la marmite & faites cuire

votre haricot à petit feu. Mettez des croutons deſſous, un filet de vinaigre, & ſervez.

On peut ſervir la macreuſe avec un ragoût de navets, après l'avoir fait larder d'anguille, & cuire à la braiſe.

Macreuſe à la daube.

Lardez-la de lard, & la faites cuire comme le canard. Vous la ſervez froide, ou en faites des pâtés froids. Entremet froid.

La macreuſe griſe eſt la meilleure & la plus délicate.

Du Rouget.

Rougets grelots au court-bouillon.

Etant lavés & nettoyés, vous les faites cuire dans un court-bouillon d'eau, ſel, poivre, un peu de beurre & vinaigre, & fines herbes. Etant cuits ôtez la peau qui eſt deſſus & les ſervez Entrée.

avec une ſauce blanche, dans laquelle vous mettez capres & anchois.

On peut ôter la tête, parce qu'elle n'eſt pas belle à voir.

Rougets grillés.

Entrée. Etant vuidés & nettoyés, vous les trempez dans le beurre & fines herbes, panez, faites griller, & ſervez avec jus d'orange.

Rougets aux écréviſſes.

Entrée. Faites-les cuire dans un petit court-bouillon au vin ou à l'eau, épluchez-les & les dreſſez ſur le ventre. Maſquez avec un coulis d'écréviſſes.

Filets de Rougets aux fines herbes, au jus d'orange.

Hors-d'œuvre. Levez-en les filets, & les faites mariner dans du beurre, un peu d'huile, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre & fines herbes. Etouffez-les ſur des cendres chaudes. Etant cuits, vous les

dégraiſſez, & dreſſez ſur le plat. Jettez un peu de coulis dans la caſſerole où ils ont cuits. Faites bouillir enſemble, dégraiſſez, mettez-y jus d'orange, & ſervez ſur vos filets.

Filets de Rougets au citron.

Faites-les mariner avec ſel, jus de citron, fines herbes, perſil & ciboules entieres. Etant égouttés, & reſſuyés, vous les farinez & faites frire de belle couleur. Hors-d'œuvre.

Faites une ſauce avec deux pains de beurre, un peu de farine, ſel, poivre, un peu de muſcade. Délayez avec du jus & du coulis, deux ou trois tranches de citron. Tournez votre ſauce pour lui donner le goût & la conſiſtance. Servez la ſauce deſſous, & le poiſſon bien arrangé deſſus.

Les rougets étant bien frais, peuvent ſe mettre à pluſieurs ſauces différentes.

Vrai Rouget grillé dans ſa ſauce.

Etant vuidé & nettoyé, vous le marinez dans l'huile, ſel & fines herbes, panez d'un peu de mïe de pain, & le faites griller ſur un feu vif. Etant cuit, vous ôtez le foye que vous écraſez avec un peu d'huile, ſel, poivre concaſſé, & jus de citron. Servez chaud. On peut les mettre à pluſieurs autres ſauces, quand ils ſont communs; mais c'eſt ce que nous ne voyons pas dans ces pays-ci; il y en a beaucoup en Languedoc.

De la Vive.

Vives grillées.

Entrée. ECaillez-les, ôtez les ouïes, & les vuidez, ôtez les nageoïres, lavez-les bien & les reſſuyez. Cizelez-les & les marinez avec un peu de beurre, ſel & poi-

vre. Faites-les griller à petit feu, & les ſervez avec une petite ſauce à l'eau. Mettez dans le fond du plat un verre d'eau ou quinte-eſſence, la moitié d'un pain de beurre, & jus de citron. Mettez vos vives deſſus, & ſervez chaud.

On peut y mettre jus d'orange.

Vives frites.

Etant accommodées, vous les cizelez, farinez, & faites frire dans du beurre fondu ou ſaindoux. Garniſſez de perſil, & ſervez. Rôt.

Vives au beurre d'écréviſſes.

Après les avoir nettoyées, vous leur coupez la tête & la queue, & les mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre, une demi-bouteille de vin blanc, un morceau de beurre, clou de girofle & fines herbes, quelques oignons, un peu de bouillon, & faites cuire à pe- Entrée.

tit feu. Faites fondre dans deux verres de ſauce au Patriarche, gros comme une noix de beurre d'écréviſſes, & verſez bien chaud ſur vos vives.

Vives aux écréviſſes.

