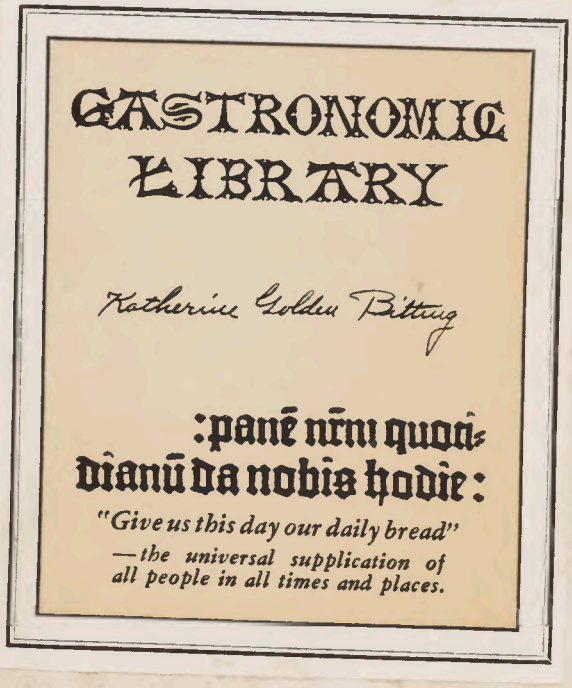
battre ,
échapp
Mais
d'être e
œil, pı
étendu
enfonce
lant jai
Ce n

il laisse

, étonné
ouvrir un
... Oscar
une épée
if et ruti-
cœur....

THE LIBRARY OF CONGRESS 1800
Class
Book
THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

FIN DU SECOND ET DERNIER VOLUME.



Un cuisinier, quand je dine,
Me semble un être divin :
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.

ligibles pour tous, nous les avons soumis à l'expérience des fourneaux; adoptant ensuite avec connaissance de cause celles qui nous ont semblé irréprochables, modifiant ou rendant complètes celles qui se trouvaient erronées ou en arrière du progrès actuel, et rejetant enfin celles que le caprice ou le désir de se singulariser avaient pu seuls faire admettre dans des traités estimables d'ailleurs. Secondés dans notre travail par plusieurs hommes de bouche, d'expérience et de talent, c'est avec une sage lenteur que nous avons élevé ce monument à l'art le plus important et le plus généralement cultivé de notre époque.

> Tout se fait en dînant, dans le siècle où nous sommes;
> Et c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes.

Pénétrés de cette vérité incontestable, nous croyons avoir mérité à la fois des gouvernans et des gouvernés en ne restant pas au-dessous de la mission que nous avions cru devoir nous imposer utilement.

Que l'on ne redoute donc pas de trouver dans notre livre ces recettes bizarres, ridicules et presque toujours inexécutables. Sous ce rapport, comme sous tous les autres, nous avons avec soin évité toute ressemblance avec nos devanciers, avec le *Cuisinier royal* surtout, que son éditeur prétend être le meilleur livre en ce genre. Aussi ne trouvera-t-on nulle part, chez nous, des recettes de cette force : *Pour faire un ragoût de cervelles de lapereaux, ayez cent soixante lapereaux, etc.* (Cuisinier royal, page 252, 14e édition). *Pour faire un ragoût de langues de carpes, ayez deux cents carpes.* (Cuisinier royal, page 76, 14e édition), etc. etc. et un million d'etc.

Le but que nous nous sommes proposé, et que l'on nous permette de dire que nous nous félicitons de l'avoir atteint, a été de donner au public dans notre Cuisinier national et universel le manuel le plus complet et le plus consciencieux qui ait paru jusqu'à ce jour; aussi un soin particulier a-t-il présidé à la rédaction pour que les termes soient à la portée de toutes les intelligences, de même que les recettes soient d'une facile exécution pour les personnes les plus étrangères aux premières notions de la cuisine.

Les savans, qui vantent toujours outre mesure ce qui rentre dans leur spécialité, ont dit il y a long-temps : que le premier livre d'une nation est le dictionnaire de sa langue. Puissent les lecteurs, après avoir étudié notre livre et en avoir mis en pratique la prescription, dire que c'est le traité de sa cuisine.

coagulé assez promptement pour empêcher la gélatine de se dissoudre. Si au contraire on mettait le bœuf dans de l'eau bouillante ou dans de l'eau froide que l'on exposerait à un feu très-ardent, l'albumine se coagulant subitement empêcherait la gélatine et l'osmasome de sortir de la pièce de bœuf, et l'on n'obtiendrait que du bouillon insipide.

Il est donc clair que l'on ne peut à la fois obtenir d'excellent bœuf bouilli et d'excellent bouillon, car par la même raison que le bouillon serait insipide, le bœuf bouilli serait succulent, puisqu'il aurait conservé toute sa gélatine et son osmasome. Si donc on n'employait la viande que pour obtenir de bon bouillon, il faudrait hacher la viande bien menue, les deux substances nécessaires à la confection du bouillon n'éprouvant alors aucun obstacle se dissoudraient rapidement; mais si l'on veut obtenir un terme moyen, c'est-à-dire avoir à la fois de bon bouillon et de bon bœuf, il faut opérer comme nous l'avons dit plus haut.

Plus la viande est fraîche, moins elle est tendre, mais le bouillon qu'elle produit est beaucoup plus savoureux que celui obtenu de la viande tuée depuis plusieurs jours.

La viande de bœuf est seule propre à donner de bon bouillon; la viande de veau donne un bouillon faible et dépourvu de saveur, et celui que l'on obtient de la viande de mouton, sent presque toujours le suif.

C'est une grande erreur que de croire que la volaille contribue à faire de bon bouillon; il n'y a que la perdrix et le pigeon qui puissent ajouter au parfum, mais ces deux espèces de viande fournissent fort peu de gélatine.

Manière de conserver le bouillon.

Le bouillon est beaucoup plus facile à conserver qu'on ne l'imagine : dans le garde-manger, il s'aigrit en moins de vingt-quatre heures pendant les chaleurs; si on le met à la cave, il y contracte un mauvais goût dû au gaz carbonique généralement répandu dans les lieux bas; le moyen le plus sûr et le plus simple à la fois pour conserver le bouillon, est de le faire bouillir soir et matin. Il est vrai que ces ébulitions répétées font que le bouillon se concentre de plus en plus, mais cet inconvénient disparaîtra si l'on a le soin de saler fort peu le bouillon que l'on veut conserver.

Du choix de la viande et des accessoires pour faire le bouillon.

Les parties les plus succulentes du bœuf sont la culotte, la pièce

coupé en filets; épluchez et lavez bien ces herbes; ajoutez-y une carotte et un panais coupés en petits filets : mettez cuire le tout avec du bouillon et un peu de jus de veau; servez ensuite vos herbes au naturel, dans le potage, sans faire de garniture.

On peut, si on veut, masquer les potages de diverses sortes de viandes, telles que chapon, poularde, gros pigeons, canard, jarret de veau. La manière de faire cuire ces volailles est la même pour toutes; on leur retrousse les pattes dans le corps, on les fait blanchir un instant, et on ne les laisse dans la marmite que le temps nécessaire pour la cuisson, parce qu'une volaille trop cuite n'est pas estimée. On s'assure qu'elle est à son point de cuisson en la tâtant; si elle fléchit sous les doigts, elle est bonne à servir. On sert les volailles au milieu des potages ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon et du gros sel par-dessus. Quand on fait usage de jus pour les potages, on doit préférer celui de veau à celui de bœuf, parce que le premier est rafraîchissant et plus léger. Fait avec soin, sans trop d'ognons et attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier.

Prenez un litron de pois nouveaux, du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, de l'oseille, trois ou quatre ognons, une pincée de persil, un morceau de beurre : faites bouillir le tout et passez-le en purée claire : mettez mitonner le potage avec les trois quarts du bouillon, délayez dans l'autre quart six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, et versez votre liaison dans le potage au moment de servir.

Purées de racines.

Coupez par tranches des navets et des carottes par parties égales; coupez de la même manière quelques ognons et un panais; passez ces racines au beurre, remuez-les de temps en temps et mouillez-les avec du bouillon. Lorsque vous aurez mis la quantité de bouillon nécessaire, vous ajouterez un peu de sucre réduit en caramel, et vous laisserez cuire le tout sur un feu peu ardent. Ces racines étant cuites, passez-les à l'étamine; mettez la purée qui en résultera dans une certaine quantité de bouillon de manière à ce que le potage ne soit pas trop clair, et servez.

Potage aux croûtons et à la purée.

Vous couperez des lames de mie de pain de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, puis vous en formerez des carrés, des ovales ou

blonde, on le dépose dans une terrine pour s'en servir au besoin. Le roux se conserve très-long-temps.

Roux blanc.

On opère comme il est dit à l'article précédent, seulement on le laisse moins de temps sur le feu pour éviter qu'il ne prenne couleur. Ce roux ne se fait qu'au moment de s'en servir.

Gelée.

On met dans une marmite un morceau de trumeau de bœuf de deux livres, deux jarrets de veau, deux pieds de veau, une poule, et l'on mouille tout cela avec du bouillon. Après avoir écumé avec soin, on ajoute deux ognons, deux clous de girofle, et deux carottes. La grandeur de la marmite doit être telle qu'elle soit pleine, et que le mouillement couvre à peine les ingrédiens dont nous venons de parler. Le tout étant cuit, on dégraisse le mouillement, on le passe au tamis et on lui donne une belle couleur avec un peu de caramel. On remet ensuite ce mouillement sur le feu, et on le clarifie, en versant dedans, à mesure qu'il bout, des blancs d'œufs battus dans un peu d'eau. On passe ensuite cette préparation dans un linge blanc, et l'on dépose le vase qui la contient dans un endroit frais où elle ne tarde pas à se congeler. Cette gelée sert ensuite à garnir différens mets froids.

Bouquet garni.

On prend des ciboules entières bien épluchées et lavées, des branches de persil, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un peu de basilic. Les ciboules se posent les premières, le persil par-dessus, le laurier et l'ail ensuite; on reploie les queues des ciboules de manière qu'elles enveloppent le reste des fines herbes. Il faut que le bouquet ait la forme d'un long bouchon; on le ficèle pour qu'il ne se défasse point dans le ragoût où on veut le mettre, et on l'extrait des sauces et ragoûts dès qu'ils sont terminés.

Beurre d'anchois.

Lavez avec soin quelques anchois, ôtez-en la petite peau blanche et l'arête, et pilez-les avec le dos d'un couteau, mêlez ensuite ces anchois à un morceau de beurre en les pétrissant ensemble, et passez ce beurre au tamis de crin en le foulant avec une cuillère.

Beurre d'écrevisses.

Pilez des coquilles de quelques écrevisses cuites, mettez-les dans

Choucroûte. — Manière de la préparer et de la faire cuire.

Après avoir émincé une certaine quantité de choux blancs, défoncez un tonneau d'un côté; garnissez le fond d'une couche de sel; mettez par dessus une couche de choux, puis une couche de sel, un peu de poivre en grains et quelques grains de genièvre, puis une nouvelle couche de choux, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit presque plein; couvrez les choux avec un couvercle qui puisse entrer dans le tonneau, et chargez ce couvercle avec quelque chose de fort lourd. Lorsque les choux auront rendu beaucoup d'eau, et qu'il se sera formé une croûte dessus, ce qui arrive ordinairement au bout de vingt jours, vous pouvez vous servir de la choucroûte. Ayez alors le soin de charger le couvercle chaque fois que vous en retirerez; nettoyez avec soin les bords du tonneau, et couvrez-le avec un linge mouillé afin que l'air n'y pénètre pas; ne laissez de saumur que ce qu'il en faut pour couvrir les choux.

Avant de faire cuire la choucroûte, vous la laverez à plusieurs reprises, et après l'avoir bien pressée pour en exprimer l'eau, vous la mettrez dans une casserole avec un morceau de lard de poitrine, un cervelas, des saucisses; mouillez le tout avec du bouillon non dégraissé, et faites-le bouillir pendant cinq heures au moins. Egouttez ensuite la choucroûte, et dressez-la sur un plat avec les cervelas, les saucisses, et le petit lard que vous couperez en morceaux.

Salpicon.

Faites cuire dans du consommé des riz de veau, des foies gras et du jambon; faites cuire d'autre part des culs d'artichauts, des truffes et des champignons; coupez les viandes et les légumes en petits morceaux carrés; faites réduire de la sauce espagnole et jetez dedans tous ces ingrédiens.

Champignons.

Bien que certains champignons, qui se trouvent dans les bois et les pelouses, soient très-bons, il est néanmoins très-imprudent de s'en servir, attendu que les bons ressemblent beaucoup aux vénéneux qui peuvent causer la mort. Les champignons de couches sont donc les seuls qui doivent trouver accès dans une bonne cuisine.

Morilles.

Les morilles sont des espèces de champignons qui ressemblent

se prépare, coupez votre bouilli par tranches, arrangez ces tranches sur un plat, versez dessus la préparation dont nous venons de parler, et faites mijoter le tout pendant dix minutes.

Bœuf bouilli en persillade.

Coupez votre bouilli et dressez-le comme il est dit à l'article précédent; jetez dessus du sel, du poivre, de la ciboule et du persil hachés; étendez sur le tout une légère couche de chapelure, mouillez avec du bouillon et faites bouillir le tout sur un feu doux pendant un quart-d'heure.

Bœuf bouilli fin.

Hachez votre bouilli bien menu, puis faites revenir des fines herbes dans du beurre, saupoudrez-les de farine, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez; faites bouillir cette sauce pendant quelques minutes, versez-la sur le bœuf et mêlez bien le tout. Si cela n'avait pas assez de consistance, il faudrait y ajouter un peu de mie de pain. Faites ensuite, avec ce hachis, des boulettes de moyenne grosseur et faites-les frire après les avoir saupoudrées de farine.

Bœuf bouilli en matelotte.

Il faut faire revenir dans du beurre des petits ognons entiers, et lorsqu'ils sont bien jaunes, les saupoudrer de farine. On mouille ensuite avec un peu de bouillon et deux fois autant de vin rouge; on ajoute des champignons, du poivre et du sel, un bouquet garni, et on laisse bouillir jusqu'à ce que les ognons et champignons soient cuits. On verse alors cette préparation sur le bouilli coupé par tranches, et l'on met pendant quelques instans sur de la cendre chaude le plat sur lequel cela est dressé.

Bœuf bouilli à la poulette.

Hachez du persil et de la ciboule, faites-les revenir dans du beurre, puis jetez un peu de farine dessus, mouillez avec du bouillon, ajoutez du poivre et du sel, de la muscade, faites bouillir pendant un instant, et mettez dans cette préparation votre bouilli coupé par tranches. Liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs.

Langue de bœuf braisée.

Il faut faire d'abord dégorger et blanchir la langue de bœuf, puis on la pare, on la pique avec de gros lardons bien assaisonnés, on la met dans une casserole avec des bandes de lard, des parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni; on

Coquilles de palais de bœuf.

Faites fondre une égale quantité de fromage de Parme râpé, et de beurre bien frais; émincez des palais de bœuf, faites-les sauter dans cette préparation; versez le tout dans des coquilles, saupoudrez ces coquilles avec du fromage de Parme râpé, et faites-leur prendre couleur sous le four de campagne.

Crépinettes de palais de bœuf.

Faites cuire dans du beurre des ognons coupés en petits morceaux carrés, avec un peu de muscade, d'ail, de laurier, du sel et du poivre. Les ognons étant cuits, vous verserez dessus un peu de velouté, mêlez le tout avec des jaunes d'œufs. Jetez dans cette préparation des palais de bœuf bien cuits, comme il est dit plus haut, et coupez en morceaux carrés-longs, et laissez refroidir le tout. Chaque morceau de palais se trouvant enduit de cette sauce, qui forme une espèce de pâte, vous les envelopperez de crépinettes de cochon, puis vous les ferez griller sur un feu doux, ou bien vous les mettrez sous le four de campagne et vous les servirez avec un peu de sauce tomate dessous.

Émincé de palais de bœuf.

Coupez des ognons en tranches bien minces; faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce ce qu'ils soient bien jaunes, versez dessus un peu de consommé, autant de sauce espagnole; faites bouillir le tout doucement; ajoutez-y un peu de beurre bien frais et un peu de sucre. D'autre part vous aurez émincé vos palais de bœuf; vous les mettrez dans cette préparation, après quoi vous ferez encore mijoter le tout pendant quelques instans; puis vous dresserez votre émincé, et vous ferez autour un cordon de croûtons bien jaunes. On fait aussi l'émincé de palais de bœuf aux champignons; il suffit, pour cela, de substituer les champignons aux rognons et à la sauce allemande, la sauce espagnole. *(Voir pour les différentes sauces, le chapitre III.)*

Cromesques de palais de bœuf.

Mettez dans une sauce allemande des champignons et des truffes coupés par petits morceaux carrés, et faites bouillir cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite; mettez alors dans cette préparation des riz de veau et des palais de bœuf coupés de la même manière que les truffes et les champignons; mêlez bien le tout ensemble, en ajoutant un peu de beurre fin et de muscade. Cette

Rognon de bœuf sauté.

Après avoir coupé un rognon de bœuf en petits morceaux bien minces, et en avoir extrait la graisse autant que possible, on le met dans un plat à sauter ou une poêle, et on le fait sauter au beurre, puis on ajoute du poivre et du sel, du persil, des échalottes, des champignons hachés, et un peu de muscade rapée; le tout étant bien mêlé, on le saupoudre avec un peu de farine, on mouille avec un peu de vin blanc et autant de sauce espagnole. Lorsque cette préparation a jeté quelques bouillons, on la retire du feu et l'on y ajoute un peu de citron.

Rognon de bœuf à la Chapsal.

Il se prépare comme il est dit à l'article précédent; mais la sauce doit être plus liée, et pour cela, on ajoute un peu de beurre et de farine pétris ensemble.

Gras-double à la poulette.

Le gras-double n'est bon qu'autant qu'il a été préparé avec le plus grand soin; il faut donc le gratter, le laisser tremper dans de l'eau pendant plusieurs heures, et le laver jusqu'à ce qu'il soit bien propre; alors on le fait blanchir dans de l'eau et du sel, puis on le met dans une marmite avec du lard, des parures de viande, un bouquet garni, de l'ail, du sel et du poivre, deux ou trois ognons coupés en tranches, autant de carottes, du piment, des clous de girofle; on mouille le tout avec du vin blanc et du consommé, par égales parties, et on le fait bouillir à grand feu pendant huit heures au moins. Ensuite on fait égoutter le gras-double, on le coupe par petits morceaux auxquels on donne une forme agréable, et l'on met ces morceaux dans une casserole avec du beurre, un peu de persil haché, des champignons coupés par morceaux, du sel, du poivre, un peu de muscade; on fait jeter un bouillon à cette préparation, puis on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, on ajoute un jus de citron, et après avoir dressé le gras-double, on l'entoure avec des croûtons frits dans le beurre.

Gras-double à la lyonnaise.

Le gras-double étant cuit comme il est dit à l'article précédent, on le coupe par petits morceaux; puis on fait frire des ognons coupés en filets; lorsqu'ils sont de belle couleur, on les mêle avec le gras-double; on laisse rissoler le tout pendant quelques minutes, et on le sert sans autre assaisonnement.

Gras-double à la provençale.

