Muscade ;

Ou quatre épices ;

Retirez cet appareil du mortier, sur une table avec un peu de farine ;

Faites vos quenelles un peu grosses ;

Jetez-les à pocher dans l'eau bouillante un peu salée, deux ou trois minutes et retirez-les délicatement ;

Elles doivent être fermes sous la pression des doigts ;

Servez-vous-en de plusieurs manières qui seront indiquées plus loin.

On remplace la graisse de bœuf par du beurre également.

Moules marinière.

Mettez les moules bien lavées dans une sauteuse, avec échalottes hachées, ou oignons émincés,

Mignonnette,

Fines herbes,

Vin blanc,

Beurre ;

Faites partir à plein feu ;

Ensuite, lorsqu'elles seront ouvertes, ajoutez un morceau de beurre et un jus de citron ;

Servez dans une timbale.

Moules Rochelaise.

Faites ouvrir des belles moules sur le feu avec :

Oignons ;

Persil ;

Mignonnette ;

Thym et laurier ;

Ensuite, enlevez une coquille et mettez l'autre coquille où est la moule sur un plat rond et ainsi de suite.

D'autre part, préparez un bon beurre d'escargot ;

Mettez-en sur chaque moule ;

Un petit verre de vin blanc et faites gratiner vivement ;

Servez en exprimant un jus de citron.

Aubergines frites.

Coupez-les comme pour sauter,
Et jetez-les dans la friture;
Faites-les frire bien croustillantes.
La friture bien chaude;
Vous les faites frire également en tranches ou coupées en pommes pont-neuf assaisonnées et trempées dans de la pâte à frire.

Tomates farcies à la Provençale.

Coupez des tomates en deux;
Pressez-les légèrement pour enlever l'eau et les pépins;
Assaisonnez-les de sel,
Poivre,
Et fines herbes;
Farcissez-les avec de la duxelle,
Ou une farce à volonté avec une pointe d'ail,
Mettez de la chapelure,
Un peu de beurre dessus et un peu d'huile en dessous;
Faites gratiner et servez un autre plat.

Concombres farcis.

Vous épluchez des concombres,
Vous les coupez en gros tronçons;
Videz ces tronçons avec un moule à colonne ou un couteau,
Ensuite faites-les blanchir;
Vous les mettez dans un plat foncé;
Remplissez ces morceaux de duxelle ou de farce,
Chapelure dessus et servez comme légumes ou garnitures.

Asperges à la Polonaise.

Vous épluchez vos asperges;
Vous les mettez en bottes par personne,
Vous les faites cuire 12 minutes à l'eau bouillante salée,
Retirez-les et servez avec un beurre fondu dans lequel vous aurez mis de la chapelure.

CHAPITRE XXI

Recettes diverses

ET

Termes techniques

Chiffonnade.

La chiffonnade se compose de laitues et oseille ciselées et passées au beurre.

Vous en mettez dans des potages.

Mirepoix.

Vous taillez des carottes et oignons en dés,
Que vous mettez dans une casserole avec un peu de bonne graisse;
Du lard maigre également,
Du thym,
Du laurier,
Des queues de persil,
Et du poivre en grains,
Faites bien revenir et débarrassez;
Vous vous en servez :
Pour sauces espagnoles,
Tomate,
Poivrade;
Ainsi que pour d'autres articles.

Maître d'hôtel.

C'est du beurre avec ;
Sel,
Poivre,
Jus de citron
Et persil haché,
Le tout bien remué avec une cuillère,
Vous vous en servez pour les grillades,
Soit viande,
Ou poisson,

Beurre de Montpellier.

Pilez des jaunes d'œufs cuits avec du :
Beurre,
Cerfeuil,
Estragon,
Sel,
Poivre,
Passez-le à l'étamine ;
Et servez pour poisson froid ;
Voir saumon, etc.

Marinade.