Entrée. Faites-les cuire comme ci-devant, & les dreſſez dans le plat. Jettez deſſus un coulis d'écréviſſes gras ou maigre.

Vives en ragoût.

Entrée. Faites un ragoût avec laitances, champignons, queues d'écréviſſes, le tout bien fini en gras ou en maigre, & verſez ſur vos vives, cuites comme ci-devant.

Vives, ſauce à l'anchois.

Entrée. Accommodez-les, & les faites griller. Mettez deſſus ou deſſous une ſauce à l'anchois, faites avec un morceau de bon beurre, un peu de farine, ſel, poivre, & muſcade, délayez avec de l'eau, du jus, bouillon ou coulis. Tour-

nez votre ſauce ſur le feu, lorſqu'elle eſt aſſez liée, vous y mettez deux ou trois anchois.

Vives aux truffes à la poële.

Vos vives étant accommodées, vous les coupez par morceaux, & mettez autant de truffes que de morceaux. Mettez le tout dans une caſſerole avec deux pains de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalotte hachée, & deux tranches de jambon, une demi-livre de rouelle de veau blanchie, le tout étouffé ſur des cendres chaudes. Enſuite vous ôtez les vives & les truffes que vous arrangez ſur le plat, les deux tranches de jambon au milieu. Otez le veau de la caſſerole, mettez dedans un peu de quinte-eſſence, reſtaurant, jus ou blond de veau. Faites bouillir, dégraiſſez & jettez ſur votre poiſſon, avec jus de citron. Entrée.

Vives glacés.

Entrée. Nettoyez-les, coupez la tête & la queue, & les piquez de lard fin. Faites-les blanchir au vin & ſel, & les faites cuire comme les ſolles. Servez avec un peu de ſauce à l'Italienne ou autre.

Filets glacés.

Hors-d'œuvre. Vous glacez & finiſſez des filets de même.

Vives farcies.

Entrée. Faites une petite farce légere avec du beurre, perſil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs & champignons, le tout haché, ſel, poivre, fines herbes, un peu de mie de pain. Maniez bien le tout. Farciſſez vos vives par les ouies. Ficelez la tête & les faites cuire à l'ordinaire dans une petite braiſe maigre. Vous les ſervez avec une ſauce hachée ou autre.

On peut y mettre une farce faite avec de la vive.

Vives aux fines herbes à la broche.

Etant bien nettoyées, vous les cizelez un peu & les lardez d'anchois bien deſſallés. Marinez-les dans l'huile, perſil, ciboule, échalottes, champignons hachés, ſel & poivre, muſcade, & fines herbes. Embrochez-les dans une petite brochette les unes après les autres, avec tout leur aſſaiſonnement. Attachez-les ſur la broche, & les enveloppez de papier. Faites-les cuire à propos, & les ſervez avec une ſauce à l'orange bien faite. Entrée.

Vous pouvez les mettre à la broche en gras, ſoit bardées ou piquées.

Vives aux fines herbes au four.

Marinez-les comme ci-devant, joignez-y un jaune d'œuf, enveloppez chaque vive dans une barde de lard avec de l'aſſaiſonnement. Trempez-les dans des œufs, Entrée.

panez & faites cuire au four doux de belle couleur, & les ſervez avec un peu de ſauce blonde, lié ou autre, le tout bien dégraiſſé.

Filets de vives à la Provençale froids.

Hors-d'œuvre. Etant cuites dans un peu de bouillon, vin blanc, un peu d'huile, ſel, poivre & fines herbes, laiſſez-les refroidir, & levez les filets proprement que vous arrangez ſur le plat.

Pour la ſauce, vous faites blanchir un peu de perſil haché bien menu. Etant égoutté vous le preſſez & le mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre concaſſé, un ou deux verres de quinte-eſſence bien réduite, un demi-verre d'huile, jus de citron, & quelques zeſtes. Remuez bien le tout, verſez ſur vos filets, & ſervez froid.

Salade de filets de vives.

Hors-d'œuvre. Etant cuites, levez-en les filets,

Garniſſez le plat avec des anchois, de petites herbes à ſalade, & autres ingrédiens, le tout aſſaiſonné à l'ordinaire.

Blanquettes de vives.

Hors-d'œuvre.

Faites-les griller légerement, levez la peau & les coupez en petits filets. Vous les accommodez comme les filets de ſolles, & les finiſſez de même.