Le gras-double étant cuit comme il est dit plus haut, frottez-le avec du beurre et faites-le griller sur le gril. D'autre part vous mettrez dans une casserole de l'huile, du vinaigre, de l'ail et du persil hachés, du poivre et du sel, et vous ferez bouillir ce mélange. Le gras-double étant grillé et de belle couleur, dressez-le, et versez cette sauce dessus.

Gras-double en caisse.

Façonnez une caisse avec de la mie de pain un peu ferme, et faites-la frire dans de l'huile. Mettez dans le fond de cette caisse une couche de farine cuite, préparée comme il est dit au chapitre III; semez dessus des fines herbes, puis faites un lit de gras-double cuit et coupé comme il est dit ci-dessus, ensuite un lit de fines herbes, et ainsi de suite jusqu'à ce que la caisse soit pleine; semez de la mie de pain dessus, arrosez-la avec du beurre fondu; mettez la caisse sur un plat qui puisse aller au four de campagne. Lorsque la caisse sera de belle couleur, vous arroserez le dessus avec un peu de sauce espagnole, et vous servirez sur-le-champ.

Gras-Double en atelets.

Faites cuire le gras-double comme il est dit ci-dessus, à l'article *gras-double à la poulette*; coupez-le par petits morceaux; coupez de la même manière un jambon cuit et des champignons cuits, et embrochez ces morceaux avec des atelets, en mettant successivement un morceau de jambon, un morceau de gras-double et des morceaux de champignon. Faites réduire une sauce italienne préparée comme il est dit au chapitre III, et ajoutez-y une liaison de jaunes d'œufs afin qu'elle soit bien épaisse. Versez cette sauce sur les atelets, de manière que le gras-double, les champignons et le jambon en soient bien couverts, et laissez refroidir le tout. Trempez ensuite vos atelets ainsi garnis dans du beurre à peine fondu, puis dans de la mie de pain, puis encore dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette et une seconde fois dans de la mie de pain. Mettez les atelets dans de la friture bien chaude, et lorsqu'ils seront bien jaunes, vous les dresserez sur une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Gras-double en crépinettes.

On coupe en morceaux carrés très-petits des champignons, du gras-double et du petit lard; jetez le tout dans des jaunes-d'œufs bien battus et assaisonnés de sel, poivre et muscade; ajoutez-y de

Tête de veau à la Détiller.

Echaudez, faites blanchir et désossez une tête de veau comme il est dit ci-dessus; ôtez-en la cervelle, épluchez-la et faites-la cuire dans un blanc, préparé comme il est dit au chapitre III. Coupez la tête de veau par morceaux, et faites-la cuire comme il est dit à l'article *Tête de veau à la tortue.* Dressez la tête ainsi cuite; coupez la cervelle en deux et mettez-en un morceau de chaque côté. Coupez la langue par petits morceaux carrés, et mettez-la dans une sauce composée de vin blanc et d'une égale quantité de vin de Chablis, et du piment, le tout bien réduit et dégraissé; ajoutez-y des cornichons, des champignons, et versez le tout sur la tête de veau.

Langue de veau.

Après avoir fait dégorger une langue de veau pendant vingt-quatre heures, faites-la blanchir et rafraîchir; piquez-la de lard fin bien assaisonné d'épices et de fines herbes, et mettez-la dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes et deux ognons, dont un piqué de trois clous de girofle; mouillez le tout avec du consommé, et faites-le bouillir à petit feu pendant quatre heures. Débarrassez ensuite la langue de veau de la peau qui la couvre; dressez-la sur une sauce piquante, et glacez-la. On peut aussi remplacer la sauce piquante par une sauce ravigote, ou une sauce poivrade, préparées comme il est dit au chapitre III.

Oreilles de veau à l'italienne.

Nettoyez et échaudez des oreilles de veau; faites-les blanchir et égoutter, puis faites-les cuire dans un blanc, préparé comme il est dit au chapitre III. Ciselez-en les extrémités, dressez-les, et versez dessus une sauce italienne *(Voir cette sauce au chapitre III).*

Oreilles de veau aux champignons.

Faites cuire les oreilles de veau comme il est dit à l'article précédent; puis faites sauter au beurre des champignons bien épluchés; versez dessus un peu de consommé, autant de velouté; faites réduire ce mélange; liez-le avec des jaunes d'œufs; dressez les oreilles de veau et versez cette préparation dessus.

Oreilles de veau à la marinade.

Les oreilles de veau étant cuites comme il est dit ci-dessus, coupez-les par morceaux, et mettez-les dans une marinade pen-

Poitrine de veau farcie.

Il ne faut pas entièrement désosser la poitrine, mais en extraire seulement l'os saillant; puis on fait une ouverture, et l'on introduit dans l'intérieur une farine de godiveau *(Voyez godiveau)*. On coud l'ouverture, et après avoir ficelé la poitrine, on la fait cuire comme il est dit à l'article *Poitrine de veau braisée*. On la glace lorsqu'elle est cuite, et on la dresse sur une sauce espagnole réduite.

Cotelettes de veau grillées.

Coupez et parez des cotelettes de veau; mettez-les dans un plat avec du sel et du poivre, des champignons, du persil et de la ciboule hachés, et versez sur le tout du beurre que vous ferez fondre. Lorsque le beurre est refroidi, et que les cotelettes sont bien garnies des ingrédiens dont nous venons de parler, on les pare, et on les fait griller sur un feu doux. Servez-les avec un peu de jus de viande dessous.

Cotelettes de veau sautées.

Les cotelettes de veau étant bien parées, arrangez-les sur un plat à sauter avec des ingrédiens indiqués à l'article précédent, et faites-les sauter au beurre sur un feu vif, en ayant soin de les retourner aussitôt qu'elles seront cuites d'un côté. Dressez les cotelettes, puis vous mettrez dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole et de glace de viande; vous ferez chauffer ce mélange, et le verserez sur les cotelettes.

Cotelettes de veau piquées.

Piquez des cotelettes de veau avec du jambon et du lard fin, et faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Lorsqu'elles seront cuites, vous les dresserez, vous les glacerez, et vous les servirez avec un peu de glace de viande dessous.

Cotelettes de veau à la Drue.

Piquez des cotelettes de veau comme il est dit à l'article précédent; faites-les ensuite revenir dans du beurre; puis faites-les cuire dans une cassorole de la même manière que les précédentes. Lorsqu'elles seront cuites, vous les glacerez et les dresserez sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Cotelettes de veau en papillottes.

Faites sauter des cotelettes de veau au beurre avec des champignons, du persil et de la ciboule hachés; lorsqu'elles seront aux trois quarts cuites, vous les ôterez du feu et les laisserez refroidir, afin que les ingrédiens dont nous venons de parler restent autour; puis vous mettrez une petite bande de lard sur chacune, et vous les envelopperez dans du papier huilé. Faites griller les cotelettes ainsi préparées sur un feu peu ardent, et servez-les sans ôter le papier.

Cotelettes de veau en lorgnette.

Piquez et faites cuire des cotelettes de veau comme il est dit plus haut à l'article *Cotelettes de veau piquées.* D'autre part vous couperez des ognons en anneaux et les ferez cuire dans du consommé, puis vous couperez de la langue l'écarlate en morceaux ronds. Le tout étant ainsi préparé, dressez les cotelettes, et arrangez dessus les anneaux d'ognon, dans lesquels vous mettrez les ronds de langue; versez dessus un mélange de sauce espagnole et de consommé bien réduit.

Cotelettes de veau en crépinettes.

Parez bien les cotelettes, piquez-les avec des truffes et du lard fin et faites-les sauter au beurre; versez dessus une sauce allemande réduite, et laissez-les refroidir; vous les envelopperez ensuite, bien garnies de sauce, dans de la crépinette de cochon, et les ferez griller sur un feu très-doux.

Godiveau.

Hachez et pilez ensemble de la chair de veau et le double de graisse de veau; à mesure que vous pilerez des jaunes d'œufs, du sel et du poivre et un peu d'eau. Lorsque le tout sera bien pilé, vous y mettrez des fines herbes; vous mêlerez bien, et vous mettrez ce godiveau dans un endroit frais, pour vous en servir au besoin.

Quasi de veau.

On appelle *Quasi* le morceau qui termine le cuissot; on le met à la broche, et on le sert sans autre assaisonnement que son jus.

Cuisse de veau rôtie.

Frites mariner une cuisse de veau pendant deux jours dans du vinaigre avec du poivre et du sel et des herbes aromatiqnes;

CHAPITRE VIII.

DU MOUTON.

Rognons de mouton à la brochette.

Les rognons de mouton sont recouverts d'une pellicule très mince que l'on enlève très-facilement quand ils sortent du corps de l'animal, mais lorsqu'ils sont un peu hâlés, il faut les faire tremper pendant quelques instans dans de l'eau tiède pour pouvoir ensuite les débarrasser de cette espèce de parchemin qui les rendrait durs. Cela fait, on fond le rognon en deux, de manière cependant à ce que les deux parties ne se séparent pas, on l'étend, et l'on passe une brochette en travers pour qu'il ne se referme pas; on les trempe dans un peu d'huile mêlée d'un jus de citron, puis on les saupoudre de sel et poivre mêlés, et on les met sur le gril en ayant soin que l'intérieur du rognon se trouve d'abord en dessous; lorsqu'il est cuit de ce côté, on le retourne, et l'action du feu en faisant relever les bords, cela forme une espèce de coquille qui empêche le jus de tomber sur le feu. Les rognons étant cuits de la sorte, on les dresse sur une maître d'hôtel froide préparée comme il est dit au chapitre III, et l'on y ajoute un jus de citron.

Rognons de mouton sautés.

Fendez les rognons en deux, et séparez les deux parties, après toute-fois les avoir débarrassés de la peau qui les couvre, comme il est dit à l'article précédent; faites-les sauter au beurre avec du poivre et du sel, sur un feu très ardent. Lorsqu'ils seront cuits, vous les dresserez en mettant entre chaque morceau de rognon un morceau de mie de pain d'une forme agréable, et frite dans le beurre. Versez ensuite un peu de sauce espagnole sur le beurre, dans lequel on cuit les rognons; faites réduire ce mé-

poularde ainsi préparée, puis quand elle sera presque cuite, c'est-à-dire après une heure et demie de cuisson, vous ôterez le papier et les tranches de lard et de citron pour que la poularde prenne couleur, et vous la dresserez sur un peu de glace de viande.

Poularde truffée.

La poularde étant préparée comme il est dit à l'article précédent, vous laverez des truffes avec soin, puis vous les éplucherez. Pilez ces épluchures, et mettez-les ainsi que les truffes entières, dans une casserole avec une certaine quantité de lard râpé et d'huile d'olive, du sel, du poivre, des fines herbes et des échalottes hachées, faites bouillir le tout, mêlez-le bien; puis au bout d'un quart-d'heure vous l'ôterez du feu, vous en emplirez le corps de la poularde, vous la trousserez, briderez et barderez, comme il est dit à l'article précédent; vous la ferez rôtir de la même manière, et vous la servirez sans sauce. Il faut, pour que la poularde truffée soit de bon goût, qu'elle ait été préparée au moins trois jours avant de la faire cuire.

Poularde à l'estragon.

Videz, bridez et faites cuire une poularde comme il est dit ci-dessus à l'article *Chapon braisé*; dressez-la, couvrez-la de feuilles d'estragon et mettez dessous une sauce aspic préparée comme il est dit au chapitre III, et dans laquelle vous aurez fait bouillir de l'estragon.

Poularde à la hollandaise.

La poularde étant cuite comme il est dit plus haut à l'article *Poularde rôtie*, vous la dresserez sur une sauce hollandaise préparée comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures*.

Poularde à l'étouffade.

Piquez une poularde avec des lardons de moyenne grosseur, brisez-la et troussez-lui les pattes en dedans, puis vous la mettrez dans une braisière ou daubière entre des bardes de lard; vous ajouterez un pied de veau, du jambon, des carottes, des ognons, un bouquet garni, et vous mouillerez le tout avec du consommé, et moitié moins de vin de Madère. Lorsque tout cela aura bouilli sur un feu modéré pendant une heure et demie, vous dresserez et débriderez la poularde; puis vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson; vous y ajouterez de la sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre III; vous ferez réduire ce mélange, et vous le verserez sur la poularde.

Poularde à la sauce tomate.

Faites cuire une poularde comme il est dit à l'article *Chapon*

mie de pain, et en troisième lieu dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et pour la dernière fois dans de la mie de pain. Faites griller les filets ainsi préparés, et dressez-les sur un peu de glace de viande.

Filets de poulardes à la Vénitienne.

Parez des filets de poulardes, et faites-les sauter à l'huile avec un peu d'ail pilé. Lorsque les filets seront cuits, vous les dresserez, puis vous ôterez l'huile de dessus le plat à sauter, et vous la remplacerez par un peu de velouté et autant de glace de volaille; faites bouillir ce mélange en y ajoutant un peu de fines herbes et de jus de citron; passez cette sauce, et versez-la sur les filets.

Filets de poulardes en demi-deuil.

Vos filets de poulardes étant levés et parés, vous les incrusterez de truffes coupées en forme de clous, puis vous les ferez sauter au beurre en même temps que les filets mignons non incrustés; le tout étant cuit, vous dresserez les filets en couronne, en mettant successivement un filet truffé et un non truffé; puis vous mettrez dans une casserole un peu de glace de volaille, un peu de velouté, un peu de beurre fin et du persil haché bien menu; vous ferez bouillir le tout, vous le passserez au tamis de soie et vous le verserez bien chaud sur les filets dressés, comme nous venons de le dire.

Ailerons de poulardes en terrine.

Flambez et désossez à moitié des ailerons de poulardes; et faites-les cuire dans une casserole avec du lard, des parures de viande, des ognons et carottes, le tout mouillé avec du consommé. D'autre part, vous aurez une certaine quantité de marrons dont vous supprimerez la première peau, puis vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre, et vous les ferez sauter jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement la seconde peau; cette dernière étant enlevée, vous ferez cuire vos marrons dans du consommé, puis vous en pilerez une partie; mouillez cette purée de marrons avec une partie du fond de cuisson de vos ailerons, puis vous ajouterez à cette purée un peu de sauce espagnole, et vous ferez réduire ce mélange; mettez ensuite dans une terrine vos ailerons bien égouttés, du petit lard coupé par morceaux et les marrons entiers; versez dessus la purée dont nous venons de parler, et servez.

On peut remplacer les truffes par des champignons ou des concombres ; si c'est par des champignons, on les fait blanchir, puis on les fait sauter au beurre et on les jette dans une sauce allemande ; on opère de même avec les concombres, mais en ajoutant à la sauce allemande un peu de glace de volaille.

Capilotade de volaille.

Faites revenir dans du beurre des champignons, des échalottes et du persil hachés; mouillez-les ensuite avec moitié sauce espagnole et moitié consommé ; faites bouillir le tout et versez-le sur des débris de poularde rôtie que vous aurez parés convenablement.

Purée de volaille.

Pilez dans un mortier des blancs de poularde cuite à la broche, de la tétine de veau, le tout bien assaisonné de sel, poivre et muscade. D'autre part, vous mettrez dans une casserole du consommé, autant de sauce béchamel ; vous ferez réduire ce mélange, et vous mettrez dedans les chairs pilées. Mêlez bien le tout, passez-le à l'étamine, puis vous le ferez chauffer au bain-marie, vous le dresserez, et vous mettrez autour des morceaux de mie de pain bien taillés et frits dans du beurre.

Rissoles de volaille.

Faites une pâte de feuilletage, comme il est dit plus loin au chapitre de la *Pâtisserie*; étendez-la de manière à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse qu'une pièce de cinq francs, et couvrez-la de farce de volaille cuite. Repliez la pâte, coupez-la par morceaux, et faites de chaque morceau une espèce de chausson ; faites frire ces petits morceaux, et servez-les de belle couleur avec un peu de persil frit.

Coquilles de volaille.

Levez les chairs d'une poularde rôtie, ôtez-en les nerfs et les peaux, et coupez ces chairs par petits morceaux bien minces ; mettez un peu de glace de volaille dans de la sauce béchamel, faites bouillir ce mélange en le tournant constamment avec une cuillère de bois ; lorsque cette sauce sera convenablement réduite, vous jetterez dedans les morceaux de volaille, puis vous mettrez cette préparation dans des coquilles ; vous semerez dessus un peu de mie de pain, que vous

dessus un ragoût à la financière préparé comme il est dit au chapitre III.

Foies gras en coquilles.

Après avoir fait dégorger et blanchir des foies gras comme il est dit ci-dessus, vous les couperez par lames bien minces; vous couperez de la même manière des truffes et des champignons, et vous ferez revenir le tout dans du beurre avec de la muscade, du sel et du poivre, et des fines herbes hachées; mouillez-les ensuite avec de la sauce espagnole réduite; laissez-les bouillir pendant quelques instans, et mettez cette préparation dans des coquilles; semez dessus un peu de mie de pain que vous arroserez avec du beurre fondu, puis vous mettrez ces coquilles sous le four de campagne pour leur faire prendre couleur.

Escalopes de foies gras.

Faites dégorger, blanchir, rafraîchir et égoutter des foies gras, puis vous les couperez par petits morceaux ronds et minces, et vous les ferez sauter dans du beurre avec des truffes et des champignons coupés de la même manière, du sel et du gros poivre; ajoutez ensuite un peu de glace de viande, un peu de sauce espagnole et autant de vin de Madère. Les escalopes de foies gras étant cuites, dressez-les, faites réduire la sauce et versez-la dessus; mettez autour des croûtes de pain frites dans du beurre.

Crêtes et rognons de coq au velouté.

Après avoir fait dégorger et blanchir des crêtes et des rognons de coq, vous les ferez cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III, puis vous les mettrez dans une casserole avec du velouté, de la glace de volaille, et vous les ferez bouillir pendant quelques instans. Au moment de servir, liez ce ragoût avec des jaunes d'œufs, et ajoutez-y un jus de citron.

DU POULET.

Il y a plusieurs sortes de poulets qui sont les poulets à la reine, les poulets aux œufs, les poulets gras et les poulets communs. Bien que le poulet à la reine soit le plus petit, il est le plus estimé de tous; le poulet aux œufs tient le second rang, et le poulet gras le troisième. En général, pour être bon, un poulet doit avoir la chair et la graisse bien blanches.

pés par morceaux; vous mouillerez le tout avec de la sauce espagnole, et vous le ferez bouillir doucement. Dressez le poulet, dégraissez la sauce, ôtez-en le bouquet garni, versez-la sur le poulet, et servez.

Poulet en lézard.

Après avoir vidé et flambé un poulet, vous en couperez les ailerons, les pattes et le cou, mais de manière cependant à conserver la peau du cou tout entière jusqu'à la tête; puis vous fendrez le poulet par le dos, et vous le désosserez. Faites une farce cuite comme il est dit au chapitre III; mêlez à cette farce des truffes, des champignons et de la tétine de veau coupés en petits morceaux carrés; garnissez les chairs du poulet avec cette préparation, puis vous en recoudrez la peau de manière à lui donner la forme d'un lézard, ce qui est facile en arrangeant la peau du cou bien garnie, de manière à ce qu'elle figure la queue du lézard; les cuisses doivent figurer les pattes de derrière, et le bout des ailes les pattes de devant; la tête se fait avec une grosse truffe que l'on taille convenablement. Le poulet étant ainsi préparé, vous le ferez cuire comme il est dit ci-dessus à l'article *Poulet braisé;* faites-le égoutter ensuite et laissez-le refroidir, puis vous le dresserez sur une mayonnaise préparée comme il est dit au chapitre III, et vous le décorerez avec des morceaux de gelée de viande, des blancs et des jaunes d'œufs, des câpres, des feuilles d'estragon, etc.