Emincez des carottes,
Des oignons ;
Mettez-les dans une terrine,
Avec eau,
Vinaigre,
Poivre en grains,
Thym,
Laurier,
Queues de persil,
Coriandre,

Ail écrasé sans être épluché,
Du vin blanc;
Elle est bonne ainsi étant crue;
Vous pouvez la faire cuire aussi pendant une heure et la passer dans un tonneau ou autre récipient;
Laissez refroidir avant de mettre votre gibier ou votre viande à mariner.

Clarification.

Vous hachez des parures de viande bien dégraissées,
Vous les mélangez avec des blancs d'œufs crus,
Et vous mettez un peu de céleri,
Du poivre en grains,
Des queues de poireaux,
Servez-vous-en pour clarifier le consommé.

Royale.

Faites huit jaunes d'œufs,
Ajoutez-y quatre œufs entiers;
Travaillez-les avec un fouet en y ajoutant un demi-litre consommé pas trop chaud,
Ensuite beurrez un moule à charlotte légèrement,
Mettez un rond de papier beurré dans le fond du moule;
Laissez refroidir;
Ensuite démoulez et faites-en des losanges,
Ronds, croissants, etc.,
Vous vous en servez pour potages ou pour décors quelconques.

Farce à quenelles.

Prenez un morceau de veau bien blanc ou de la volaille,
Soit des filets de poule,
Mettez-le dans un mortier,

Pilez fortement avec quelques grains de sel ;
Ensuite ajoutez une panade faite,
Avec de la farine,
Et du lait ;
Ou de la béchamel extrêmement réduite,
Pilez ensemble ;
Après, ajoutez un œuf ou deux entiers,
Pilez et assaisonnez,
Sel,
Pouscade,
Retirez cet appareil,
Roulez-en des petites boules sur de la farine
Et faites pocher ;
Ou prenez deux cuillères
Et faites des quenelles,
Que vous mettez dans un plat à sauter,
A pocher,
Au consommé.

Foncez.

Emincez des carottes,
Oignons,
Mettez-les dans un plat à sauter ou une casserole,
Avec un peu de graisse,
Des couennes de lard,
Du thym,
Laurier,
Queues de persil,
Ou un bouquet garni ;
Ceci sert pour les viandes braisées.

Marquez.

On dit marquez une gastrique,
Une mirepoix, etc.

Taillez.

On dit taillez une omelette,
Taillez un filet, etc.

Bouquets garnis.

Prenez des queues de persil bien lavées ;
Mettez avec :
Une feuille de laurier,
Du thym ;
Ficelez tout ensemble bien serré,
Et parez chaque bout ;
De façon que le bouquet soit bien fait et élégant.

Emporte-pièce.

Ce sont des moules à colonnes ou à pâtisserie ;
Qui servent à couper de la pâte ou un autre appareil ;
Pour leur donner la forme que l'on désire.

Fond ou braisière.

Ce sont tous les déglaçages de vos casseroles qui ont cuit des articles ;
Ou les parures de viandes,
Que vous mettez dans un grand récipient,
A cuire avec de l'eau
Et une garniture,
Ils vous servent pour faire la glace de viande,
Du jus,
Ou des sauces.

Poche.

C'est une poche en toile en forme d'entonnoir, dans laquelle vous mettez une douille au bout ;
Et que vous pouvez pousser soit un appareil à choux,
Gnokis,
Biscuits
Ou pâtisserie quelconque, etc.

Duxelles.

Lorsque vous avez bien lavé des champignons,
Vous les tournez ou épluchez naturellement pour vous en servir,
Vous hachez les épluchures et les queues mélangées :
Ensuite vous les pressez bien ;
Mettez-les dans une casserole ou plat à sauter
Dans lequel il y aura
Moitié beurre,
Moitié huile,
Moitié oignons hachés,
Moitié échalotes hachées revenues légèrement ;
Assaisonnez et faites bien sécher sur le feu,
Ensuite mettez de la demi-glace et sauce tomate avec fines herbes ;
Faites braiser quelques instants et débarrassez ;
Vous vous en servez pour sauce italienne
Ou pour farcir des tomates,
Aubergines, etc.