Les vives cuites à la braiſe, grillées, frites ou marinées au citron ſe mettent,

Au cellery.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux truffes à l'Italienne.
Aux huîtres.
Aux mouſſerons.
Aux morilles.
Aux laitues.
Glacées à l'oſeille.
Aux moules.
A l'Italienne blanche ou autre.

A l'Eſpagnole.

A la ſauce à la carpe, & autres ſauces différentes.

Mulets ou Surmulets grillés.

Entrée. Ecaillez-les & les vuidez proprement. Vous les marinez dans le beurre, ſel & fines herbes. Faites-les griller, & les ſervez avec une ſauce blanche ou à la farce.

On peut les mettre à quelque autre ſauce, fris ou au court-bouillon.

Filets de Thon, ſauce pointue.

Comme le thon vient tout cuit, & tout accommodé de Provence, on le mange à l'huile.

Hors-d'œuvre. Vous levez les filets & les faites dégorger dans pluſieurs eaux tiédes, & dans du vin à la derniere fois. Vous les égouttez, reſſuyez, & dreſſez dans le plat avec une poivrade liée.

On peut les mettre aux fines herbes

herbes avec le jus d'orange.

A la ſauce à l'Eſpagnole.

Aux concombres émincées & autres.

Quand on peut avoir du thon frais ou que l'on eſt dans le pays d'où il vient, on le prépare & on le façonne comme l'eſturgeon, excepté quelques façons particuliéres, que les gens du pays pratiquent à leur mode.

Le Bar au court-bouillon.

Vuidez-les, ôtez les ouies, & les faites cuire dans un court-bouillon à l'ordinaire fait à l'eau & au ſel, ou au vin blanc, le tout bien aſſaiſonné & nourri. Vous le ſervez ſur une ſerviette. Ce poiſſon vient ordinairement dans le printems. Rôt.

Becars au court-bouillon.

Vuidez-les, ôtez les ouies, faites-les cuire au court-bouillon, & les ſervez comme tous les autres poiſſons. Rôt.

Darnes de Becart grillées.

Entrée. Coupez des darnes de Becart, & les accommodez comme celles de ſaumon.

Fin du troiſiéme Volume.

TABLE

Des Matieres contenues dans ce troiſiéme Volume.

CHAPITRE PREMIER.

FAçon de faire toutes les différentes ſortes de pâtes, Pag. 1
Pâte briſée, ibid.
Pâte biſe, 2
délicate pour toute ſorte de viandes, 3
A beignets, 4
feuilletée pour toute ſorte de tourtes, &c. ibid.
d'amandes, 6
croquante à l'Eſpagnole, 7
de graiſſe de bœuf, 8
à l'huile, 9

à la Provençale, ibid.
d'Echaudées aux œufs, 10
Pâte à canellon, 11
à dariolles, ibid.
Pâte Royale, 12
Autre façon de pâte, au ſucre, à la broche, 13
au ris, 14
à la Dauphine, 15
d'écréviſſes, à la crême, 16
CHAP. II. *Pâté de Jambon*, 17
de veau & perdreaux, 19
en fuſée, c'eſt-à-dire, de pluſieurs viandes hachées, 20
de culotte de bœuf, 21
de veau, 22
Pâté de canards, 23
de dindon, 24
de cochon de lait, ibid.
de liévre, levreaux, lapins, lapreaux, 25
ſanglier, cerf, chevreuil & autres, 26
d'allouettes, ibid.
de perdrix rouges ou griſes; ou bertavelles, 28

de Perigueux, ibid.
Pâté accompagné, 29
de Truites aux truffes & autres, 30
d'Eſturgeon en froid, 31
de Solles en filets froid, 32
de Saumon, 33
de Macreuſes, ibid.
Petits pâtés à la Mazarine, 34
Pâté au blanc, 35
Pâté au jus, 37
Petits pâtés aux mouſſerons, 38
Pâtés à la Baranquille, 39
à l'Eſpagnole, 40
à l'Allemande, 41
Petits pâtés d'une bouchée, & de langues de mouton, 43
Petits pâtés de Beccaſſine à l'Eſpagnole, & autres, 44
de foyes gras, ibid.
de fraiſe de veau, 45
de faiſans, lapins, perdreaux & autre gibier, 46
Petits pâtés aux truffes, 47
à la ciboulette, ibid.
Petits pâtés maigres de carpe, 49