Poulet rôti.

Après avoir vidé un poulet par la poche, vous enleverez les os du bréchet, et vous garnirez l'intérieur du poulet avec un fort morceau de beurre que vous aurez manié avec du sel, du poivre et un jus de citron; troussez et bridez le poulet, mettez-lui sur l'estomac quelques tranches de citron que vous recouvrirez de bardes de lard; embrochez-le et faites-le tourner. Quelques instans avant que la cuisson soit achevée, vous ôterez le lard et le citron, afin que le poulet prenne couleur. Lorsqu'il sera cuit, vous le servirez avec un peu de cresson autour si c'est pour rôt; si c'est pour entrée, vous mettrez dessous un peu de velouté réduit.

Fricassée de poulet.

Dépecez un poulet, parez-en les morceaux et faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant une heure, puis vous les ferez revenir dans du beurre, sans cependant leur faire prendre

graissez la sauce, passez-la, et faites-la réduire; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, versez-la sur les cuisses de poulet, laissez refroidir, et trempez-les dans de la mie de pain; trempez-les ensuite dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites frire ces cuisses de poulet; faites frire en même temps un peu de persil; dressez les cuisses et mettez le persil dessus.

Cuisses de poulet à la Périgueux.

Épluchez et hachez des truffes; faites-les sauter dans de l'huile avec une certaine quantité de lard râpé, du poivre et du sel; puis vous les laisserez refroidir et vous en farcirez des cuisses de poulet que vous aurez désossées, comme il est dit à l'article précédent; vous les coudrez ensemble, et vous les ferez cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous, des parures de viande, des épluchures de truffes, deux ou trois ognons et carottes coupés en tranches, le tout mouillé avec du consommé. Faites ensuite égoutter les cuisses; ôtez-en le fil, dressez-les, et masquez-les avec un ragoût de truffes, préparé comme il est dit au chapitre *Ragoûts et garnitures.*

DU DINDON.

Il est très important de savoir choisir le dindon; ceux que l'on engraisse avec des marrons d'Inde sont amers et insupportables; on les reconnaît à leur chair jaune. Un bon dindon a la chair blanche et ferme; les jeunes seuls se font rôtir; les vieux s'emploient en daube, en galantine et de plusieurs autres manières que nous allons indiquer.

Dinde aux truffes.

Brossez et pelez une certaine quantité de truffes (si la dinde est forte, il n'en faut pas moins de quatre livres); hachez les pelures, et mettez-les dans une casserole avec la graisse que vous aurez retirée de l'intérieur de la dinde, et autant de lard râpé; ajoutez du sel et du poivre, et faites sauter cela sur le feu jusqu'à ce que la graisse et le lard soient bien fondus. Laissez ensuite refroidir cette préparation, puis vous en emplirez le corps de la dinde; bardez-la, ficelez-la, et, au bout de deux ou trois jours, mettez-la à la broche; vous la servirez de belle couleur avec une sauce espagnole, dans laquelle vous aurez mis quelques truffes hachées.

La dinde truffée peut aussi se faire cuire à la braise; dans ce cas, après l'avoir bardée et ficelée, on la met dans une cas-

serole avec du lard, des morceaux de veau, des parures de viande, deux carottes, deux ognons, un bouquet garni; on mouille le tout avec du consommé, et on le fait cuire sur un feu modéré. La dinde étant cuite on la fait égoutter, on la débride, et on la dresse sur une sauce espagnole réduite dans laquelle on a mis des truffes hachées.

Dindon en daube.

Videz, flambez et ficelez un dindon; enlevez-lui les pattes, le cou et les ailerons, et mettez-le dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, des parures de viande, des tranches de jambon, un morceau de jarret et un pied de veau, un bouquet garni, quelques carottes et ognons; mouillez le tout avec du consommé, et faites-le cuire avec feu dessous et dessus. Otez le dindon de la braisière avec précaution quand il sera cuit, dressez-le sur un plat; entourez-le des ognons et carottes qui auront cuit en même temps, puis vous verserez dessus un peu de fond de cuisson que vous aurez passé, dégraissé et fait réduire.

Si vous voulez servir le dindon froid, vous l'ôterez également de la braisière dès qu'il sera cuit, et vous le laisserez refroidir, puis vous passerez et dégraisserez le fond de cuisson; vous le ferez réduire, et le clarifierez en mettant dedans, au fur et à mesure qu'il bouillira, des blancs d'œufs battus dans de l'eau, et en l'écumant avec soin; passez-le dans un linge blanc, et déposez-le dans un endroit frais pour qu'il se congèle plus promptement. Lorsque vous voudrez servir, décorez le dindon avec des cornichons, des ognons confits, des olives tournées, et des morceaux de gelée taillés d'une manière agréable.

Dindon en surprise.

Troussez et bridez un dindon, et faites-le cuire à la broche; lorsqu'il sera cuit, laissez-le refroidir, levez-en l'estomac, et remplissez-le entièrement avec un salpicon, préparé comme il est dit au chapitre III; bouchez avec de la farce cuite l'ouverture que vous aurez faite; semez dessus de la mie de pain mêlée de fromage râpé; arrosez cette mie de pain avec un peu de beurre fondu, et couvrez le dindon avec un four de campagne, afin que cette préparation se colore. Faites réduire un peu de sauce allemande, dressez le dindon dessus, et servez.

Dindon à l'estragon.

Troussez et ficelez un jeune dindon, et faites-le cuire comme il est dit plus haut à l'article *Dindon en daube;* dressez-le dès

ailerons étant froids et bien garnis de sauce, vous les tremperez dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain. Dix minutes avant de servir, vous mettrez ces ailerons dans de la friture bien chaude; lorsqu'ils seront de belle couleur vous les dresserez en buisson, puis vous ferez frire un peu de persil que vous placerez dessus.

Ailerons de dindon à la maréchale.

Après avoir échaudé et fait dégorger des ailerons de dindon, comme il est dit plus haut à l'article *Ailerons de dindon à la maître d'hôtel*, vous les désosserez jusqu'à la jointure du milieu, et vous mettrez dedans un peu de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III; puis vous en coudrez la peau, et vous les ferez cuire dans une casserole avec du lard, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, un peu de gros poivre, le tout mouillé avec du bouillon. Laissez refroidir ces ailerons; trempez-les ensuite dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre; faites-les griller sur un feu doux, et lorsqu'ils seront de belle couleur, vous les dresserez sur un peu de jus de viande glacé.

Atelets de dindon.

Les atelets de dindon, de même que la blanquette, les croquettes, etc., ne se font ordinairement que lorsqu'il reste des débris de dindon rôti. On lève les chairs blanches, on en extrait avec soin les peaux et les nerfs, puis on les coupe par petits morceaux carrés. On coupe de la même manière des truffes, des champignons et du petit lard cuit, puis on embroche ces divers ingrédiens avec des atelets, en ayant soin de ne pas mettre deux morceaux de la même espèce l'un contre l'autre. Versez sur ces atelets une sauce allemande réduite; laissez-les refroidir, puis vous les tremperez d'abord dans de la mie de pain, ensuite dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain. Mettez ces atelets dans de la friture bien chaude, et servez-les de belle couleur, avec un peu de jus de viande réduit.

DU CANARD.

On emploie en cuisine deux sortes de canards, le canard sauvage et le canard domestique. Pour que ces derniers soient bons, il faut qu'ils aient été élevés dans des endroits où l'eau soit abondante. En général les canards sauvages se mangent rôtis.

lange de bouillon et de vinaigre, avec des morceaux de lard, un jarret de veau, trois ou quatre ognons, autant de carottes, un bouquet garni, un peu de sel et du gros poivre. Otez l'oie quand elle sera cuite; dégraissez le fond de cuisson, passez-le, et clarifiez-le en le faisant bouillir et jetant dedans des blancs d'œufs battus dans de l'eau, et en l'écumant soigneusement. Passez de nouveau ce fond de cuisson, et déposez-le dans un endroit frais pour qu'il prenne en gelée. Lorsque vous voudrez servir l'oie, vous couperez la gelée par morceaux d'une forme agréable, et vous la garnirez avec ces morceaux.

Oie à l'anglaise.

Coupez une certaine quantité d'ognons par petits morceaux carrés; faites-les revenir dans du beurre sans cependant leur faire prendre couleur, puis vous les mouillerez avec un peu de consommé, et les ferez cuire. Hachez le foie d'une oie, et mêlez-le avec ces ognons; ajoutez-y du poivre et du sel, un peu de sauge; mêlez bien le tout ensemble, et mettez cette préparation dans le corps de l'oie. Cousez et bridez cette oie; faites-la cuire à la broche, et dressez-la sur un peu de glace de viande.

Oie à la providence.

Lavez, brossez et pelez trois ou quatre livres de truffes, selon que l'oie est plus ou moins forte. Mettez dans une casserole toute la graisse que vous pourrez retirer de votre oie; mettez en même temps les truffes, et les pelures de truffes que vous aurez hachées bien menu. Passez le tout au feu pendant un quart d'heure, puis vous emplirez le corps de l'oie avec cette préparation; cousez et bridez l'oie, et faites-la cuire dans une braisière avec des tranches de jambon, des morceaux de veau, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec moitié consommé et moitié vin de Madère. Faites cuire à part, dans du consommé, deux douzaines de petites saucisses, autant de morceaux de petit lard, autant de truffes, autant de champignons, autant de marrons, autant de quenelles de volaille, autant de crêtes et rognons de coq. L'oie étant cuite, dégraissez et passez le fond de cuisson, et mettez dedans tous les ingrédiens dont nous venons de parler. Dressez l'oie, mettez la garniture autour, et versez la sauce dessus.

casserole sur un feu très ardent. Le levraut étant à moitié cuit, saupoudrez-le de farine et de fines herbes hachées bien menu ; mouillez avec moitié vin blanc et moitié consommé, et laissez bouillir jusqu'à ce que le levraut soit entièrement cuit. Dressez le levraut, faites réduire la sauce, versez-la dessus et servez.

Levraut à la tartare.

On peut mettre à la tartare un levraut entier ; mais ordinairement on n'accommode de cette façon que le râble. Pour cela, on le fait revenir dans du beurre, avec du sel, du poivre et une pointe d'ail. Trempez ce râble tout chaud dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre ; faites-le griller. D'autre part, vous préparerez une rémolade comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures ;* mettez cette rémolade sur un plat, et dressez le râble de levraut dessus.

Levraut en caisse.

Après avoir dépouillé et dépecé un levraut, vous ferez revenir dans du beurre des champignons, des échalotes, du persil, une gousse d'ail, le tout haché bien menu ; ajoutez du sel, du poivre, de la muscade, et mouillez avec du vin blanc. Mettez dans cette préparation le levraut dépecé, et faites-le cuire sur un feu très vif. Otez le levraut dès qu'il sera cuit ; ajoutez à la préparation dans laquelle il aura cuit un peu de sauce espagnole, et faites réduire ce mélange. Lorsque cela aura acquis l'épaisseur convenable, vous le verserez sur le levraut, et vous laisserez refroidir le tout. Faites une grande caisse de papier, garnissez-en le fond et les parois avec des bardes de lard ; mettez dedans le levraut bien garni de sa sauce, et posez la caisse sur le gril. Lorsque le papier commencera à se colorer et que la chaleur aura pénétré la caisse de toutes parts, vous l'ôterez du feu, vous verserez dessus un peu de sauce espagnole réduite, et vous servirez.

Filets de levraut en serpent.

Levez et parez des filets de levraut ; piquez-les de lard fin, à l'exception du gros bout que vous taillerez de manière à ce qu'il ressemble à une tête de serpent ; puis vous les ferez cuire dans une casserole, entre des bardes de lard, avec une marinade cuite, préparée comme il est dit au chapitre *III.*

D'autre part, vous pilerez des chairs de perdreau, lapereau, levraut, etc., en les mouillant de temps en temps avec de

l'essence de gibier. Passez cette purée à l'étamine, en la foulant avec le dos d'une cuillère de bois ; assaisonnez-la de sel et poivre, faites-la chauffer au bain marie, puis vous la mettrez sur un plat; vous dresserez dessus les filets de levraut, en leur donnant, autant que possible, la forme de serpent, et vous les glacerez.

Filets de levraut frits.

Après avoir levé des filets de levraut, vous les fendrez en deux dans toute leur longueur, mais sans séparer tout-à-fait les deux parties. Pilez dans un mortier d'autres filets de levraut avec de la tétine de veau, de la mie de pain mollet trempée dans du consommé, du sel, du poivre, du persil, des échalotes et des jaunes d'œufs. Passez cette farce à l'etamine, puis vous l'étendrez sur la partie intérieure des filets; vous rapprocherez les deux côtés de ces filets, puis vous les tremperez dans du beurre tiède et dans de la mie de pain; trempez-les ensuite dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les frire, et dressez-les sur une sauce poivrade, préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Filets de levraut en bigarrure.

Ciselez deux filets de levraut, et incrustez-les de blancs de volaille et de truffes, puis vous les ferez sauter au beurre; parez deux autres filets de levraut, en les trempant d'abord dans du beurre tiède, et ensuite dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre, puis vous les ferez griller. Arrangez les filets en forme de couronne, en mettant successivement un filet sauté et un filet grillé; glacez-les, et versez dans leur milieu une purée de champignons préparée comme il est dit au chapitre III.

Filets de levraut à la provençale.

Après avoir levé des filets de levraut, piquez-les moitié avec des anchois bien lavés, et moitié avec du lard fin. Faites sauter ces filets sur un feu très ardent, avec de l'huile, du poivre et du sel, des échalotes et de l'ail hachés. Mélangez, par parties égales, du consommé et de la sauce espagnole, ajoutez-y un peu de vinaigre à l'estragon, faites bouillir ce mélange, et dégraissez-le. Mettez cette préparation sur un plat, dressez vos filets dessus, glacez-les, et servez.

Côtelettes de levraut.

Après avoir levé des filets de levraut, vous les taillerez par morceaux en forme de petites côtelettes, et vous ficherez dans chaque morceau ainsi taillé, un os de côte du levraut dont vous aurez fait bouillir la carcasse, afin d'en pouvoir détacher les os et les avoir bien nets. Trempez ces côtelettes dans du beurre tiède d'abord, puis dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et poivre; mettez-les sur le gril, faites-les cuire sur un feu très doux, et lorsqu'elles seront de belle couleur, vous les dresserez sur un peu de jus de viande ou sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Quenelles de levraut.

Levez des filets de levraut, parez-les, et ôtez-en avec soin les peaux et les nerfs, puis vous les pilerez dans un mortier avec un fort morceau de beurre fin, et un morceau de mie de pain mollet trempé dans du consommé. Après avoir pilé pendant quelques instans, vous ajouterez un peu de muscade, du sel et du poivre, des jaunes d'œufs, et vous pilerez de nouveau. Ajoutez encore des blancs d'œufs battus en neige. Pilez encore pendant quelques instans, puis moulez les quenelles en les saupoudrant de mie de pain; faites-les frire, et dressez-les avec un peu de persil frit.

Escalopes de levraut.

Coupez des filets de levraut par petits morceaux d'un pouce carré et bien minces, et faites-les sauter au beurre. En même temps, vous ferez un roux, dans lequel vous mettrez les débris du levraut et d'autre gibier si vous en avez, du lard, du jambon, deux ou trois ognons, autant de carottes, un bouquet garni; mouillez avec moitié consommé et moitié vin rouge, et faites bouillir pendant trois heures. Le tout étant cuit, vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson, puis vous le ferez réduire jusqu'à ce qu'il ait acquis une épaisseur convenable. Alors vous jetterez dedans les filets de levraut, coupés et cuits comme nous l'avons dit plus haut; vous ajouterez des champignons cuits dans un blanc, et coupés comme les filets; puis vous ferez une liaison avec le sang du levraut que vous aurez recueilli, et vous servirez.

Cuisses de levraut en papillote.

Levez et piquez des cuisses de levraut, mettez-les dans une

Boudin de lapin.

Mettez de la farine sur une table, ensuite mettez-y de la farce comme ci-dessus, de la grosseur d'un bout de boudin; roulez-la dans la farine; faites-en autant de bouts qu'il vous plaira; ensuite mettez-les dans une casserole beurrée. Après les avoir fait pocher, laissez-les refroidir, parez-les et donnez-leur une forme ronde. Vous mettrez dessus une sauce à atelets, préparée comme il est dit au chapitre III. Vous les panerez et les tremperez dans du beurre tiède; panez-les encore, et mettez-les sur le gril. Vous poserez dessus le four de campagne bien chaud pour leur donner de la couleur. Ensuite trempez-les dans du velouté réduit, et servez.

Cuisses de lapin à la purée.

Levez des cuisses de lapin et piquez-les avec du lard, puis faites les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, racines et bouquet garni, le tout arrosé de consommé et recouvert de papier beurré. Lorsque les cuisses seront cuites, c'est-à-dire au bout d'une heure et demie, vous les ferez égoutter, puis vous les glacerez, et vous les dresserez sur une purée de racines ou de légumes.

DU LAPEREAU.

Ce qui concerne le lapereau peut s'appliquer au lapin, *et vice versâ*.

Cuisses de lapereau au soleil.

Assaisonnez du lard fin de poivre, sel et aromates pilés, et piquez-en des cuisses de lapereau que vous aurez désossées. Faites revenir ces cuisses dans du beurre, saupoudrez-les de farine, et mouillez avec moitié consommé et moitié velouté; ajoutez des champignons, un bouquet garni, et lorsque cela aura bouilli pendant quelques instans, vous y ajouterez deux verres de vin blanc. Les cuisses étant cuites, ôtez-les, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson; liez-le avec des jaunes d'œufs, versez-le sur les cuisses et laissez refroidir le tout. Roulez ensuite dans de la mie de pain les cuisses bien garnies de leur sauce, puis vous les tremperez dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette; vous les panerez une seconde fois et vous les ferez frire. Faites frire en même temps un peu de persil, et posez-le sur les cuisses de lapereau que vous aurez dressées.

Lapereaux confits.

A la campagne, on peut ainsi conserver plusieurs lapins : on les dépouille et on les désosse, puis on les pique de lardons de lard et de jambon cru, assaisonnés de sel et d'épices; on en met de même dans l'intérieur des lapereaux, que l'on roule serrés depuis les cuisses jusqu'au cou. Ensuite on les ficelle, et on les met dans une casserole avec de l'huile, du sel, des épices, du thym, du laurier et du basilic : on les y fait revenir; au bout d'une heure de cuisson on les égoutte sur un linge blanc, et on les laisse refroidir jusqu'au lendemain. Ensuite on pare les lapereaux et on les coupe par morceaux pour les placer dans de petits pots qu'on remplit d'huile d'olive où l'on met des feuilles de laurier, et qu'on recouvre de parchemin. Pour s'en servir on les retire du bocal, on les coupe en rouelles très minces, on les dresse sur un plat et on y met du persil haché, en arrosant les morceaux de lapereau avec l'huile dans laquelle ils ont été conservés.

Filets de lapereau en gimblettes.

Après avoir levé les filets d'un lapereau et les avoir piqués de lard fin, tournez-les sur des morceaux de carottes en liant chacune des extrémités; ce qui formera des gimblettes que vous mettrez cuire dans une casserole avec du beurre, des carottes, des ognons, un bouquet garni, du poivre et du sel. Après la cuisson, glacez et servez.