au blanc, ibid.
d'huîtres à la Hollandoiſe, 50
d'écréviſſes à l'Allemande, 51
à la Balaquine, ibid.
d'anchois, 52
de concombres farcies à l'Eſpagnole, ibid.
aux mouſſerons d'eſturgeon à l'Eſpagnole, d'œufs, 53
Riſſolles graſſes de rognons de veau, 54
de moëlle de bœuf, 55
de palais de bœuf, aux mouſſerons, 56
d'agneau, 57
de lapin, de foyes gras, 58
Bouillans, Andouillettes, 59
Andouillettes de godiveaux, 60
Boudinades d'agneaux & autres, ibid.
Riſſolles de foyes de Lottes en maigre, 61
Riſſolles à la crême maigres ibid.
CHAP. III. *Pâté de côtelettes de mouton*, 62
de filets de mouton à la Conty, 64
de filets de bœuf, ibid.
de culotte de bœuf, 65

de noix de veau glacées, de poularde, 66
Pâté chaud de foyes gras, 67
de cailles, 68
de beccaſſes, ibid.
de pigeons, de godiveau, 69
mêlé de faiſans, 70
de lapreaux, 71
au ſang; 72
de jambon, ibid.
de ſaumon, 73
Pâté de Cabiliau, 74
Pâté chaud de rougets, 75
de Carpes, ibid.
de Solles, 76
Pâté chaud d'œufs frais, 77,
CHAP. IV. *Des Tourtes; Tourte à l'Eſpagnole,* 78
en chipoulate, 79
de lapreaux, de cailles, de pieds de mouton, 81
d'aîlerons fourrés, 82
de langues de mouton, ibid.
de Godiveau ou béatille, de tendrons de veau, 83
de pigeons, 84

de filets de levreau, 85
de poulets, poulardes, chapons, &c. ibid.
à l'oignon, 86
de balotine, 87
d'oignons à la crême, ibid.
de beccaſſes, beccots, beccaſſines, pluviers, vaneaux & grives, 88
au Pere-Douillet, ibid.
de Poiſſon, 89
de filets de Solles, 90
de filets de perches, ibid.
Tourte de Cabiliau ou moruë fraîche, 91
de moules, 92
de macreaux, 93
d'écréviſſes, ibid.
Tourte d'œufs, 94
CHAP. V. *Différentes pâtiſſeries, Tourte d'abricots*, 95
Tourtes de pêches, de mirabelles, 97
de crême, 98
à la moëlle de piſtache, 99
de groſeilles, 100
de poires, d'ache, ibid.

de ceriſes, au caffé, 101
Légeres & ſouflées, 102
de pommes, de maſſepins chauds, 103
appellées franchipane, 104
de maſſepins à la glace ou piſtache, 105
Tourte & tartelettes de maſſepins, de fruits à la glace, 106
Tartelettes de crême, de fruits, & de toute ſorte de confitures, 107
Riſſolles de chocolat. 108
Riſſolles à la moëlle glacées, 109
Rognons de veau glacés, ibid
Tourte de blancs de chapon, 110
Poupelin, ibid.
Cartouches, 111
Petits choux, ibid.
Petits choux farcis, 112
Gâteaux de Savoye, ibid.
Jacobines, 113
Bonnet de Turquie, 114
Croquante, 115
Feüillentines, 116
Puits d'amour, ibid.
Genoiſes, 117
Flancs à la crême, & darioles, 118

Flancs, 119
Brioches, 120
Canelons, 121
Ramequins, 122
Ramequins soufflés, 123
Pommes d'amour, 124
Gâteau vole au vent, ibid.
Gâteau de Compiégne, 125
Gâteau de Brie, ibid.
au lard, 126
Gâteau à l'huile, 127
Gâteau de mille feuilles, ibid.
Gâteau d'amandes, 128
à la crême, 129
Autre gâteau d'amandes, ibid.
Gâteau de piſtaches, 130
Gâteau de Boulogne, ibid.
Talmouſes, ibid.
Gaufres ordinaires, 131
Autres façons de gaufres, 132
Cornets, *Meringues*, 133
Macarons, 134
Maſſepins, ibid.
Biſcuits d'amandes améres, 135
& du Palais Royal, 136

Semelles à la Dauphine, 137
CHAP. VI. *Rôties à la moëlle*, ibid.
à la Provençale, & en canapé, 138
Faux témoins, à l'Angloiſe, 139
aux concombres, 140
au jambon, ibid.
d'haricots blancs, au lard, 141
de rognons de veau, 142
de foyes gras, 143
à la Hollandoiſe, ibid.
œufs à la moëlle ſans ſucre, 144
à la Garonne, 145
Poulpettes à l'Italienne, ibid.
Rabiolles, 146
Blanc-manger frit, 147
Rôties aux champignons à l'Italienne, ibid.
aux truffes, 148
au beure, à l'huile, & au fromage, ibid.
CHAP. VII. *Beignets de pâte Royale*, 149
de fraiſes, 150
Laſſez de blanc-manger, 151
Beignets de pâte, 152
de feuilles de vigne, ibid.