Lapereaux en hachis.

Levez les chairs d'un ou plusieurs lapereaux rôtis, hachez-les avec un peu de mouton rôti; coupez en petits morceaux les os des lapereaux et mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une gousse d'ail, laurier, thym, basilic, et passez-les sur le feu avec une cuillerée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin rouge. Faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis de soie et mettez-y la viande hachée avec du gros poivre; faites chauffer, et servez en garnissant le tour du plat de croûtons frits.

Lapereau aux fines herbes.

Coupez un lapereau par morceaux et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et basilic, persil, champignons, une gousse d'ail hachée, thym, laurier. Mouillez

lon, et faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, dressez vos perdrix, dégraissez et passez la cuisson au tamis de soie, et ajoutez une bigarade dont vous râpez le zeste, et servez par-dessous, l'une des purées indiquées au chapitre des *Sauces et garnitures*, que vous ornez de croûtons frits.

Chartreuse de perdrix.

En tournant une vingtaine de carottes et autant de navets d'une égale grosseur, et de la longueur du moule dans lequel vous devez faire la chartreuse, faites-les blanchir d'abord dans l'eau, et achevez-les de cuire dans du bouillon ou quelque fond de cuisson; couvrez-les de papier, afin que les navets conservent leur blancheur. Une fois cuits, égouttez-les; faites cuire en même temps de petits ognons blancs de la même grosseur avec des légumes. Marquez les perdrix avec des choux et autres accessoires, comme il est dit à l'article ci-dessus, *Perdrix aux choux*; beurrez le moule à chartreuse; formez dans le fond un dessin avec des carottes et des navets coupés en dés, ainsi qu'avec de petits ognons, de petits blanchis, ou autres légumes. Le fond étant ainsi décoré, placez les carottes et les navets alternativement autour du moule, puis, avec des choux égouttés, garnissez légèrement le fond et le tour du moule; placez dans le moule les deux perdrix sur l'estomac, et disposez par intervalle le lard, les cervelas et les saucisses; remplissez de choux le reste du moule. Faites chauffer la chartreuse au bain-marie, et enterrez-la de cendres chaudes. Au bout de deux heures, penchez-la doucement pour l'égoutter, renversez-la sur le plat avec précaution et sans la déformer, et servez à courte sauce.

Perdrix à l'étouffade.

Plumez, flambez et videz deux vieilles perdrix; retroussez-leur les pattes en dedans, piquez-les de moyens lardons assaisonnés de sel et d'épices; marquez-les ensuite dans une casserole, avec ognons, carottes, clous de girofle, un bouquet garni; couvrez-les de bardes de lard, et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; mettez le sel nécessaire. Faites cuire à petit feu; après la cuisson, égouttez, et servez avec une sauce espagnole réduite à moitié, telle qu'elle est indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures;* ajoutez-y un peu de fumet de gibier ou de fond de cuisson bien dégraissé et passé au tamis de soie, puis servez.

tes-les sauter dans le beurre, saupoudrez-les de sel; faites-le ensuite cuire dans une sauce espagnole ou allemande (voir ces sauces au chapitre III), à laquelle vous aurez joint des truffes et des champignons. Dressez vos escalopes sur le plat, entourez-les de croquettes de gibier ou autres, surmontez d'une glace, et servez.

Purée de perdreaux.

Enlevez les chairs de plusieurs perdreaux rôtis et refroidis; supprimez les peaux et les nerfs. Hachez et pilez en y ajoutant un peu de béchamel; la purée étant faite, délayez-les avec cette même sauce, faites chauffer légèrement, et passez au tamis de soie, et ajoutez sel, poivre, un peu de beurre, et servez avec des œufs pochés et des croûtons frits.

Perdreaux en croustade.

Après avoir préparé plusieurs cassolettes, comme pour les ris de veau (voir cet article au chapitre V), en ayant soin que les croûtons soient taillés assez grands, placez les filets de perdreaux, aplatis et décorés de truffes. Assaisonnez-les d'une purée de perdreaux préparée comme il est prescrit à l'article précédent, et dans laquelle vous aurez semé des crêtes et des rognons de coq; faites-les cuire convenablement, et dressez sur le plat.

Perdreaux grillés.

Après avoir vidé et flambé plusieurs perdreaux, partagez-les en les coupant par le milieu sur toute leur longueur; parez-les, et imbibez-les avec du beurre fondu pour les paner à deux reprises. Après cette double opération, exposez-les sur le gril à un feu doux, et dressez-les avec une sauce *à la diable*, indiquée au chapitre III, ou toute autre dans laquelle entre la moutarde ou le jus de citron.

Perdreaux au charbon.

Après avoir paré et coupé en deux plusieurs jeunes perdreaux, comme il est dit à l'article précédent, aplatissez-les en les saupoudrant avec sel et poivre; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner, et recouvrez-les de truffes hachées menu; mettez-les sur le gril à un feu doux, et servez avec une sauce au jus de citron.

Perdreaux à la tartare.

Préparez vos perdreaux comme aux précédens articles; trem-

autant que possible, saupoudrez-les de sel et de poivre. Mettez de l'huile dans une casserole, et placez-y les perdreaux du côté de l'estomac ainsi battus et aplatis; faites-les revenir en ayant soin de les retourner; exposez-les ensuite sur un gril à un feu ardent; dressez-les sur le plat, et versez dessus une sauce espagnole aiguisée de jus de citron, et servez.

Salmis de perdreaux.

Après avoir fait rôtir des perdreaux à la broche, dépecez-les par les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion; pilez-en les débris dans un mortier; passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais, des échalotes, du laurier, du persil en branches; ajoutez une cuillerée de farine; délayez avec du bouillon et un verre de vin blanc. Lorsque la sauce est cuite, passez-la au tamis, et faites mijoter les morceaux dedans, puis dressez-les sur le plat avec des croûtons glacés et des truffes passées au tamis.

La sauce du salmis ainsi préparée peut aussi se servir froide en mettant sur le plat les perdreaux découpés et refroidis; arrosez-les avec une partie de la sauce, délayez dans l'autre partie qui reste dans la casserole un peu de gelée, et versez le tout sur les perdreaux, que vous garnissez de filets de gelée.

Hachis de perdreaux.

Levez les filets de perdreaux rôtis et refroidis; hachez-les très fin après avoir supprimé les nerfs et la peau; faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre et des champignons, des échalotes et du persil hachés de même; saupoudrez de farine, sel et poivre; mêlez bien le tout en mouillant avec du bouillon et du vin blanc; faites réduire la sauce et passez-la au tamis; mettez-y le hachis sans le faire bouillir, et dressez sur le plat couronné de croûtons frits et d'œufs pochés entremêlés.

Manselle de perdreaux.

Après avoir dépecé des perdreaux cuits à la broche, ainsi qu'il est dit à l'article précédent, mettez-en les débris dans un mortier avec des échalottes, du persil, du laurier et du poivre; pilez le tout ensemble; faites ensuite cuire dans une casserole avec du vin blanc, du bouillon, et un peu de muscade râpée; quand la sauce sera réduite à moitié, passez-la au tamis de soie en la foulant, et versez-la sur les morceaux de perdreaux que vous disposez symétriquement sur un plat.

farce l'intérieur des canards sauvages, et placez-les à la broche ; recouvrez-les de tranches de citron et de bardes de lard, et enveloppez le tout de papier beurré ou huilé. Au bout d'une demi-heure, sortez-les de leur enveloppe ; recueillez le jus de la cuisson et ajoutez-y une sauce espagnole préparée comme il est dit au chap. III, puis versez sur cette sauce le jus de deux bigarades, ou de deux citrons, ou enfin de deux oranges ; faites chauffer doucement, et dressez sur le plat en couronne.

Salmis de canards sauvages au chasseur.

Après avoir fait rôtir deux canards, vous les ôtez de la broche, vous les dépecez, vous en arrosez les morceaux d'huile d'olive, d'un peu de vin rouge, sel et poivre, et vous servez avec un jus de citron.

DE LA GRIVE.

La grive se sert ordinairement rôtie à la broche avec un morceau de pain grillé ; la meilleure est celle que l'on se procure à l'époque des vendanges.

Grives à l'anglaise.

Plumez, flambez et parez des grives, mais sans les vider. Mettez-les ensuite à la broche au moyen d'atelets ; garnissez-les de bardes de lard et enveloppez le tout de papier beurré ; saupoudrez de sel et de mie de pain après avoir retiré l'enveloppe, et dressez vos grives avec une sauce à la diable indiquée au chap. III.

Grives en prunes.

Plumez, flambez et désossez plusieurs grives ; prenez-en les foies et pilez-les avec des aromates et un peu d'épices ; mettez cette farce dans l'intérieur de vos grives. Pour faire prendre la forme d'une prune, coupez le gros bout de l'une des pattes que vous incrustez dans le corps. D'autre part, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, avec sel et poivre ; versez-le ensuite sur les grives et faites un moment mijoter le tout ensemble. Égouttez les grives après leur cuisson, et dressez-les sur le plat, avec une sauce italienne préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Grives au gratin.

Après avoir préparé plusieurs grives ainsi qu'il est dit à

fondre du beurre dans une casserole, et dans ce beurre faites cuire vos cailles, puis dressez-les sur le plat avec une sauce tomate prescrite au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Cailles à l'espagnole.

Préparez et farcissez plusieurs cailles comme il est dit à l'article précédent; bridez-les et marquez-les dans une casserole avec des bardes de lard, mouillez avec bouillon et vin blanc; faites-les cuire une demi-heure et dressez-les sur le plat, en versant dessus une sauce espagnole peu réduite, et en les entremêlant de croûtons frits.

Cailles aux pois.

Après avoir flambé et vidé des cailles, marquez-les dans une casserole que vous aurez foncée de morceaux de veau et de jambon, de carottes, d'ognons, d'un clou de girofle, d'un bouquet garni, sel et poivre; recouvrez-les de bardes de lard et d'un morceau de papier beurré; faites-les cuire sur un feu ardent, puis dressez-les sur le plat, et versez dessus un ragoût de pois au lard que vous aurez préparé comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Cailles au chasseur.

Préparez des cailles comme il est prescrit à l'article précédent; faites-les ensuite sauter dans une casserole avec du beurre, des fines herbes, laurier, sel et poivre; saupoudrez de farine et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites réduire la sauce après avoir retiré vos cailles, puis dressez et servez.

Cailles braisées.

Après avoir enveloppé des cailles dans des feuilles de vigne et des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu dans une braise composée de tranches de veau, de bardes de lard, d'un morceau de beurre et d'un bouquet garni; mouillez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de bouillon, mettez-y peu de sel. Quand vos cailles seront cuites à point, retirez-les et mettez un peu de coulis dans leur cuisson; dégraissez la farce et passez-la au tamis, ensuite versez-la sur les cailles que vous aurez dressées avec une garniture d'écrevisses ou de ris de veau.

Sauté de filets de bécasses à la provençale.

Observez pour la préparation de vos filets le procédé prescrit à l'article ci-dessus. Quand ils seront posés dans le sautoir, au lieu de beurre, mettez-y de l'huile d'olives avec une gousse d'ail broyée; saupoudrez votre sauce de farine, et après avoir fait sauter vos filets, dressez-les sur le plat comme il est dit à l'article précédent, en ajoutant l'écorce d'un citron coupée en dés.

Bécasses à la minute.

Après avoir flambé et troussé de jeunes bécasses ou des bécassines, foncez une casserole de beurre, ajoutez sel, poivre et muscade râpée, un peu d'échalotes hachées menu; faites ensuite sauter vos bécasses dans cette préparation que vous mouillerez avec du vin blanc et du jus de citron; saupoudrez de chapelure de pain; faites jeter un bouillon et servez de suite.

DE LA MAUVIETTE.

La mauviette, plus connue sous le nom d'alouette, est très délicate et très recherchée; c'est surtout aux approches de l'hiver qu'elle est le plus grasse et par conséquent meilleure à manger.

Mauviettes rôties.

Après avoir plumé, troussé et flambé une demi-douzaine de mauviettes, piquez-les de fins lardons ou bardez-les; ensuite mettez-les à la broche en les passant dans des atelets pour les y fixer; ne les videz point, arrosez-les de leur graisse et mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir tout ce qui s'en écoule; servez-les ensuite avec les rôties sur lesquelles elles ont cuit.

Salmis de mauviettes à la bourgeoise.

Faites cuire des mauviettes à la broche; laissez-les refroidir ensuite, puis ôtez-leur les têtes et ce qu'elles ont dans l'intérieur; jetez le gésier et le reste, et servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier. Délayez avec un peu de bon bouillon, et passez au tamis; assaisonnez de sel, gros poivre, une gousse d'ail écrasée et un jus de citron; faites chauffer dans cette préparation vos mauviettes, sans les faire

de campagne; avant de servir, dégraissez la mie de pain et les bardes; puis servez avec une sauce à la financière, indiquée au chapitre III.

Mauviettes à la minute.

Après avoir troussé et flambé plusieurs mauviettes, faites-les sauter dans du beurre et du sel; lorsqu'elles vous paraîtront assez fermes, faites de nouveau revenir avec du beurre, ajoutez des échalotes, du persil et des champignons hachés, sel et poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Dès la première ébullition, dressez sur le plat, et servez avec des croûtons frits tout autour.

Mauviettes à la chipolata.

Après avoir paré vos mauviettes, comme il est indiqué à l'article précédent, faites revenir, dans une casserole, du lard émincé et des petites saucisses, puis mettez-y les mauviettes avec des champignons; saupoudrez de farine, de sel et de poivre, et mouillez avec du vin blanc. Avant de servir, joignez-y des marrons grillés ou cuits sous la cendre; faites jeter encore un bouillon, dressez et servez.

Filets de mauviettes sautés.

Enlevez les filets d'une certaine quantité de mauviettes; parez-les en les couvrant de truffes coupées en petits dés, pilez ensuite les débris de vos mauviettes et tout ce qu'elles contenaient dans leur intérieur, à l'exception du gésier; mêlez-y une farce fine; faites cuire ensuite, à un feu doux, des croûtons de pain, remplissez-les de cette même farce.

D'autre part, faites sauter les filets, après les avoir terminés avec une sauce espagnole réduite; étendez-les sur les croûtons que vous dressez en couronne sur le plat, et servez.

Mauviettes en ragoût.

Plumez, flambez et videz une douzaine de mauviettes; troussez-leur les pattes pour les faire passer dans le bec, comme pour le rôt; marquez-les dans une casserole avec du beurre, du ris de veau, des champignons et un bouquet garni; saupoudrez de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et de bon bouillon; on peut y ajouter un peu de jus. (Voir au chapitre *Sauces et garnitures.*) Faites réduire, dégraissez, et assaisonnez de sel et gros poivre; dressez sur le plat, et servez avec une sauce italienne.

Grives à la flamande.

Epluchez et retroussez des grives, sans les vider; faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, des baies de genièvre et du sel; quand elles sont jaunies, mettez du feu dessus et dessous, et servez-les avec la sauce dans laquelle elles ont cuit.

Grives au filet.

Après avoir plumé, paré et flambé plusieurs grives, coupez-en les pattes et la tête; faites-les cuire à moitié à la brochette, et achevez-en la cuisson dans du vinaigre assaisonné de feuilles de laurier et d'épices. Mettez-les dans un pot de faïence et versez dessus la saumure refroidie; recouvrez le tout d'une couche de graisse, et bouchez le pot avec du parchemin. Ainsi préparées elles se conservent pendant près d'une année.

Grives à la bourgeoise.

Après avoir plumé, flambé, désossé et farci vos grives, comme il est expliqué à l'article *Grives au gratin* (voir cet article ci-dessus), faites-les mijoter dans une casserole avec du beurre, sel, poivre; dressez-les sur le plat avant de servir; faites attacher le jus qu'elles ont rendu; ôtez une partie du beurre, et mettez un peu de persil et d'échalotes hachés; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon; après avoir laissé un instant bouillir votre sauce, dégraissez et versez sur vos grives.

DES SARCELLES.

Les sarcelles, plus petites mais plus délicates que les canards, se préparent de la même manière. On les vide.

Sarcelles à la bigarade.

Plumez, videz et retroussez des sarcelles un peu avancées et mortifiées; pilez dans un mortier leur foie avec du beurre, sel, poivre, des épices et du zeste de citron râpé; remplissez de cette farce l'intérieur des sarcelles, et mettez-les à la broche au moyen d'un atelet; recouvrez de longues tranches de citron, puis de bardes de lard; enveloppez le tout de papier beurré. Au bout d'une demi-heure, ôtez les enveloppes et recueillez le jus qu'auront rendu les sarcelles; à ce jus mêlez une sauce es-

bien de farine, et faites-les cuire dans une friture sur un feu ardent; prenez garde qu'elles ne languissent sur le feu où elles deviendraient mollasses. Quand elles seront de belle couleur, servez une serviette avec des citrons coupés en deux. Autrement, servez-les avec du persil frit.

Soles à la broche.

Enlevez la tête et la queue d'une sole; après l'avoir fait mariner dans de l'huile avec de l'ognon et du persil, passez un atelet dans toute la longueur de l'arête du poisson; fixez à la broche les extrémités de votre atelet; pendant que la sole rôtit, arrosez avec de l'huile; quand la cuisson est à moitié de son point, faites fondre un morceau de beurre; ajoutez-y du sel et un jaune d'œuf, versez cette sauce sur votre poisson, puis saupoudrez-le de mie de pain et enduisez-le de beurre; quand la sole aura pris une belle couleur, dressez-la sur le plat avec une sauce italienne.

Soles au gratin.

Videz et lavez des soles comme pour les faire frire; ensuite formez un plat qui aille au feu avec du beurre tiède, du persil, des échalotes, des ciboules et des champignons hachés très fin, sel, poivre et muscade râpée; posez vos soles sur ces ingrédiens et mettez-en par-dessus elles une seconde couche avec du beurre; ajoutez un verre de vin blanc et saupoudrez de mie de pain ou de chapelure; arrosez avec du beurre fondu, afin que votre gratin prenne une belle couleur; mettez le plat sur un feu modéré et sous un four de campagne.

Soles sur le plat.

Nettoyez et essuyez bien vos soles, et saupoudrez-les de fines herbes. Mettez-les ensuite dans un plat foncé de beurre assaisonné de sel, poivre, persil, échalotes, muscade râpée; mouillez avec du vin blanc et couvrez le tout d'une couche de mie de pain ou de chapelure; arrosez avec du beurre fondu et terminez comme à l'article précédent.

Soles en ris de veau.

Après avoir vidé, nettoyé et essuyé des soles, enlevez-en les filets, en ayant soin qu'ils ne s'écartent point sur la grosse arête; piquez-les de lard fin, mettez dans le milieu de la farce de poisson, et rapprochez les en leur donnant la forme de ris de veau au moyen d'une ficelle en croix; faites-les ensuite re-

Filets de soles sautés.

Vos filets préparés comme les précédens, mettez-les dans un sautoir avec du beurre; saupoudrez-les de persil et de ciboule hachés très fin, de sel, de poivre et de muscade râpée; faites-les raidir en les retournant sur un feu très vif; dressez-les ensuite sur le plat, et couvrez-les d'une sauce italienne.

Filets de soles en turban.

Vos filets bien parés, fixez, au milieu d'un plat, un morceau de pain que vous pourrez retirer à volonté; entourez-le de farce au poisson; roulez par-dessus vos filets coupés d'égale grosseur, garnissez la partie supérieure de truffes coupées en petits dés; arrosez les filets de beurre fondu et de jus de citron, couvrez-les de bardes de lard très minces, et ensuite d'une feuille de papier beurré; mettez au four; après la cuisson, ôtez le papier, les bardes de lard et le morceau de pain; et, dans l'ouverture du milieu de votre turban, versez un ragoût ou une sauce italienne.

Filets de soles en aspic.

Vos filets de soles étant préparés, à défaut de gelée de poisson, mettez dans un moule un peu d'aspic (voir cet article au chapitre III); laissez-les glacer; formez un dessin avec des truffes, des œufs durs et du persil en feuilles; recouvrez avec de la gelée; lorsqu'elle est prise, placez vos filets et continuez de garnir d'aspic fondu, jusqu'à ce que le moule soit rempli; faites glacer de nouveau au moment de servir, passez le moule à l'eau chaude, et faites votre transposition du moule sur le plat, comme nous l'avons indiqué à l'article *Aspic de filets de poulet.*

DES CARRELETS.

Nous avons déjà dit que les carrelets s'accommodent comme les soles. Ils s'arrangent aussi comme le turbot, avec lequel ils ont quelque analogie, et dont ils sont un diminutif.

Carrelets grillés.

Après avoir vidé et nettoyé des carrelets, c'est-à-dire, coupé l'extrémité de la tête, de la queue et des nageoires, faites-leur sur le dos une incision en croix, puis mettez-les mariner à

persil, ciboules, tranches de citron. Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

DE LA THONTINE.

Les pattes de ce poisson servent également à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

DES ÉCREVISSES DE MER.

On comprend sous cette dénomination les homards, les langoustes, les crabes, les crevettes, les chevrettes et autres crustacées du même genre. On les sert tous de la même façon, après les avoir fait cuire au court-bouillon ou simplement avec de l'eau et du vinaigre, et on les dresse sur le plat en forme de pyramide et entourés de persil vert.

DU HOMARD.

Il y en a de très gros, mais les moyens sont préférables. Comme on l'achète généralement tout cuit, pour s'assurer s'il est frais, flairez-le sur le dos, à la naissance de la queue; veillez aussi à ce qu'il soit bien plein et lourd. Un autre caractère de fraîcheur consiste dans la tendance que la queue conserve à revenir sur elle-même, après avoir exercé sur elle une traction comme pour l'allonger.

S'ils sont crus, faites cuire ces homards à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre ou d'huile, pour leur donner une belle couleur : cassez-leur les pattes auparavant, et ouvrez-les par le milieu du dos, dans toute leur longueur. Servez-les froids sur une serviette, avec un entourage de persil.

Accompagnez-les d'une rémolade ainsi composée : après avoir ôté ce qui se trouve dans l'intérieur du corps, ainsi que les œufs qui se trouvent parfois sous la queue, pilez le tout et joignez-y de la moutarde, des câpres, de l'huile, sel et poivre, du persil et des échalotes hachés; ajoutez si vous voulez un filet de vinaigre; mélangez bien cette rémolade que vous servez à part dans une saucière.

Autres manières d'accommoder le homard.

Retirez toutes les chairs blanches d'un homard cuit, coupez-les par morceaux, prenez ensuite les œufs et tout ce qui est

poivre et muscade râpée; faites-les égoutter, dressez sur le plat, versez la sauce dessus, et servez.

Perches au beurre.

Après avoir vidé et lavé vos perches de la manière indiquée au précédent article, ficelez-leur la tête et faites-les cuire dans de l'eau avec du sel, des tranches d'ognons, du persil en feuilles et des carottes; égouttez-les, puis enlevez-leur les écailles et la peau, dressez-les sur le plat, arrosez-les avec une sauce au beurre, une pluche verte, ou une sauce hollandaise.

Perches en matelote.

Après avoir enlevé les écailles de vos perches et les avoir préparées comme il est dit ci-dessus, coupez-les par tronçons et procédez, pour le reste, comme nous l'avons dit à l'article *Carpe en matelote.*

Perches frites.

Nettoyez des perches, faites-leur des incisions sur les deux côtés, pour les faire mariner avec de l'huile, des ognons, un jus de citron, du persil et du sel; roulez-les dans la farine; après les avoir égouttées, mettez-les dans la friture chaude. Quand elles sont cuites et de belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez avec du persil frit. On peut aussi les paner et les mettre sous le four de campagne pour les colorer.

Perches grillées.

Lorsqu'elles sont vidées et écaillées, ciselez vos perches et marinez-les comme ci-dessus; faites-les ensuite cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce aux câpres et aux anchois.

Perches à l'eau de persil.

Après avoir préparé vos perches, faites cuire dans de l'eau des racines de persil; mettez-y peu de sel. Quand vos racines sont cuites, ôtez-les, et dans leur eau, faites cuire vos perches. Celles-ci étant cuites, dressez-les sur le plat avec les racines de persil à l'entour; versez dessus une sauce au beurre aiguisée d'un peu de moutarde, et servez avec des pommes de terre cuites à part.

Perches au court-bouillon.

Après avoir préparé vos perches comme à l'ordinaire, faites-

beurre; faites lier le tout sans tenir sur le feu; dressez sur le plat, et servez.

DES POIS SECS.

Les pois secs ne se servent ordinairement qu'en purée. (Voyez cet article au chapitre *des Potages à la purée.*)

DES HARICOTS VERTS.

Les meilleurs ont une couleur grise; ils doivent être tendres et cassans; on commence par les éplucher en rompant les deux extrémités, et en enlevant les filamens qui sont sur les côtés entre les cosses.

Haricots verts à la bourgeoise.

Après avoir fait blanchir vos haricots verts à l'eau bouillante avec un peu de sel et sur un feu ardent, sans les cuire entièrement, retirez-les pour les faire égoutter dans une passoire; foncez ensuite une casserole avec du beurre et du persil haché, ajoutez-y vos haricots; remuez et faites réduire la sauce; faites une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron; dressez sur le plat, et servez.

Haricots verts à la maître-d'hôtel.

Après avoir fait cuire aux trois quarts et égoutté vos haricots comme nous l'avons dit à l'article précédent, sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre manié de fines herbes, sel et poivre, et servez avec un jus de citron.

Haricots verts à l'ognon.

Vos haricots étant blanchis à l'eau de sel et égouttés, coupez de l'ognon en dés, passez-le au beurre; quand votre ognon sera de belle couleur, ajoutez de la farine, et mouillez avec du bouillon et du jus; faites réduire la sauce; mettez ensuite vos haricots verts; sautez-les, dressez-les sur le plat, et servez.

Haricots verts à la poulette.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec du persil haché; faites un instant revenir, et ajoutez une cuillerée à bouche de farine délayée dans du bouillon; faites réduire,

puis mettez vos haricots cuits aux trois quarts dans de l'eau de sel; faites une liaison avec des jaunes d'œufs, et servez avec un jus de citron.

Haricots verts à l'anglaise.

Faites tiédir dans une casserole du beurre que vous aurez manié avec des fines herbes, du sel et du poivre; ajoutez-y vos haricots verts blanchis à l'eau bouillante; sautez-les au moment de servir; mêlez-y un peu de beurre manié de farine et le jus d'un citron, puis servez.

Haricots verts à la paysanne.

Émincez de l'ognon, passez-le au beurre dans une casserole; l'ognon étant bien revenu, mettez vos haricots cuits et égouttés avec un peu de farine; mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez sel et poivre; faites réduire la sauce, et servez.

Haricots verts à la provençale.

Après avoir coupé des ognons par tranches, faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile; ajoutez ensuite vos haricots verts avec du persil haché, sel et poivre; sautez-les, et dressez-les sur le plat; arrosez-les d'un filet de vinaigre bouilli dans votre casserole, et servez.

Haricots verts en salade.

Vos haricots verts étant cuits à l'eau de sel et bien égouttés, dressez-les sur le plat que vous devez servir, ajoutez-y avec symétrie des filets d'anchois, des cornichons, des petits ognons, des tranches de betteraves; placez dans les intervalles du persil et des échalotes hachés, et servez avec un huilier.

Haricots verts liés.

Foncez une casserole avec un morceau de beurre et des fines herbes hachées très fin; faites revenir, puis ajoutez un peu de beurre manié de farine; mouillez avec un verre de bouillon, ajoutez sel et poivre; dès que votre sauce sera en ébullition, mettez vos haricots verts blanchis à l'eau de sel et égouttés; sautez-les; dressez-les sur le plat avec une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron, puis servez.

Haricots verts au beurre noir.

Faites roussir du beurre dans une casserole; sautez dedans

Haricots blancs nouveaux.

Après avoir lavé des haricots blancs, mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel, et gros comme une noix de beurre; lorsqu'ils sont cuits, mettez-les égoutter dans une passoire; faites ensuite tiédir dans une casserole un morceau de beurre; mettez-y vos haricots; sautez-les avec un peu de velouté, sel, poivre et muscade râpée; faites une liaison de jaunes d'œufs; dressez vos haricots sur le plat, et servez.

Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel.

Vos haricots étant cuits comme il est dit à l'article ci-dessus, et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel et gros poivre; sautez-les, finissez-les comme les haricots verts, et servez-les avec du jus de citron, un filet de vinaigre ou du verjus.

Les haricots blancs secs se préparent de la même manière, mais avant de les faire cuire à l'eau bouillante, il faut les tremper quelque temps dans l'eau froide.

Haricots blancs au roux.

Faites un roux léger; passez-y des ognons coupés par tranches, mouillez avec l'eau dans laquelle vous avez fait cuire vos haricots, ou avec du bouillon; ajoutez un bouquet de persil, ciboule, sel et poivre; faites bien cuire vos ognons, puis sautez vos haricots dedans, et dressez-les sur le plat.

Haricots secs au jus.

Faites un roux comme à l'article précédent; mouillez avec du jus, ou avec un fond de cuisson de viande ou de volaille rôtie; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; sautez vos haricots dans la sauce, et servez. (Les haricots de Soissons sont les plus recherchés.)

Haricots secs en purée.

Voir cet article au chapitre I^er^ des *Potages à la purée.*

Haricots secs à la purée d'ognons.

Mettez dans une casserole un peu de beurre et de la purée d'ognons (voir au chapitre III, *Sauces et garnitures*); faites sauter dedans vos haricots cuits et égouttés; assaisonnez de sel, de poivre, et servez.

Haricots blancs fricassés.

Faites un roux léger dans lequel vous mettez de l'ognon coupé en dés minces, et des fines herbes; faites revenir; mouillez avec du bouillon ou de l'eau des haricots; ajoutez vos haricots; faites-les sauter en les assaisonnant de sel, de poivre, puis servez.

Haricots rouges au vin.

Après avoir fait cuire ces haricots comme les précédens, faites roussir quelques ognons dans du beurre; mettez ensuite vos haricots et mouillez avec du vin; ajoutez sel et poivre; délayez le tout, et servez.

DES FÈVES DE MARAIS.

Les plus petites sont les meilleures; alors on n'ôte que leurs extrémités; si elles sont grosses, il faut les dépouiller entièrement de leurs pellicules, puis les faire blanchir à l'eau de sel bouillante, les laisser égoutter et les mettre dans de l'eau froide.

Fèves de marais au blanc.

Vos fèves préparées comme nous venons de le dire à l'article ci-dessus, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, un peu de sariette hachée, sel et poivre; faites bien revenir, puis ajoutez une pincée de farine et un morceau de sucre; mouillez avec du bouillon; quand vos fèves sont cuites, mettez une liaison de jaunes d'œufs, et servez.

Fèves de marais au roux.

La préparation et l'accommodement sont les mêmes que ceux prescrits à l'article précédent; seulement, au lieu de mouiller avec du bouillon, mettez-y du jus ou un peu de sauce espagnole.

Fèves en purée.

(Voir au chapitre *Potages à la purée.*)

DES LENTILLES.

Choisissez vos lentilles larges et d'un beau blond. Les len-

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Après avoir cuit des pommes de terre comme nous venons de le dire ci-dessus et les avoir épluchées, coupez-les en tranches minces; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, sel et poivre; sautez-les; ajoutez un peu de bouillon pour lier le beurre, puis servez avec un jus de citron.

Pommes de terre frites.

Que vos pommes de terre soient cuites ou crues, coupez-les par tranches, et mettez-les dans la friture très chaude; servez en les saupoudrant de sel; sinon, étant ainsi frites, retirez-les pour les faire égoutter dans une passoire; ensuite faites tiédir dans une casserole un morceau de beurre avec persil et ciboules hachés, sel et poivre; sautez-y vos pommes de terre, et servez.

Pommes de terre sautées au beurre.

Coupez en tranches des pommes de terre crues que vous aurez pelées et fait ressuyer dans un linge avec du beurre; mettez-les dans une casserole ou poêle et sur un feu ardent; sautez-les en les retournant; quand elles ont une belle couleur, égouttez-les, dressez-les sur le plat en forme de pyramide, saupoudrez-les de sel fin, et servez.

Pommes de terre au blanc.

Coupez par tranches des pommes de terre cuites et épluchées; faites tiédir dans une casserole du beurre manié de farine, versez-y de la crême, ajoutez persil et ciboules hachés, sel, poivre et muscade râpée; quand votre sauce est bouillante, mettez-y vos pommes de terre; faites une liaison de jaunes d'œufs, et servez.

Pommes de terre au roux.

Après avoir fait cuire, épluché et coupé par tranches des pommes de terre, faites roussir des ognons avec du beurre; quand ceux-ci sont bien colorés, ajoutez du beurre manié avec de la farine; mouillez avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, et d'un filet de vinaigre; au moment de servir, mettez vos pommes de terre, et dès qu'elles ont pris chaleur, servez.

Pommes de terre à l'allemande.

Après les avoir épluchées et coupées par tranches minces, faites cuire vos pommes de terre dans une casserole avec de l'eau et sur un feu très vif; quand elles sont assez ramollies pour être mises en purée, faites-les égoutter; puis les ayant remises dans la casserole dont vous aurez rejeté l'eau, remuez-les vivement avec une cuillère de bois, en y mêlant du beurre et y ajoutant alternativement du sel, du poivre, de la muscade râpée, et du persil haché fin. Faites une liaison avec des œufs; laissez refroidir pour partager cette préparation en quenelles d'égale grosseur; faites-les sauter dans le beurre sur un feu ardent, dressez-les en pyramide sur le plat, et servez.

Pommes de terre à l'anglaise.

Vos pommes de terre étant cuites à l'eau et épluchées, coupez-les par tranches; trempez ces tranches dans du beurre que vous aurez fait fondre; saupoudrez-les de sel, poivre et muscade râpée; puis après les avoir fait sauter dans le beurre, dressez-les sur le plat, et servez.

Fécule de pommes de terre.

Après avoir bien épluché et lavé des pommes de terre crues, râpez-les; mettez ce que vous en aurez obtenu dans une terrine avec de l'eau; agitez fortement, puis laissez reposer et éclaircir votre eau; remettez-en de la nouvelle et agitez de nouveau, puis versez le tout dans une terrine à travers un tamis de soie. Au bout de quelques instans, après avoir épanché l'eau, vous trouvez la fécule au fond du vase. Cette fécule sert non seulement pour des potages au gras, mais encore à lier des sauces blanches ou toute autre qui a besoin de consistance.

DES PATATES.

La patate est une racine oblongue, d'une couleur rosée, moins farineuse, mais plus sucrée que la pomme de terre. Coupées par tranches, on fait frire les patates comme les pommes de terre (voir plus haut); on les accommode aussi à la manière des artichauts et des salsifis (voir plus loin cet article); on les épluche en enlevant la verdure qui les enveloppe.

Patates au beurre.

Après avoir épluché et coupé par tranches minces de grosses

quand ils ont une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez.

Autrement, étant cuits comme il est dit ci-dessus, faites-les mariner dans du vinaigre, du persil, du sel et du poivre; puis après les avoir égouttés, trempez-les dans une pâte et mettez-les dans la friture un peu chaude.

Choux-fleurs de desserte.

Vos choux-fleurs, enveloppés de sauce, ne peuvent se faire réchauffer; mettez-les dans une casserole, écrasez-les en les remuant avec une cuillère de bois; ajoutez du beurre à cette espèce de purée, puis dressez-les sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons frits.

DES ARTICHAUTS.

Choisissez-les tendres; pour vous assurer de cette qualité, rompez en les queues; si elles cèdent sans effort et sans laisser aucuns filamens, vos artichauts sont bons à manger.

Artichauts à la sauce blanche.

Commencez par couper l'extrémité des feuilles de vos artichauts, enlevez les plus petites vers la queue en coupant à vif tout le dessous, et, lorsqu'ils sont ainsi parés, faites-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel; après leur cuisson, égouttez-les; enlevez les feuilles du milieu pour retirer le foin avec précaution; replacez les feuilles; au moment de servir, faites chauffer de nouveau vos artichauts, égouttez-les, dressez-les sur le plat avec une sauce blanche versée dedans, ou mise dans une saucière à côté d'eux.

Artichauts à la barigoule.

Préparez vos artichauts comme nous venons de le dire, et ne laissez cuire que jusqu'à ce que le foin puisse s'arracher facilement. Etant bien égouttés, mettez-les dans de la friture chaude, pour faire prendre couleur à l'extrémité des feuilles. Hachez ensuite des parures de lard; ajoutez-y des champignons, persil, échalotes hachés, sel et gros poivre, un peu d'épices, plus un quarteron d'huile et de beurre. Mettez ces ingrédiens dans une casserole et passez-les bien; laissez-les refroidir pour en remplir l'intérieur de vos artichauts; ficelez ceux-ci,

Artichauts aux fines herbes.

Après avoir préparé et fait cuire vos artichauts comme les précédens, faites un roux léger étendu avec du bon bouillon; jetez dedans des fines herbes en assez grande quantité, fraîchement cueillies et hachées menu; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; après quelques minutes d'ébullition, servez en les arrosant de leur sauce.

Culs d'artichauts en canapé.

Après avoir paré des artichauts, frottez-les de citron et faites-les cuire comme il est dit aux articles qui précèdent; laissez les égoutter et garnissez-en l'intérieur avec des jaunes d'œufs cuits durs, des fines herbes hachées menu, des truffes cuites émincées, câpres, cornichons, filets d'anchois, et de carottes rouges; dispersez ensuite les culs d'artichauts sur un plat foncé d'avance avec du persil, des ciboules, du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre; servez pour entremets.

DES CAROTTES.

Les carottes rouges sont d'un meilleur manger que les jaunes; ce n'est qu'au mois de juin qu'elles sont bonnes à employer; dans le mois de janvier, il en arrive de Flandres qui sont excellentes, et dont on se sert jusqu'à l'apparition des nouvelles. Le tour de la carotte est préférable au cœur.

Carottes à la maître-d'hôtel.

Tournez en petits bouchons des carottes bien épluchées; faites-les cuire dans de l'eau et du bouillon avec du beurre et du sel; après leur cuisson, égouttez-les; mettez dans une casserole un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, du sel et du gros poivre; sautez légèrement vos carottes dans cette préparation; dressez-les sur le plat, et servez.

Carottes à la flamande.

Après avoir épluché et coupé des carottes en tranches, faites-les blanchir quelques instans à l'eau bouillante, avec du sel et gros comme une noix de beurre; faites ensuite dans une casserole un roux léger, ajoutez-y un peu de sucre en poudre; mouillez avec du bouillon; mettez-y vos carottes égouttées

Betteraves en fricassée.