Bacchiques, 153
de Cornouilles, à l'Italienne, 154
de ſureau perlés, 155
à la crême, ſoufflé, 156
en pavots, 157
d'abricots, 158
de pommmes en joyaux, 159
ſeringués, 160
au fromage, d'amandes, 161
à la Royale, 162
de Portugal, au pain, 163
à la moëlle, 164
Pommes ſoufflées, à la Portugaiſe, 165
en balon, 166
Pain de Bayonne, ibid.
Pain ſoufflé, 168
Pain fourré à la crême, ibid.
à la Dauphine, 169
Pain d'Eſpagne, 170
Ecréviſſes à l'Italienne & au gratin, 171
Hachis d'écréviſſes, 172
Ecréviſſes au vin de Champagne, ibid.
à la crême, 173
à la Sainte-Menehoult, 174
au naturel, 175

à la Polonnoiſe, à la poële, 176
en ſurpriſe, 177
à la broche, 178
en ſalade, à la Mantoue, 179
en hatelettes, 180
fromage d'écréviſſes, ibid.
à la Choiſi, 182
Huîtres en coquilles dans l'eau; 184
en coquilles aux fines herbes, 185
en beignets, au gratin, 186
à l'eau, en ragoût, 187
à la poulette, 188
au naturel, 189
Crapes au naturel, ibid.
Moules à l'eau, 190
Foyes de raye à la Hollandoiſe, 191
Canapé de foyes de raye, 192
Ragoût de foyes de Lottes, 193
Laitances de Carpes frites, 194
au bouillon, ibid.
Ragoût de laitances, 195
Laitances au blanc, ibid.
veloutés, 196
Langues de Carpes à l'Eſpagnole, 197
Canapé d'anchois, 198

Allumettes d'Anchois, ibid.
Et anchois farcis frits, 199
Menus droits maigres, ibid.
à la Trape, 200
Ragoût de Tortues, ibid.
Hachis maigre, 201
Blanc-manger, ibid.
Gelée, 202
Gélée de corne de cerf, 203
Pain au blanc-manger, 204
Eſcargots de vigne à la poulette, ibid.
CHAP. VIII. *Crême à l'Allemande*, 205
au lait de poule à l'Angloiſe, 207
au Thé, au cerfeuil, en rocher, 208
de Piſtache, noire, 209
au caffé, 210
fouétté, 211
Crême douce, à l'Angloiſe, frite, 212
de blancs de volaille, 213
en croquet, 214
Brûlée à l'Eſpagnole, 215
à l'eau, rouge, rafraîchiſſante, 216
veloutée, de ris, de ris ſans ſucre, 217
à la violette, au chevrefeuille, 218
à la d'Uxelle, aux petits œufs, 219

Vierge au perſil, 220
Jaſpée, au cellery, Bourgignotte, 221
Polonnoiſe, & panaché, 222
au médianoxe, 223
au caramel meringuée, à la glace, ibid.
CHAP. IX. *Omelette au naturel*, 224
glacée, à l'Italienne, 225
d'un œuf, à la farce, 226
Soufflée, 227
au jambon, à la crême, 228
A la moëlle, aux rognons, 229
de petites féves à la crême, 230
en chauſſon garnie de crouton, ibid.
aux huîtres, 231
au ſang, 232
Omelette de venaiſon, ibid.
en bâton, aux écréviſſes, 233
aux champignons, à la crême, aux pointes d'aſperges, 235
A l'oignon, aux harangs ſorets, 236
au pain, à la Provençale, 237
au lard & crouton, 238
en galantine glacée, 239
en galantine en maigre, 240
en paupiettes au Parmeſan, 241