Après avoir épluché des betteraves cuites dans l'eau ou au four, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, un peu de vinaigre, sel et poivre; faites bouillir un quart-d'heure, et servez.

DES OGNONS.

Ognons farcis.

Faites cuire de gros ognons sous la cendre; ensuite épluchez-les, enlevez-en l'intérieur et les remplissez avec une farce cuite; roulez-les dans de la mie de pain et placez-les sous le four de campagne; autrement, farcissez-les étant crus, et faites-les cuire au four.

Ognons glacés.

Après avoir épluché une certaine quantité d'ognons, en avoir supprimé la tête et la queue, foncez de beurre une casserole, et placez-y vos ognons du côté de la tête; assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez de l'eau et du sucre, un peu de beurre, et couvrez-les de papier; exposez le tout à un feu ardent; faites réduire le mouillement à moitié, placez-le ensuite sur un feu modéré; vos ognons étant tombés à glace, dressez-les sur le plat et masquez-les d'une sauce espagnole.

Autrement, ajoutez à la glace de vos ognons une cuillerée à bouche de farine ou de fécule; mouillez ensuite avec du bouillon, et tournez jusqu'à ce que votre sauce soit bien liée; versez-la ensuite sur vos ognons.

Ognons en matelote.

Passez vos ognons dans un roux fait avec du beurre, un peu de farine et de sucre; quand ils ont une belle couleur, mouillez-les avec du bouillon et du vin blanc, ou avec du jus, ou avec quelque fond de cuisson analogue; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, du sel selon le besoin; après leur cuisson retirez vos ognons et tenez-les chaudement; faites réduire la sauce; ajoutez-y un peu de beurre, versez-les sur vos ognons, et servez.

En épluchant vos ognons, attaquez le moins possible le côté de la tête et celui de la queue, afin que pendant leur cuisson, ils se conservent entiers.

DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Les salsifis et scorsonères s'accommodent de la même manière. Il y en a dont la peau est brune, d'autres sont d'un noir foncé. Ces derniers ont la préférence.

Salsifis à la sauce blanche.

Ratissez vos salsifis, de sorte qu'il n'y reste aucune tache; coupez-les de la longueur de cinq à six pouces, et jetez-les à mesure dans de l'eau où vous aurez mis un peu de vinaigre; étant ainsi préparés, faites-les cuire à grande eau avec du sel et quelques cuillerées de vinaigre ou de verjus; ajoutez-y, si vous voulez, un peu de beurre; après leur cuisson, faites-les égoutter, dressez-les sur le plat et masquez-les avec une sauce blanche ou avec une espagnole bien finie.

Salsifis au roux.

Vos salsifis étant préparés comme ci-dessus et cuits, égouttez-les; faites ensuite un roux léger; mouillez avec du jus ou du bouillon; faites réduire; ajoutez-y vos salsifis, et servez.

Salsifis frits.

Vos salsifis étant cuits et égouttés, faites-les mariner avec un peu de vinaigre, sel et poivre, et quelques branches de persil; trempez-les dans une pâte à frire; plongez-les dans la friture bien chaude, et quand ils ont une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez avec une garniture de persil frit.

Au lieu de les faire mariner, vous pouvez les sauter dans une sauce blanche un peu relevée, les tremper dans la pâte à frire et finir comme ci-dessus.

DES ASPERGES.

Plus les asperges sont grosses, meilleures elles sont; celles de Rosni sont très recherchées.

Asperges à la sauce blanche.

Avec la pointe de votre couteau, commencez par enlever les feuilles qui sont le long de la tige des asperges, ratissez-en les

levez en les graines, et faites avec la pointe d'un couteau de profondes incisions dans les chairs, mais sans endommager la peau; saupoudrez-les de sel fin, de gros poivre et de muscade râpée; mettez-les sur le gril et à un feu doux, et arrosez-les d'huile; on peut aussi les farcir comme les tomates. (Voir ci-après.)

Aubergines farcies.

Après avoir partagé vos aubergines comme nous venons de le dire et en avoir conservé les chairs aussi épaisses que possible, faites une farce avec du lard râpé, du beurre frais, de l'huile, des champignons hachés menu, du persil et des échalotes; passez le tout dans une casserole; assaisonnez avec sel, poivre et épices; laissez refroidir; mélangez avec de la farce à quenelles (voir cet article), remplissez-en l'intérieur des aubergines; parez à l'œuf la superficie de votre farce, et panez vos aubergines; après quoi, exposez-les sur un feu modéré et sous le four de campagne; quand elles sont cuites et de belle couleur, servez.

DES TOMATES.

Les tomates ou pommes d'amour servent ordinairement à faire la sauce à laquelle elles donnent leur nom, et à faire une marmelade qui se garde jusqu'au retour des tomates fraîches. (Voir au chapitre III.)

Tomates farcies.

Enlevez la pédicule ou la queue de vos tomates ainsi que la partie supérieure, extrayez-en toutes les graines avec une cuillère à café, exprimez par une légère pression l'eau qu'elles renferment; remplissez-les d'une farce composée avec du persil, des échalotes, des œufs cuits durs, des câpres, des cornichons, le tout haché très menu, des anchois coupés par morceaux, du sel et de l'huile; vos tomates étant ainsi remplies, couvrez-les de chapelure, et mettez-les sous le four de campagne; évitez qu'elles ne soient trop cuites; quand elles le sont à point, dressez-les sur le plat, et servez.

On peut aussi dans la farce ci-dessus indiquée mêler un peu de purée d'autres tomates.

articles.) Etant ainsi arrangés dans la casserole, mouillez-les avec du consommé ou avec du bouillon; mettez un rond de papier par-dessus, faites-les mijoter et presque réduire à glace; dressez-les de préférence dans une casserole d'argent, et versez-y la sauce ainsi finie; faites clarifier de l'espagnole avec du bouillon, et mettez-la dans la sauce; si elle n'avait pas assez de consistance, ajoutez-y un morceau de glace, et saucez les cardons.

On peut aussi employer un roux avec un peu de jus.

Cardons au gratin.

Vos cardons étant cuits comme nous l'avons dit à l'article *Cardons au jus*, égouttez-les; faites une sauce liée dans laquelle vous mettez du fromage de Parme ou de Gruyère râpé; mettez-y vos cardons; saupoudrez de fromage, d'abord, et ensuite de mie de pain le fond du plat que vous devez servir; faites gratiner, posez vos cardons avec leur sauce sur le gratin, en saupoudrant chaque couche avec du fromage râpé; terminez par une couche de mie de pain mêlée de fromage, arrosez cette dernière couche avec du beurre fondu; posez le plat sur des cendres bien chaudes, et recouvrez-le avec le four de campagne; quand vos cardons sont d'une belle couleur, servez.

Cardons en croustade.

Après avoir fait une purée de cardons (voir cet article au chapitre III), coupez des croûtons très épais, faites-les roussir dans le beurre, supprimez-en toutes les mies, afin d'en former une espèce de caisse dans laquelle vous mettez la purée chaude, après y avoir ajouté un peu de beurre.

Cardons au velouté.

Vos cardons étant parés et coupés comme nous l'avons dit en commençant, mettez-les dans une casserole avec du velouté et du consommé; assaisonnez de poivre; mettez le tout sur un feu ardent, faites réduire la sauce à moitié, et servez.

Autrement. Après avoir fait seulement blanchir vos cardons, mettez-les dans une casserole, versez dessus un roux blanc fait à part, ajoutez du bouillon, du sel, du poivre, du laurier, un peu de thym, un jus de citron; faites cuire à petit feu, et servez vos cardons en versant dessus la sauce réduite, dégraissée et passée au tamis.

OEufs brouillés au jambon.

Ajoutez dans vos œufs, préparés comme à l'ordinaire, du jambon bien tendre, coupé par petits dés; mettez en même temps une ou deux cuillerées de jus.

On les accommode également avec des ris de veau, des truffes, des champignons cuits et coupés en dés; employez pour cela des ragoûts de desserte.

OEufs brouillés à la coque.

Coupez en rond autant de morceaux de mie de pain que vous avez d'œufs à servir; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur; ensuite cassez vos œufs par un bout pour les vider, et brouillez-les dans une casserole avec un peu de beurre, de persil et de ciboules hachés, sel, poivre, muscade; ajoutez-y deux cuillerées de crême; faites cuire en remuant continuellement. Après leur cuisson, remettez-les dans leurs coquilles, après les avoir lavées et égouttées; dressez sur vos mies de pain, et servez.

OEufs aux épinards.

Pressez et pilez des épinards cuits à l'eau, et les passez au tamis avec de la crême; délayez-les avec des œufs, et les passez une seconde fois; ajoutez-y du sucre, des macarons pilés, de l'eau de fleur d'oranger, une idée de sel, et mettez-les dans le plat que vous voulez servir, pour les faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un léger gratin dans le fond.

OEufs à la Bagnolet.

Pochez huit œufs frais, et mettez dans une casserole du jambon cuit haché, un peu de coulis, du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel; faites chauffer la sauce, et servez sur les œufs.

OEufs frits.

Faites chauffer une friture de beurre, d'huile ou de saindoux; cassez vos œufs sur la poêle, et versez-les doucement pour qu'ils ne se déforment pas; n'en faites frire qu'un seul à la fois; facilitez son enveloppement avec l'écumoire; évitez qu'ils soient trop cuits; le jaune doit être moelleux; retirez-les après leur cuisson; égouttez-les et les tenez chaudement; parez-les et les dressez sur le plat entremêlés avec des croûtons frits;

le tout ensemble avec un peu de lait. D'autre part, faites bouillir du lait dans une casserole, ajoutez-y un quarteron de sucre; mettez dans votre lait bouillant une cuillerée d'œuf battu que vous retirez au bout d'une minute; quand tous vos blancs sont ainsi passés, dressez-les en rocher sur le plat, puis après avoir retiré la casserole du feu, versez-y vos jaunes, en les remuant avec une cuillère; quand ce mélange est bien lié, versez-le sur les blancs, et servez.

Œufs farcis.

Faites bouillir des œufs pendant dix minutes environ, retirez-les, faites-les rafraîchir et en enlevez la coquille. Coupez vos œufs durs sur la longueur en deux portions, dont l'une doit être plus épaisse que l'autre; ôtez-en les jaunes que vous pilez dans un mortier avec de la mie de pain bouillie dans de la crême; ajoutez par portions égales du beurre, des jaunes d'œufs crus, assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu d'épices. Remplissez vos blancs avec cette farce et donnez à vos œufs leur première forme. Etant bien unis, saupoudrez-les de mie de pain et les arrosez avec du beurre; mettez le reste de la farce dans le fond d'un plat sur lequel vous arrangez vos œufs, et mettez-les sous le four de campagne. Quand ils sont d'une belle couleur, servez.

On peut verser dessus un peu de sauce tournée.

Œufs au fromage.

Faites dans le fond d'un plat un gratin avec moitié mie de pain et moitié fromage de Parme ou de Gruyère; cassez vos œufs par-dessus; saupoudrez-les avec du fromage râpé, sel, poivre et muscade; placez votre plat sur un feu doux; faites cuire; glacez avec la pelle rougie, et servez.

Œufs au gratin.

Faites une farce avec de la mie de pain, un morceau de beurre, un anchois haché, du persil, des ciboules et des échalotes également hachés, deux ou trois jaunes d'œufs, sel, poivre et muscade râpée; mettez cette farce au fond d'un plat qui aille au feu et de l'épaisseur d'une ou deux lignes; faites attacher sur un feu doux, cassez vos œufs sur ce gratin, faites cuire très doucement, glacez avec une pelle rougie, saupoudrez avec un peu de sel fin, mettez sur chaque jaune un peu de poivre et de muscade râpée, et servez.

sez-le dans le plat que vous devez servir; ajoutez un peu de jus au vin; cassez vos œufs par-dessus; saupoudrez-les de sel fin, poivre et muscade râpée; faites cuire sur un feu doux, passez légèrement dessus une pelle rougie, et servez.

Œufs en croquettes.

Enlevez les coquilles d'œufs cuits durs; hachez menu les blancs, écrasez les jaunes, ajoutez du persil haché et de la sauce à la crême réduite; lorsque le tout est de bon goût, formez-en des boulettes que vous mêlez dans de la mie de pain; passez-les de nouveau à l'eau et mettez-les dans la friture chaude; quand ils sont d'une belle couleur, servez avec du persil frit.

Œufs à la crême.

Faites fondre du beurre dans une casserole; ajoutez-y du persil haché, du sel et du poivre; mouillez avec un verre de crême dans laquelle vous aurez délayé une cuillerée de farine; quand la sauce est à point, coupez des œufs durs par tranches et mettez-les dedans; ne les faites pas bouillir, car ils s'écraseraient; étant très chauds, dressez sur le plat avec une garniture de croûtons, et servez.

Œufs à la bonne femme.

Faites fondre un morceau de beurre dans un plat; passez dans ce beurre des croûtons de pain; retirez-les et cassez vos œufs sur le plat; recouvrez vos œufs avec les croûtons; recouvrez le tout avec le four de campagne; parvenu au gratin, versez dessus une sauce espagnole réduite, et servez.

Œufs à l'aurore.

Coupez des œufs cuits durs en deux portions; retirez-en les jaunes; réunissez les blancs et mettez-les dans une sauce à la crême bien finie; dressez-les dans le fond d'un plat; pilez les jaunes avec un morceau de beurre, sel, poivre et muscade râpée; passez-les au tamis au-dessus du plat où vous avez dressé les blancs d'œufs; mettez le plat sous le four de campagne; quand tout est d'une belle couleur, servez avec une garniture de croûtons.

Salade d'œufs.

Coupez des œufs durs en quartiers, et arrangez-les sur le plat; garnissez-les d'un cordon de laitue; assaisonnez d'huile, de vinaigre, sel et poivre; ajoutez quelques filets d'anchois et des cornichons; décorez avec de la gelée, et servez.

tranches, réduisez-les en marmelade après y avoir ajouté du sucre, de la cannelle pulvérisée, plus le jus et un peu de zeste de citron; après avoir retiré du feu et laissé refroidir cette marmelade réduite à point, coupez de la mie de pain en petits morceaux égaux; imbibez-les dans du beurre que vous aurez fait tiédir, et disposez-les avec goût dans un moule, ainsi que la marmelade de pommes; remplissez le milieu du moule de marmelade d'abricots; recouvrez le tout de morceaux de mie de pain également beurrés; mettez votre charlotte sur les cendres rouges et le four de campagne par-dessus; quand elle a une belle couleur, renversez-la sur le plat, et servez.

Beignets de pêches.

Après avoir enlevé la pelure de vos pêches, coupez-les en tranches minces en supprimant les noyaux; faites-les mariner avec du vin de Frontignan et du sucre; suivez ensuite le même procédé que pour les beignets de pommes. (Voir cet article.)

Charlotte de pêches.

Après avoir épluché vos pêches comme il est dit à l'article précédent, faites-les fondre dans une casserole avec du sucre en quantité suffisante; quand elles sont bien fondues, retirez de la casserole une grande cuillerée du jus que les pêches auront rendu, pour le faire un peu refroidir et y délayer une cuillerée ou deux de fécule de pommes de terre; faites ensuite jeter quelques bouillons, et quand la marmelade sera bien liée, versez-la dans un vase; laissez-la refroidir, et terminez la charlotte comme pour les pommes. (Voir cet article.)

On peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre.

Charlotte de poires.

Pelez et évidez des poires de messire-jean; après les avoir coupées par tranches, faites-les cuire dans une casserole couverte, avec un verre d'eau; après leur cuisson, écrasez-les sur un tamis de crin, ajoutez-y du sucre et de la cannelle en poudre, plus le jus d'un citron; préparez ensuite, et terminez votre charlotte comme nous l'avons indiqué à l'article ci-dessus *Charlotte de pommes.*

Beignets de prunes et de cerises.

Mettez dans un four chaud des prunes et des cerises; quand elles sont desséchées à moitié, ouvrez-les et en enlevez les

faites-la cuire dans un four qui ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière. Quand elle est bien montée et glacée, servez.

Crême à la moelle.

Prenez huit jaunes d'œufs, que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron vert haché très fin, un peu d'eau de fleur d'oranger, trois demi-setiers de crême, un morceau de sucre. Vous prenez ensuite un quarteron de moelle, que vous faites fondre sur le feu; passez-la dans un tamis, et la mettez dans la crême. Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure; retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine; mêlez-les dans la crême, et la dressez dans le plat; faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, comme la précédente. Quand elle est cuite, vous prenez quelques plumes que vous trempez dans de bon beurre chaud, et que vous passez légèrement sur la crême; mettez ensuite de la nompareille, c'est-à-dire, de petites dragées de toutes couleurs, et servez.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière, et quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café; remuez-le avec une cuillère, et le remettez au feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois. Laissez-le reposer pour le tirer au clair, et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat. Délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir: couvrez d'un couvercle de casserole, avec un peu de feu dessus, et faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise, et servez de suite.

Crême au chocolat.

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

CHAPITRE XVI.

DES GELÉES.

Gelée de viandes.

Coupez en gros dés deux livres de tranches de bœuf maigre et un jarret de bœuf; mettez-les dans une marmite avec une vieille poule coupée par quartiers ; mouillez avec deux ou trois pintes d'eau; faites bouillir et écumez avec soin ; ajoutez deux carottes, deux ognons dont un piqué de deux clous de girofle, un pied de céleri et du sel; faites bouillir pendant au moins quatre heures à un feu modéré ; au bout de ce temps, passez votre bouillon au tamis et laissez-le refroidir; mêlez-y ensuite deux blancs d'œufs battus, et mettez-le sur le feu dans une casserole : écumez encore et faites réduire ; lorsque votre gelée aura pris de la consistance en se refroidissant, et que vous en aurez jeté des gouttes sur une assiette, retirez-la du feu, passez-la à l'étamine et laissez-la refroidir ; on peut l'aromatiser avec une essence de gibier, un jus de citron, etc. Cette gelée est excellente pour lier les sauces ou mouiller les braises.

Gelées d'entremets.

Toutes ces gelées se préparent avec la colle de poisson; à son défaut on peut se servir de la gelée suivante : après avoir échaudé trois pieds de veau, fendez-les en deux et faites-les

dégorger dans l'eau ; essuyez-les et frottez-les de jus de citron pour les faire bouillir dans une marmite avec deux pintes d'eau et le jus de deux citrons; après avoir écumé, faites cuire à petit feu pendant trois heures ; passez la gelée au tamis ; clarifiez-la comme ci-dessus ; faites réduire jusqu'à ce que la gelée ait assez de consistance ; passez-la ensuite plusieurs fois à l'étamine jusqu'à ce qu'elle soit limpide, et laissez-la refroidir.

Gelée d'orange.

Exprimez le jus de six oranges et de deux citrons ; mettez ce jus sur le feu avec deux onces de sirop de sucre et le zeste de deux oranges ; faites jeter quelques bouillons, puis passez au tamis de soie; ajoutez à cette gelée vingt-quatre onces de colle de poisson ou de gelée de pieds de veau ; quand elle sera bien en fusion, mêlez bien, et après l'avoir quelques instans laissée sur le feu, versez-la dans de petits pots et faites refroidir; vous pouvez colorer cette gelée avec une infusion de safran dans laquelle vous mêlez un peu de carmin.

Gelée d'orange renversée.

Après avoir préparé comme ci-dessus de la gelée d'orange, mettez-la prendre dans un moule de fer-blanc, et ensuite renversez-la sur un plat de porcelaine en frottant le moule avec un linge bien chaud; il faut alors y ajouter un peu plus de colle de poisson, mais pas trop, sinon elle serait trop épaisse. Toutes les gelées aux fruits, aux liqueurs, aux fleurs, que l'on nomme *renversées*, se confectionnent avec les mêmes procédés.

Gelée à la vanille.

Faites fondre dans un peu d'eau une once de sucre de vanille avec douze onces de sirop de sucre ; mettez dans une casserole sur le feu vingt-quatre onces de gelée de colle de poisson ou de pieds de veau; quand elle sera bien fondue sans être chaude, ajoutez-y votre sucre à la vanille, mêlez bien, et après l'avoir laissé pendant quelques heures sur le feu, versez dans de petits pots et laissez refroidir; si vous ajoutez un peu de carmin au sirop de sucre, votre gelée sera colorée en rose.

Gelée de fleur d'oranger.

Mélangez bien quatorze onces de sirop de sucre avec deux onces d'eau double de fleur d'oranger; ajoutez-y vingt-quatre

Gelée de rhum.

Faites une gelée comme ci-dessus, ajoutez-y du jus de citron, six petits verres de rhum et un verre d'eau; passez au tamis, et terminez comme une gelée renversée.

Gelée de marasquin.

Ajoutez à votre gelée forte six petits verres de marasquin et un petit verre de kirschwasser, plus un verre d'eau, et finissez comme ci-dessus.

Gelée au café.

Après avoir fait bouillir doucement du café dans un poêlon de terre, faites-le infuser quelque temps avec de l'eau-de-vie blanche et le jus d'un citron; ou bien servez-vous de café Moka en liqueur, et terminez votre gelée comme les précédentes.

Gelée au thé.

Ajoutez à une gelée forte, une tasse d'une forte infusion de thé vert, et mêlez-y du sucre en proportion.

Gelée au punch.

Procédez comme à l'article ci-dessus, en augmentant la quantité de sucre, et ajoutant le jus de deux citrons et six ou sept petits verres de bon rhum.

En un mot, on varie toutes ces gelées à volonté avec toutes espèces de vins sucrés ou de liqueurs, en proportionnant les quantités de sucre et les aiguisant plus ou moins avec du jus de citron.

On varie de même les couleurs.

Macaroni.

Mettez dans une casserole une livre de macaroni avec du bouillon ou de l'eau et du beurre manié d'un peu de fécule de pommes de terre; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; faites cuire légèrement et mettez égoutter; foncez ensuite une casserole avec un morceau de beurre, du fromage râpé, gros poivre et muscade râpée; sautez le tout ensemble; ajoutez un peu de crême; lorsque le fromage est bien fondu et commence à filer, dressez sur le plat, et servez.

Au lieu de beurre, vous pouvez faire cuire le macaroni avec un fond de cuisson, de la graisse de volaille ou autre.

Macaroni au gratin.

Après avoir préparé le macaroni comme ci-dessus, dressez-le sur le plat pour le passer avec de la mie de pain et autant de fromage râpé; arrosez-le avec du beurre tiède et mettez-le sous le four de campagne ou passez dessus une pelle rougie; quand il est d'une belle couleur, servez.

CHAPITRE XVII.

DE LA PATISSERIE.

Feuilletage.

Mettez sur une table ou sur un tour à pâte, une livre de farine; faites un trou dans le milieu pour y mêler, en pétrissant avec les mains, une demi-once de sel fin, un blanc d'œuf, un verre d'eau et un quarteron de beurre; assemblez légèrement votre pâte, en prenant garde de laisser des grumeaux; tâchez qu'elle ne soit ni trop ferme, ni trop molle; après l'avoir laissée reposer quelques instans, étendez-la pour la couvrir avec une demi-livre de beurre; repliez l'un sur l'autre les deux bouts de votre pâte pour envelopper le beurre dedans. Donnez deux tours à la pâte, en l'étendant avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse que le doigt, puis en la repliant en trois pour lui faire faire un quart de tour. Après avoir répété cette double opération, laissez reposer la pâte, et avant de l'employer donnez-lui encore trois tours, puis découpez-la pour la mettre au four.

Petits pâtés.

Donnez quatre ou cinq tours à une pâte préparée comme à l'article précédent; abaissez-la jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'une ligne d'épaisseur; à chaque tour saupoudrez-la légèrement de farine; prenez de petits moules et coupez vos petits pâtés;

Brioches.

Mettez sur la table une livre de farine, séparez-en un tiers pour le pétrir avec un quart d'once de levure de bière et de l'eau à peu près bouillante ; il faut que cette pâte soit molle ; laissez-la lever une demi-heure en hiver, et en été, point. Pétrissez le reste de la pâte avec un quart d'once de sel pulvérisé, trois œufs, un quarteron de beurre, et de l'eau chaude ; étendez la pâte, mettez dessus celle qui est levée, mêlez le tout ensemble en pétrissant de nouveau ; enveloppez cette pâte avec une serviette, et laissez-la reposer pendant huit ou neuf heures. Prenez ensuite de cette pâte des morceaux proportionnés à la grosseur de vos brioches, mouillez-les pour les façonner et les mettre sur un papier beurré ; dorez à l'œuf, et faites cuire au four pendant une heure et demie, si elles sont grosses ; sinon, une demi-heure suffit.

Biscuit de Savoie.

Séparez avec soin les jaunes de douze œufs, et mettez-les dans une terrine avec une livre et demie de sucre en poudre et un zeste de citron râpé ; battez le tout ensemble en y mêlant une demi-livre de fécule de pommes de terre ou de farine passée au tamis de soie, un peu de fleur d'oranger pralinée, hachée fin. Fouettez dans une autre terrine les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; mêlez ces blancs avec les jaunes en continuant de fouetter avec la poignée d'osier. Beurrez un moule ou une casserole, après avoir saupoudré votre beurre de sucre râpé ; mettez votre pâte dans ce moule ou dans cette casserole, de sorte qu'elle n'en remplisse que la moitié. Placez cet ustensile sur un feu doux, et faites un feu vif sur le couvercle ou sur le four de campagne. Un four est préférable. Quand le biscuit jaunit et qu'il a acquis la consistance convenable, retirez-le du four, renversez-le sur le plat, et servez.

Biscuit à la cuillère.

Fouettez et mêlez ensemble une douzaine d'œufs, une livre et demie de sucre en poudre, une demi-livre de farine ou de fécule de pommes de terre, de la fleur d'oranger pralinée hachée et du zeste de citron râpé ; quand le tout est bien battu, remplissez-en des caisses de papier, ou répandez de cette pâte en long sur du papier avec la cuillère ; glacez le dessus avec du sucre en poudre passé au tamis. Faites cuire au four modérément chaud.

couleur, ôtez-les de dessus le papier pour enlever le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures : vous en collerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus sèchement que vous pourrez.

Massepains.

Pilez une livre d'amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte fine, en y ajoutant deux onces de sucre et deux cuillerées d'eau; lorsque ce sucre est fondu, incorporez-y les amandes et un quarteron de marmelade d'abricots; tenez ce mélange sur le feu en remuant sans cesse; quand la pâte est bien formée, mettez-la sur une table saupoudrée de sucre, laissez-la refroidir et étendez-la ensuite avec le rouleau; coupez-la par morceaux que vous mettez sur des feuilles de papier pour la faire cuire à une chaleur modérée, après les avoir trempés dans du blanc d'œuf battu et les avoir mêlés dans le sucre.

Darioles.

Mettez sur une table une demi-livre de farine ou de fécule de pommes de terre avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, un verre d'eau; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, et abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt. Coupez-la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau, et les relevez sur les bords, en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt et de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous. Mettez-les dans un four d'une chaleur modérée, et un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-setier de crême délayée avec deux cuillerées de farine, très peu de sel, une once de sucre. La cuisson faite, jetez du sucre fin dessus.

Cannelons.

On pétrit une demi-livre de farine avec autant de sucre fin, un peu d'eau, un demi-quarteron de beurre chaud et du citron vert haché; on abat la pâte fort mince avec le rouleau, et l'on entoure avec cette pâte des morceaux égaux de cannes à roseau : on fait frire; les rouleaux ôtés, on remplit les cannelons de confiture, ou d'une bonne crême; on met du sucre fin tout autour, et on les glace avec la pelle rouge. Pour les servir, on les dresse sur le plat dans leur hauteur, en les faisant tenir avec du caramel.

une assiette. Cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine et les jaunes dans une autre avec le sucre et un peu d'écorce de citron vert haché très fin. Battez bien les jaunes d'œufs avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés. Mêlez-les avec le sucre, et ensuite vous y mêlerez peu à peu et légèrement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits. Vous avez des moules de fer-blanc ou de papier, qui sont tout prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte, et ne les emplissez qu'à un peu plus de moitié; jetez du sucre fin par-dessus, et les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure. Lorsqu'ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules quand ils seront à demi froids.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'oranger pralinée et de l'écorce de citron vert, le tout haché très fin. Mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite vous fouettez les blancs des dix œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre; mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légèrement peu à peu, et remuez à mesure avec le fouet: dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pinte de fleur d'oranger pralinée; ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble et le passez dans un tamis en le pressant avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis; après vous y mettez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste.

Dressez les biscuits en long sur du papier blanc, comme ceux à la cuillère; jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits d'avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces. (Voir plus haut.)

un verre d'eau et un peu plus d'un demi-quarteron de sucre. Quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le sirop et le versez dessus.

Compote de pommes farcies.

On a des pommes de reinette qu'on laisse entières, pelées et vidées avec un petit couteau sans les casser; on les fait cuire dans un sucre à la grande plume; finies et dressées dans le compotier, on les remplit de confitures, et l'on fait réduire le sirop de leur cuisson jusqu'à ce qu'il soit en gelée; on les met refroidir sur une assiette, ensuite on fait un peu chauffer l'assiette seulement pour la détacher, et on la met sur les pommes.

Compote de pommes en gelée.

On fait cuire des pommes comme les précédentes; dressées dans le compotier sans y mettre de confitures, on les couvre avec une gelée faite de cette façon : on fait cuire des pommes coupées par morceaux, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; passées au tamis, on y met du sucre clarifié, et on les fait bouillir jusqu'à ce que cette gelée tombe en nappe en la versant de l'écumoire.

Compote de poires de messire-jean.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez : elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues; mettez-les dans un petit pot de terre : il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage. Si le pot est grand et qu'il y ait beaucoup de poires, mettez-y un petit morceau de cannelle : faites-les cuire devant le feu. Quand elles sont cuites et que le sirop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon-chrétien, de doyenné et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pèlerez après entières ou par moitié, et les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches. Quand elles seront

et y mettez votre fleur d'oranger, que vous retirez avec l'écumoire, en laissant égoutter : faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts. Après, vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron ; vous presserez la fleur d'oranger dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilerez dans un mortier pour la mettre en marmelade. Mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse : dressez dans les pots, et jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches ; qu'elles ne soient pas trop mûres. Après avoir ôté le noyau, vous les coupez en petits morceaux; ensuite vous ferez cette marmelade comme celle des abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre et demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette sorte : ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la au tamis, et la pressez fort jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux. Remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis, et le faites bouillir, en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir : mettez après dans les pots.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, et faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids; coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux. Ecrasez-les et les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, et le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Pesez-la, et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre,

Sirop de mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau; faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, et les passez dans un tamis : laissez-les reposer, et les passez une seconde fois dans un tamis serré. Prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre, et les retrempant dans l'eau fraîche, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net. Mettez-y votre eau de mûres, et faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre: ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous la verserez après dans une terrine bien couverte, et la mettrez sur la cendre chaude pendant trois jours : vous entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlante. Vous connaîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade, que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, la secouant dessus, et soufflant au travers des trous, il en sorte du sucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien vert et gros, ôtez-en les grappes et le pilez : exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré. Laissez-le reposer et le tirez au clair. Mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort; ce que vous connaîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très mûrs, ôtez en les cœurs et les peaux; pilez la chair, et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras; par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laissez reposer le jus, et le tirez au clair. Sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade, que vous

mer, jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre: ôtez-le du feu. Quand il sera à moitié froid, vous aurez toute prête l'écorce d'une orange douce et râpée très fin, que vous mettrez dedans, et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir: vous verserez la conserve dans le moule.

Les *conserves de citrons et de bigarades* se font de même.

Conserve de café.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites bouillir et écumez. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Otez-le du feu, et le laissez un peu refroidir. Mettez-y une once de café moulu, et les remuez ensemble. Quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule.

Conserve de chocolat.

La *conserve de chocolat* se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat râpé très fin pour une livre de sucre.

Pralines.

Mettez dans un poêlon une livre d'amandes douces bien mondées avec une livre de sucre et quelques cuillerées d'eau; faites chauffer le tout sur un feu ardent; retirez votre poêlon du feu et remuez bien avec une spatule; ôtez une partie du sucre et remettez le reste sur le feu en remuant toujours. Quand les amandes auront repris le sucre, ajoutez-en d'autres, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles en soient bien couvertes.

Fleur d'oranger pralinée.

Mettez dans l'eau une livre de fleur d'oranger mondée, et la laissez ensuite égoutter. Faites-la bouillir dans du sucre clarifié, passez-la au tamis pour la mettre dans du sucre en poudre et la faire sécher en la frottant avec les mains; après l'avoir de nouveau passée au tamis, mettez-la à l'étuve, puis dans un bocal fermé hermétiquement.

DES CLAREQUETS.

Clarequets de groseilles.

On prend du jus de groseilles tiré au clair, et on le fait bouillir avec du sucre cuit au café comme ci-devant; réduit en gelée, on le met dans des moules à clarequets. *Ceux de fram-*

Dans les tables bien ordonnées, on verse du Madère ou du rhum pour ce qu'on appelle le coup du milieu.

Au second service, servez également des vins rouges ou blancs de Bordeaux ou de Bourgogne, tels que Pomard, Clos-Vougeot, Saint-Peray, Jurançon, Lafitte, Côte-Rôtie, Hermitage, etc.

Au troisième service, les vins les plus en usage sont ceux de Champagne, Epernay, Aï, Sillery, etc., et de Bourgogne, tels que ceux de Nuits ou de Romanée. On termine par des vins de liqueur, tels que Malaga, Xérès, Madère, Tokay et muscat-Frontignan.

Nous terminons ce chapitre en donnant la nomenclature des vins qui figurent dans une cave bien approvisionnée.

Aï (Champagne).
Alicante (Espagne).
Arbois (Franche-Comté).
Beaugency (Orléanais).
Beaune (Bourgogne).
Bordeaux.
Cahors.
Calabre (Italie).
Canaries (Afrique).
Cap (Afrique).
Chablis (Champagne).
Chambertin (Bourgogne).
Champagne.
Chassagne (Bourgogne).
Château-Grillé.
Château-Margaux (Bordeaux).
Chypre (Grèce).
Clos-Vougeot (Bourgogne).
Côte-Rôtie (Dauphiné).
Côte-Saint-Jacques.
Coulange (Auvergne).
Epernay (Champagne).
Frontignan (Languedoc).
Grave (Bordeaux).
Grenache (Roussillon).
Hautbrion (Bordeaux).
Hermitage (Dauphiné).
Irancy (Bourgogne).
Joigny (Auxerre).

Jurançon (Béarn).
Lachaînette (Auxerre).
Lacryma-Christi (Italie).
Lafitte (Bordeaux).
Lunel (Languedoc).
Mâcon (Bourgogne).
Madère (Afrique).
Malaga (Espagne).
Malvoisie (Afrique).
Médoc (Bordeaux).
Mercurey (Bourgogne).
Meursault (*idem*).
Monte-Fiascone (Italie).
Monte-Pulciano (*idem*).
Montrachet (Bourgogne).
Nuits (*idem*).
Pomard (*idem*).
Porto (Portugal).
Pouilly (Bourgogne).
Romanée (*idem*).
Rota (Espagne).
Saint-Emilion (Bordeaux).
Saint-Georges (Bourgogne).
Saint-Julien (Bordeaux).
Saint-Perray.
Sauterne.
Schiras (Perse).
Sillery (Champagne).
Syracuse (Sicile).
Tavel (Languedoc).
Thorins (Bourgogne).
Tokai (Hongrie).
Tonnerre (Bourgogne).
Val-de-Peños (Espagne).
Verzy-Vernesay (Champagne).
Volnay (Bourgogne).
Vougeot (*idem*).
Xérès (Espagne).

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE I.

DES POTAGES AU GRAS.

	Pages.
Bouillon gras.	5
Potage au naturel.	5
au riz.	ib.
au vermicelle.	ib.
à la semoule.	ib.
aux choux.	6
aux choux et au fromage.	ib.
Purée de lentilles.	ib.
de pois.	ib.
Potage aux concombres.	ib.
à la purée de marrons.	6
à la vierge.	ib.
aux herbes.	ib.
printanier.	8
Purée de racines.	ib.
Potage aux croûtons et à la purée.	ib.
aux nouilles.	9
aux nouilles à l'allemande.	ib.
à la moelle.	ib.
aux lazagnes.	10
à la julienne.	ib.
aux œufs.	ib.
aux huîtres.	ib.
à la reine.	ib.
au macaroni.	11
à la Condé.	ib.
aux quenelles de pommes de terre.	ib.
au sagou.	ib.
au salep.	ib.
Consommé.	12
Garbure aux ognons.	ib.
aux marrons.	ib.
à la béarnaise.	ib.
à la Chantilly.	13
aux laitues.	ib.
aux choux.	ib.
au fromage.	ib.
à la grimod.	ib.
à la Villeroi.	14
Chapon au riz.	ib.
Potage à la turque.	ib.
à la raiette.	ib.
à la purée de gibier.	15
aux rabioles.	ib.
à la tortue.	ib.
au chasseur.	ib.
Jus à l'étouffade.	16
Potage aux tomates.	16
à la purée d'oseille.	ib.
à la fécule de pommes de terre.	ib.
à l'orge perlé.	17
au gruau d'avoine.	ib.

CHAPITRE II.

DES POTAGES AU MAIGRE.

Bouillon maigre.	17
Potage à l'ognon.	18
aux poireaux.	ib.
aux choux.	ib.
aux herbes.	ib.
à la chicorée.	ib.
aux choux-fleurs.	ib.
au potiron.	19
au lait.	ib.
au lait d'amandes.	ib.
à la purée de pois.	ib.
à la Monaco.	ib.
à la Détiller.	ib.
aux grenouilles.	20
à la provençale.	ib.
aux concombres.	ib.
au céleri.	ib.
au poisson.	ib.
aux huîtres.	ib.
aux moules.	21
Panade.	ib.
Riz au lait.	ib.
Vermicelle au lait.	ib.
Semoule au lait.	ib.
Garbure de giromon.	ib.
de potiron.	ib.
Lait de poule.	22

CHAPITRE III.

DES SAUCES, RAGOUTS ET GARNITURES.

Fond de cuisson.	22
Jus.	ib.
Sauce espagnole.	23
Velouté.	ib.
Blond de veau.	ib.
Coulis aux écrevisses.	ib.
Roux.	ib.
Roux blanc.	24
Gelée.	ib.

Pages.