A la Suiſſe, 242 *& ſuiv.*
CHAP. X. *Œufs à la Princeſſe*, 244
Façon de faire de petits œufs, 245
à l'Autriche, 246
au gratin, 247
au lard, 248
Œufs brouillés, 249
au bouillon, à la moutarde, ibid.
au Parmeſan, 250
aux champignons, 251
aux mouſſerons, 252
au verjus, aux cardes, ibid.
aux pointes d'aſperges, à la chicorée, 253
Œufs en coques, 254
à la bonne femme, 255
aux champignons, ibid.
aux pointes d'aſperges, en petits pois, 257
aux cardes, à la chicorée, 258
au cellery, aux truffes, à la tripe aux pois gras, 259
& maigres, 260
à la tripe, aux cornichons au gras, ibid.
aux petits melons, aux parvies, &

à la tripe, 260
aux concombres, 262
à la Bechamelle, au jus, à l'oſeille en gras, 263
à la farce maigre, 264
au jus d'oſeille, aux oignons, 265
au miroir, à la crême, & au pain en ſur-tout, 266
à la daube, 267
en allumettes, 268
en beigneis, 269
Œufs à la Suiſſe, 270
à l'Allemande, 271
à la purée de pois, 272
à la ſauce verte, à la Hollandoiſe, à la Polonnoiſe, ibid.
à l'Infante, 273
à l'Eſpagnole, à l'Angloiſe, à la ravigotte, 274
à la Sainte-Menehoult, ibid.
en meringues, 275
en crépines, 276
au ſang, en terrine, 277
à la Huguenotte, à la Portugaiſe, 278
Piſtaches en pain, 280

aux parvis, 281
à la Grand'mere, ibid.
à la Grand'mere aux écréviſſes, 282
Petits œufs mignons, au lait, 283
aux blancs de poularde, en clocher, 284
au bouillon de lapin, 285
au bouillon, 286
à la carpe, aux écréviſſes, au beurre noir, ibid.
Œufs farcis frits 287
en ſurpriſe, ibid.
à la poirée, 288
au beurre de Provence, 289
aux mirotons blancs, ibid.
Glacées à l'Antidote, 290
à la créme, 291
aux huîtres dans les coquilles, en caiſſes à la créme, 292
A la Provençale, 293
en timbale, 294
A la poulette, ibid.
en matelotte, 295
en ſurpriſe frits, 296
en poupetons, 297
A l'eau, en filagramme, 298

au caramel, 299
au fromage, ibid.
brouillés à la créme, 300
aux fines herbes, 301
CHAP. XI. *Bouillon maigre général*, 302
d'oille de poiſſon, 303
Jus maigre, 304
Coulis maigre général, 305
Quinte-eſſence maigre ou Conſommé, ibid.
Eſſence d'oignons, 306
Coulis ſimple maigre, 307
Coulis ou purée de pois verds, 308
Coulis ou purée de lentilles, ibid.
Coulis d'haricots, ibid.
Potage, Julienne aux herbes, 309
Julienne à la purée, aux choux, aux navets clair, & lié, 310
aux pois verds, 311
au ris aux écréviſſes, 312
au ris au blanc, 313
au lait, 314
au lait & aux choux, de citrouille au lait, 315

aux moules, à la Reine, 317
Biſque d'écréviſſes, 318
Potage aux choux-fleurs à l'Eſpagnole, 319
de profiterolle, de tortuës, 320
aux lentilles, 321
à la purée verte, à l'oignon bien-tôt fait, 322
Oille au naturel, 324
Croutes au naturel, 325
Potage au lait & à l'oignon, 326
de Semouille aux écréviſſes en maigre, ibid.
aux moules, ibid.
d'orge mondée d'Hollande ou de millet mondé, 327
A la Faubonne, 328
Potage au lait d'amandes, ibid.
Croutes aux champignons, 329
Sauces à l'Eſpagnole, ibid.
à l'Italienne, à la carpe, 330
Piquante, hachée, blanche, aux capres, aux anchois, 331
A la Provençale, à l'huile, 332
Robert, au citron, hachée au beurre, 333

au beurre, aux fines herbes, à la Bourgeoiſe, fiére, 334
A tout mets, 335
Braiſe maigre, glace maigre, 337
Farce maigre, ibid.
Petite farce fine maigre, 338
Farce au pain, 339
Autre farce maigre, 340
CHAP. XII. *Carpe au reſtaurant maigre,* ibid.
au bleu, 341
au gras, 342
A la Chambord, 344
Farcie, 345
Au court-bouillon, grillée, 346
Accompagnée, 347
A l'avanture, 349
A l'étuvée, ibid.
A l'Angloiſe, à la daube, 350
Etuvée, 352
En matelottes, accompagnée, 353
A la mariniere, 354
Carpe frite, 355
A la poulette, 356
En hachis, en balotine, 357

Filets à la chicorée, 358
à la poële, 359
grillée à la farce, 360
Filets émincés aux concombres, ibid.
Carpe à tous, 361
en surprise, à l'Anguille, ibid.
au gratin glacée, 362
Perches à l'eau, aux fines herbes, 364
Filets de perches au verd-pré, 365
Les mêmes à la Hollandoise, 366
Autres filets à la Hollandoise, ibid.
Perches à la Sainte-Menehoult, 367
au vasterfiche, ibid.
aux écrévisses, 368
au court-bouillon, 369
Marinade de filets de perche, ibid.
Perches en matelotte, glacées, 370
Perches frites, ibid.
Truites au court-bouillon, 371
grillées à l'orange, ibid.
au vin, 372
A l'eau, leurs filets au beurre, 373
A la Polonnoise, 374
Les mêmes marinés & frits à plusieurs sauces différentes, 375

Truites piquées & glacées, aux truffes, 376
Tanches grillées, ibid.
au court-bouillon, frites, 377
fourrées en giblotte, 378
en fricaſſée de poulets, 379
A la Sainte-Menehoult, 380
dans ſa ſauce, ibid.
Brochet au court-bouillon, 381
en Dauphin, 382
A la Polonnoiſe, ibid.
Au caramel; ibid.
A la broche au gras, 383
A la braiſe en gras, 385
En maigre, 386
au beurre, ibid.
Grillés frits; 387
A la Beccamel, ibid.
Frits à la Robert, ibid.
A l'Eſpagnole, en haricot; 388
en matelotte, 389
en grenadin, 390
en roulade, à la Turque; 391
Brochetons aux fines herbes, 392
Lottes frites, 393

A l'Eſpagnole, ibid.
En matelotte en gras, ibid.
A l'Italienne, à la Sainte-Menehoult, 395
Glacées, ibid.
Aux fines herbes, 396
Blanquette de Lottes, 397
aux truffes, aux écréviſſes, au beurre, 398
Lamproye en matelotte, 399
A la Sainte-Menehoult, Bacchique, 400
A la Provençale, 401
Anguille grillée à la mariniere, à la Sainte-Menehoult, glacée, ibid.
A la broche glacée, 403
A la broche en maigre, en matelotte, 404
Roulée, ibid.
En boudin blanc, 406
En boudin blanc maigre, 407
A la poulette, 408
en Limaçon, 409
en Riſſolles, 410
Marinée, 411
en caiſſon, ibid.

Marinées,

Marinées, façon d'Italie, ibid.
Hatelettes d'anguille, 412
Anguille à la broche, 413
Poule d'eau à la braiſe, ibid.
Grenouilles frites, 414
Grenouilles à la poulette, ibid.
Breſme grillée, 415
Barbillons au court-bouillon, au bleu, ibid.
Goujons frits, 416
Matelote de Goujons, à l'eau, ibid.
Saumon au court-bouillon, 417
Saumon au gras, ibid.
en maigre, 418
Glacé, 419
Saumon ſauce à l'ami, ibid.
Darnes grillées, & aux fines herbes, 420
en hatelettes, en eſcalopes à l'huile, 421
Fricandeaux de Saumon, 422
Caiſſe de Saumon, ibid.
Saumon ſalé à l'huile, 423
A la ſauce blanche, ibid.
Fumé; ventre ſalé à la crême, au four, 424

Saumoneaux à l'Allemande, ibid.
Eſturgeon à la braiſe, 425
Au court-bouillon, 426
A la poële au fenouil, ibid.
Grillé, ſauce à l'ami, 427
En griblettes, 428
A la broche, ibid.
A la Hollandoiſe, aux fines herbes, 429
A l'Eſpagnole, ibid.
Glacé, 430
Eſturgeon à la Sainte-Menehoult, ibid.
en matelote, 431
Turbot au court-bouillon, 432
aux crêtes, aux écréviſſes, glacé, 433
à la Bechamel, 434
A la ciboulette, 435
Grillé, 436
A la Sainte-Menehoult, au four, 437
Turbotins au court-bouillon, 438
Filets de Turbot à l'huile, ibid.
Matelote de Barbue, 439
Filets de Barbue glacés au verd-pré, 440
Le plie ou flaye, ibid.
Carlets grillés, 441
Carlets & Limandes frits, ibid.