Bouquet garni. 24
Beurre d'anchois. ib.
d'écrevisses. ib.
de Montpellier. 25
Vinaigre à l'estragon. ib.
Kari. 26
Cornichons. ib.
Culs d'artichauts. ib.
Garnitures de tomates. ib.
Verjus. ib.
Blanc. 27
Vert d'épinards. ib.
Beurre de piment. ib.
Sauce blanche. ib.
à la crême. ib.
à la Béchamel. ib.
Maître-d'hôtel froide. 28
liée. ib.
Sauce aux câpres. ib.
italienne. ib.
romaine. ib.
tomate. ib.
provençale. 29
piquante. ib.
poivrade. ib.
au beurre et à l'ail. ib.
au suprême. ib.
brune. ib.
à l'huile. 30
à la ravigote. ib.
Rémolade. ib.
Marinade cuite. 31
Beurre noir. ib.
Sauce allemande. ib.
hachée. ib.
Robert. ib.
aux échalotes. ib.
Ravigote à l'huile. 32
Sauce aux groseilles à maquereau. ib.
à la diable. ib.
à la Durcelle. ib.
au beurre. ib.
aux huîtres ib.
aux moules. 33
à la carpe. ib.
génoise. ib.
génevoise. ib.
nivernaise. 34
aux olives farcies. ib.
au homard. ib.
bretonne. ib.
Béchamel maigre. ib.
bigarade. 35
hollandaise. ib.
mire-pois. ib.
à la Soubise. ib.
pluche. 36
pluche maigre. ib.
portugaise. ib.

Pages.

Sauce à la Grimod. 36
indienne. ib.
au beurre d'anchois. 37
au beurre d'écrevisses. ib.
au fumet de gibier. ib.
à la d'Orléans. ib.
à la matelotte. ib.
au fenouil. 38
à l'aurore. ib.
Glace de racines. ib.
Empotage. ib.
Essence de gibier. ib.
de volaille. ib.
de légumes. ib.
Aspic. 39
Sauce espagnole travaillée. 40
Velouté travaillé. ib.
maigre. ib.
Vert de ravigote. ib.
Jus maigre. ib.
Purée d'ognons bruns. 41
de cardons. ib.
de champignons. ib.
de chicorée. ib.
Garnitures de foies gras, crêtes et rognons de coq. ib.
Garnitures au ragoût. 42
Poêlée. ib.
Quenelles de volaille. ib.
Farce cuite. ib.
Pâte à frire. ib.
Fines herbes pour papillotes. 43
Ognons glacés. ib.
Ragoût de navets. ib.
Petites racines. ib.
Rocamboles ib.
Concombres. ib.
Consommé de volaille. 44
Aspic clair. ib.
Mayonnaise. ib.
Pâte à frire à l'italienne. ib.
Ragoût à la financière. ib.
Ragoût à la Toulouse. 45
Ragoût de navets vierges. ib.
Pommes de terre pour garnitures. ib.
Ognons farcis. ib.
Ragoût à la providence. ib.
Ragoût à la chipolata. 46
Macédoine de légumes. ib.
Garniture à la flamande. ib.
Garniture de foies gras. ib.
Garniture de raifort. ib.
Ragoût de laitances de carpes. ib.
Persil haché, fines herbes. 47
Beurre de homard. ib.
Purée de homard. ib.
Poivre de Cayenne. ib.
Brute-Sauce. ib.
Choucroûte, — Manière de la pré-

Pages.
Épaule ou cuisse de cochon de lait à la tartare. 117
Blanquette de cochon de lait. ib.
Cochon de lait farci. ib.
en forme de marcassin. ib.

CHAPITRE VIII.

DU MOUTON.

Rognons de mouton à la brochette. 118
sautés. ib.
au vin de Champagne. 119
Langues de mouton braisées. ib.
grillées. ib.
au gratin. ib.
aux fines herbes. 120
aux petites racines. ib.
aux navets. ib.
en atelets. ib.
à la nivernaise. 121
en papillotes. ib.
en cartouches. ib.
à la gasconne. ib.
en émincé. 122
Queues de mouton braisées. ib.
à la purée. ib.
grillées. ib.
à la chicorée. ib.
en ragoût. ib.
frites. 123
en hochepot. ib.
en terrine. ib.
Cervelles de mouton. ib.
Pieds de mouton à la poulette. ib.
frits. 124
à la Sainte-Menehould. ib.
farcis. ib.
au gratin. ib.
à la provençale. ib.
Côtelettes de mouton au naturel. 125
panées et grillées. ib.
à la Maintenon. ib.
à la Soubise. ib.
sautées. 126
à la financière. ib.
aux navets. ib.
aux concombres. ib.
à l'écarlate. ib.
en crépinette. ib.
Oreilles de mouton farcies. 127
à la ravigote. ib.
Collet de mouton à la Sainte-Menehould. ib.
à la purée. ib.
aux choux. ib.
aux petites racines. ib.
Haricot de mouton. 128
Gigot de mouton à l'eau. 128
braisé. ib.
à la chicorée. ib.
en émincé. ib.
Carré de mouton piqué. 129
au persil. ib.
en fricandeau. ib.
Poitrine de mouton braisée. ib.
à la Sainte-Menehould. 130
Selle de mouton braisée. ib.
Épaule de mouton braisée. ib.
en saucisson. ib.
Hachis de mouton rôti. ib.
aux champignons. ib.
Roast-beef de mouton. 131
braisé. ib.
Quartier de mouton un chevreuil. ib.
Animelles de mouton. ib.
Noix de mouton en papillotes. ib.

CHAPITRE IX.

DE LA VOLAILLE.

Du chapon et de la poularde. 132
Chapon au gros sel. ib.
braisé. ib.
Poularde rôtie. ib.
truffée. 133
à l'estragon. ib.
à la hollandaise. ib.
à l'étouffade. ib.
à la sauce tomate. ib.
à la Marengo. 134
à l'anglaise. ib.
à la Chivri. ib.
à la provençale. ib.
au beurre d'écrevisses. ib.
panée et grillée. ib.
à la chevalière. 135
en bigarrures. ib.
à la flamande. ib.
au riz. 136
aux huîtres. ib.
aux moules. ib.
à la Saint-Garat. ib.
en petit deuil. 137
en galantine. ib.
Blanquette de poularde. 138
Croquette de poularde. ib.
Cuisses de poularde aux champignons. ib.
à la bayonnaise. 139
en ballotine. ib.
à la nivernaise. 140
Filets de poulardes au suprême. ib.
à la béchamel. ib.
à la maréchale. ib.
à la vénitienne. 141

	Pages.
Concombres à l'espagnole.	325
panés.	ib.
marinés.	ib.
Des giromons.	ib.
Du potiron.	ib.
Gâteau de potiron.	326
Des champignons.	ib.
Champignons à la bordelaise.	ib.
à la languedocienne.	ib.
à la provençale.	327
aux fines herbes.	ib.
au gratin.	ib.
Croûte aux champignons.	ib.
Des morilles et mousserons.	ib.
Des truffes.	328
Truffes à la vapeur du vin.	ib.
à la piémontaise.	ib.
au bouillon.	ib.
à la provençale.	ib.
à l'italienne.	329
à la Périgueux.	ib.
au vin de Champagne.	ib.
à l'espagnole.	ib.
en croustade.	ib.
à la serviette.	ib.
sous la cendre.	330
sautées.	ib.
Emincé de truffes.	ib.
Des cornichons.	ib.
Des melons.	ib.

CHAPITRE XIII.

DES ŒUFS.

	Pages.
Omelette au naturel.	331
au lard.	ib.
aux rognons de veau.	ib.
aux truffes.	332
au thon.	ib.
aux harengs saurets.	ib.
soufflée.	ib.
aux confitures.	333
au potiron.	ib.
au sucre.	ib.
Œufs pochés.	ib.
à la coque.	334
sur le plat ou au miroir.	ib.
brouillés.	ib.
brouillés aux pointes d'asperges.	ib.
brouillés au jus.	ib.
brouillés aux confitures.	ib.
brouillés au jambon.	335
brouillés à la coque.	ib.
aux épinards.	ib.
à la Bagnolet.	ib.
frits.	ib.
Œufs au beurre noir.	336
à l'eau.	ib.
au lait.	ib.
à la neige.	ib.
farcis.	337
au fromage.	ib.
au gratin.	ib.
fondue.	338
à la tripe.	ib.
aux concombres.	ib.
sur le gril.	ib.
à la provençale.	ib.
à la tartufe.	ib.
en croquettes.	339
à la crême.	ib.
à la bonne femme.	ib.
à l'aurore.	ib.
Salade d'œufs.	ib.

CHAPITRE XIV.

DES ENTREMETS DE FRUITS.

	Pages.
Pommes au beurre.	340
au riz.	ib.
meringuées.	ib.
Beignets de pommes.	341
Gâteau de pommes.	ib.
au riz.	ib.
Croquettes de pommes.	ib.
Chartreuse de pommes.	342
Miroton de pommes.	ib.
Marmelade de pommes.	ib.
Charlotte de pommes.	ib.
Beignets de pêches.	343
Charlotte de pêches.	ib.
de poires.	ib.
Beignets de prunes et de cerises.	ib.
d'abricots.	344
de fraises.	ib.
d'oranges.	ib.
de confitures.	ib.
à la vénitienne.	ib.
de crême.	345
à la crême glacés.	ib.
de surprise.	ib.
de brioche.	ib.
de fécule de pommes de terre.	346
Pannequets.	ib.
Omelette à la célestine.	ib.
soufflée et aux confitures,	
œufs à la neige, etc.	ib.
aux confitures variées.	ib.
Beignets d'omelette.	347
de crême au chocolat.	ib.
de riz.	ib.
soufflés.	ib.

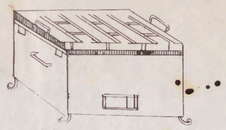
Pages.
Gâteau à la duchesse. 376
Rissoles. ib.
Vol-au-vent. ib.
Poupelin. 377
Choux. ib.
Baba. ib.
Frangipane. 378
Tarte à la frangipane. ib.
Ramequins. ib.
Brioches. 379
Biscuit de Savoie. ib.
à la cuillère. ib.
aux amandes. 380
Biscuits au chocolat. ib.
Nougat. ib.
Croquantes. 381
Talmouses. ib.
Meringues. ib.
Massepains. 382
Darioles. ib.
Cannelons. ib.
Macarons. 383
Croquignoles. ib.
Gimblettes. ib.
Gaufres. ib.
Gaufres flamandes. 384
Échaudés. ib.
Flan. ib.
Amandes légères. 385
Gâteau de fleurs d'oranger. ib.
de violette. ib.
Biscuits ordinaires. ib.
légers. 386
de confitures. ib.
d'avelines. ib.

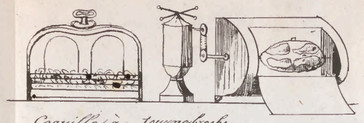
CHAPITRE XVIII.

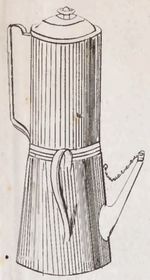
DE L'OFFICE.

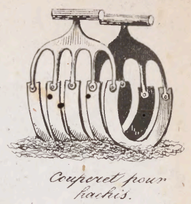
Du café. 387
Café à la crême. ib.
Du punch. ib.
Du chocolat. 388
Thé, bavaroise et citronnelle. ib.
Manière de clarifier le sucre. ib.
Différentes cuissons du sucre. 389
Des compotes. 390
Compote de pommes à la portugaise. ib.
blanches. ib.
de pommes. ib.
de pommes farcies. 391
de pommes en gelée. ib.
de poires de messire-jean. ib.
de poires de bon-chrétien, de doyenné et autres. ib.
Compote de poires de rousselet et de blanquette. 392
grillée de poires. ib.
de poires à la bonne femme. ib.
de fraises. ib.
de groseilles. ib.
de framboises. 393
de verjus à la bourgeoise. ib.
de cerises. ib.
d'abricots à la portugaise. ib.
d'abricots mûrs entiers ou par moitié. ib.
de reines-claudes, mirabelles et autres. 394
de prunes à la bonne femme. ib.
de pêches. ib.
de pêches grillées. ib.
de pêches à la portugaise. ib.
de tranches de pêches ib.
de citrons ou d'oranges. 395
de coings. ib.
de raisin. ib.
de marrons. ib.
Des confitures. ib.
Marmelade d'abricots. ib.
Autre marmelade d'abricots. 396
Gelée de groseilles. ib.
de pommes. ib.
de pommes rouges. ib.
de coings. 397
blanche de poires. ib.
rouge de poires. ib.
Marmelade de pommes. ib.
de prunes. ib.
Confitures de prunes. ib.
d'abricots entiers, ou par moitié. 398
de poires de rousselet. ib.
Marmelade de poires. ib.
Confitures de verjus entier. ib.
Marmelade de verjus. 399
de verjus à la bourgeoise. ib.
Gelée de muscat et verjus. ib.
Marmelade de fraises. 400
de framboises. ib.
de cerises. ib.
de fleurs d'oranger. ib.
de pêches. 401
d'épine-vinette. ib.
de coings. ib.
Confitures de campagne. 402
au cidre. ib.
au miel. ib.

Instrumens & Ustensiles de Cuisine.

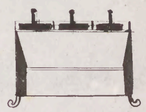

Fourneau potager.

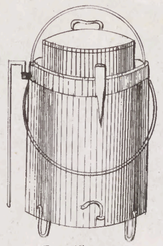

Coquille à poignée. tournebroche à ressort. Cuisinière

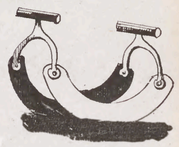

Cafetière à la Dubelloi.


Couperet pour hachis.

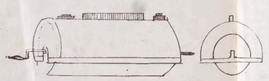
Rape


Coupe longitudinale du fourneau potager

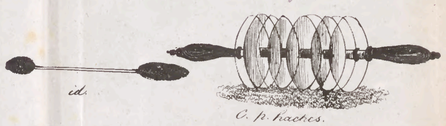

Calefacteur.


Cr p. hachis

Fourneau à Papier

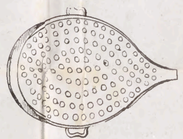

Brûloir a Café.

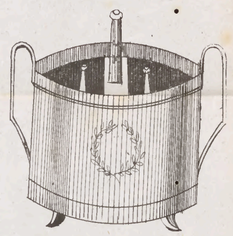
Fourneau


id. C. p. hachis.

autre fourneau

Tamis


Inst. pour Cuire les Coquelettes.


Bouilloire pour les Oufs à la Coque.

Cafetière portle

Gril en tole.

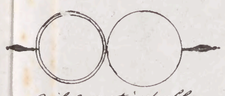
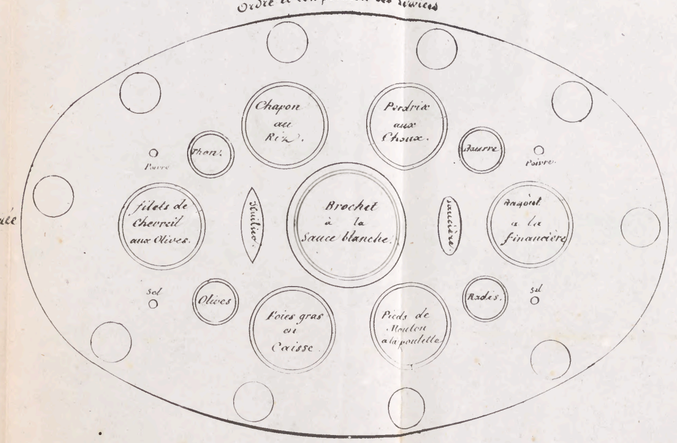
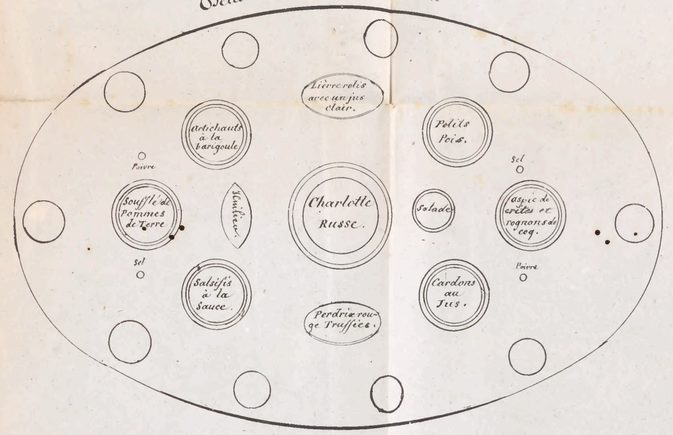

Gril Couvert à double Capsule.

Table de dix Couverts
Ordre et Composition des services



Deuxième Service ou entremêt



Troisième Service ou Dessert.

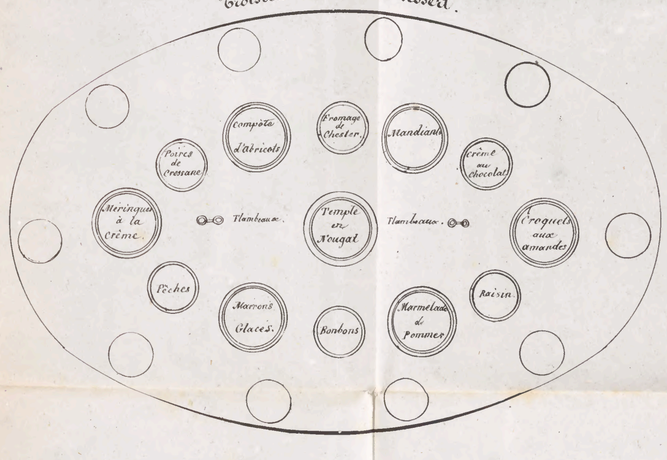
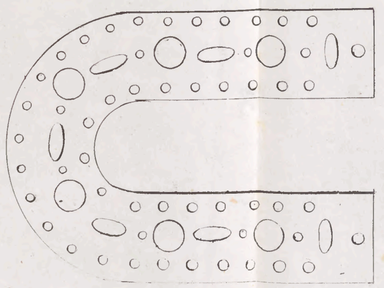


Table de 43 Couverts.



Confitures Sèches.

Confitures Liquides.

Confitures

Corbeille de fruits

Oranges à la Vestale

Confitures

Confitures

Vase de fruits

Assiettes de patisseries de dessert.

Salade de

autres légumes découpés.

Pâté de Volaille ou Gibier.

Galantine

Groupes de

pâtisseries légères.

plât d'Entremêts

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

bon. — Une échappée de la jambe gauche!... et l'épée de votre ennemi a passé par-dessus votre tête; alors vous descendez subitement votre pointe. — Une, deux! — Et vous allongez le bras en avant pour enferrer votre homme. Vous comprenez tout cela : il n'y a rien au monde de plus simple.

— Oui,... c'est très-simple, balbutia le baron; mais j'espère encore pourtant que ce duel n'aura pas lieu...

— Quand je vous dis que vous n'avez rien à craindre, absolument rien! reprit l'expéditionnaire; d'ailleurs, vous ne pouvez plus reculer maintenant : il faut vous battre. Je serai chez vous demain matin, à quatre heures, avec deux bonnes lames de combat, et je vous ferai faire un petit exercice préparatoire l'épée à la main. En attendant, baron, je vous souhaite une bonne nuit. A demain.

Etienne remonta dans sa berline. Il rentra chez lui, se coucha, mais il ne pût fermer l'œil. Les idées les plus sinistres, les plus noires, l'assiégèrent en foule : il trempa de larmes son traversin, et fit, tout éveillé, des songes horribles. Par moments il croyait sentir le froid d'une

TX719
.C434
1836
Rare Bk
Coll