Limandes au gratin, ibid.
Raye douce au court-bouillon, ſauce blanche, 443
Raye à la Bourgeoiſe, ibid.
Sauce hachée maigre, 444
Raye frite, ibid.
A la Sainte-Menehoult, 445
au Parmeſan, 446
Sauce au vin, ſauce au foye, 447
Frite à la Provençale, 448
Aloſe au court-bouillon, 449
Aloſe grillée, ibid.
Filets d'Aloſe au citron, 450
Moruë fraîche au court-bouillon, ibid.
Moruë fraîche au four, 451
Landoriomme, ibid.
Moruë au beurre, 452
Langues de moruës, 453
Moruë au perſil, à la Maître-d'Hôtel, ibid.
A la crême, 454
Moruë, à la ſauce, ibid.
Queues de moruës farcies, 455
Moruë à l'oignon, frite, 456
Moruë à la Provençale, au four,

à la Sainte-Menehoult, 457
Moruë au verjus, à la Garonne. 458
A la Provençale, 459
Harengs frais grillés, 460
Matelote, frits, 461
Harengs pecs à l'huile, en ſalades, 462
Salés, à la Sainte-Menehoult, 463
Frits. ibid.
Harengs ſors à la Sainte-Menehoult, ibid.
Filets aux fines herbes, 464
Sardines fraîches, ibid.
Merlans frits, 465
Merlans à l'eau, ibid.
A la crême, 466
A la Sainte-Menehoult, à la crême, ibid.
Poupiettes de merlan, ibid.
Grillés en vives, 467
Farcis à la Sainte-Menehoult au gratin, 468
Filets de merlans à l'Eſpagnole, ibid.
Solles frites, 470
A l'Eſpagnole, farcies à la Sainte-Menehoult, 471
au vin de Champagne, aux écréviſſes, 472

Grillés en caſſerole aux fines herbes, 473
Au lard glacées, 474
Filets de ſolles aux fines herbes, à la rocambole, 475
Emincées aux concombres en blanquette, 476
Riſſolles de ſolles, 477
Terrine de ſolles, 478
Timbale de ſolles, 479
Glacées, ibid.
Maquereaux à l'Angloiſe, à l'Eſpagnole en gras, 482
Glacés, à la Genevoiſe, bardés à la broche, 483
A la braiſe, à la Provençale, 484
A la Maître-d'Hôtel, 485
Filets de maquereaux aux fines herbes, ibid.
Riſſolles de maquereaux, 486
Eperlans frits, 487
A la Sainte-Menehoult, à la Provençale, ibid.
A l'Italienne blanche, 488
A l'eau, 489
En matelote, en caiſſe, 490

Maquereuſe à la braiſe, 491
Rôtie, en haricot, 492
A la daube, 493
Rougets grelots au court-bouillon, ibid.
Grillés, aux écréviſſes, 494
Leurs filets aux fines herles, au jus d'orange, ibid.
Au citron, 495
Vrai rouget grillé dans ſa ſauce, 496
Vives grillées, ibid.
Frites au beurre d'écréviſſes, 497
Aux écréviſſes, en ragoût, ſauce à l'anchois, 498
Aux truffes à la poële, 499
Glacées, farcies, 500
Aux fines herbes à la broche, ibid.
Aux fines herbes au four, 501
Filets de vives à la Provençale froids, en ſalade, 503
En blanquette, ibid.
Mulets ou *Surmulets grillés*, 504
Filet de Thon, ſauce pointue, ibid.
Le Bart & Beccart au court-bouillon, 505
Darnes de Beccart grillées, 506

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monſeigneur le Chancelier, *les Dons de Comus, ou les Délices de la 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 & feaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Ballifs, Sénéchaux, leurs 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 & 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 temps 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 étrangère dans aucun lieu de notre obéiſſance ; A la charge, que ces Préſentes ſeront enrégiſtrées 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 caractères, conformément à la Feuille imprimée, attachée pour modéle ſous le contre-ſcel deſdites Préſentes, que l'Impétrante 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 deſdits Ouvrages, ſera remis ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliothéque 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 Ouvrages, foi ſoit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent, ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & 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 Reglemens, confirmés par celui du* 28 *Février* 1723. *A Paris, le* 2 *Sept.* 1749.

Signé, G. CAVELIER, Syndic.

De l'Imprimerie de P. ALEX. LE PRIEUR,