Panez à l'anglaise.

Vous cassez un œuf ou deux dans une assiette ou une sauteuse.
Mettez un peu d'huile et de sel,
Battez-les avec une fourchette ;
Vous trempez dedans l'article qui doit être pané ;
Ensuite vous le mettez sur de la mie de pain appelée panure (voir plus loin).
Vous le roulez bien en appuyant dessus ;
Il se trouve pané à l'anglaise ;
Vous pouvez ensuite faire griller ou frire.

Panure.

Prenez de la mie de pain ;
Concassez-la avec les doigts,
Mettez ces morceaux dans un torchon avec une poignée de farine,
Frottez fortement
Et passez dans une passoire à gros trous ;
Ceci fait la panure blanche.

Chapelure.

Mettez des morceaux de pain ou des croûtes à sécher au four ;
Ensuite pilez-les
Et passez au tamis,
Ceci vous fait la chapelure pour mettre sur les gratins ou des grillades panées.

Beurre de crevettes, d'écrevisses, de homards.

Lorsque vous avez désossé des crevettes,
Ecrevisses,
Ou homards ;
Pilez les carcasses ou les coques ;
Ajoutez-y un bon morceau de beurre,
Pilez toujours,
Ensuite vous retirez ceci et le mettez dans une sauteuse,
Sur le fourneau ;
Remuez quelques instants pour bien faire cuire et extraire la chair des crustacés,
Ensuite passez au torchon bien lavé ;
Sur de l'eau fraîche ;
Aussitôt pris vous retirez votre beurre.

Meunière.

Vous délayez de la farine avec de l'eau fraîche ;
Et vous vous en servez pour lier une sauce trop claire.

Mirepoix à écrevisses ou homards.

Taillez une mirepoix extrêmement fine,
Vous la hachez même ;
Passez-la au beurre et débarrassez ;
Mettez-la au frais.
On l'appelle mirepoix à la bordelaise.

Gelée.

Faites un bon fond avec des parures de viandes,
Des couennes de lard,

Des pieds de veau,
Des os ou des carcasses de gibier ou volaille,
Passez-le et ajoutez-y quelques feuilles de gélatine,
Mettez quelques blancs d'œufs fouettés dedans,
Ou des œufs entiers avec leurs coques cassées,
Un peu de madère,
Mignonnette,
Estragon,
Fouettez bien tout ensemble,
Mettez sur le feu, avec une spatule,
Remuez de temps en temps jusqu'à ébullition, aussitôt que votre appareil bout.
Retirez-le de côté quelques instants,
Ensuite passez-le au linge fin et faites prendre sur la glace,
Vous vous en servez pour toutes les viandes froides ou aspics, etc.

Gelée de poisson.

Faites un fond ou une cuisson de poisson,
Clarifiez-le en mettant quelques feuilles de gélatine,
Opérez comme pour la gelée ci-dessus.

Braisière.

Voir fond ou braisière (ci-dessus).

Singez.

Lorsque vous voulez faire un ragoût quelconque et qu'il est bien revenu à la graisse ou au beurre,
Vous jetez de la farine en la prenant avec une cuillère ou avec la main, ceci s'appelle *singer*,
Ensuite vous mouillez.

Quatre épices.

Plusieurs sortes d'aromates qui sont séchés et pilés,
On les achète tout préparés.
On peut les faire soi-même mais c'est aussi coûteux.

Feuilletage.

Mettez un tas de farine sur une table,
Faites un puits dans le milieu et ajoutez un peu de sel et de l'eau.
Détrempez cette pâte assez ferme,
Laissez-la reposer un peu,
Ensuite pesez-la,
Aplatissez-la bien avec la paume de la main,
Mettez du beurre poids égal à la pâte,
Recouvrez-le bien,
Laissez reposer,
Ensuite vous la tourez avec un rouleau, en repliant les deux bouts à chaque tour,
Laissez reposer chaque fois,
Vous lui donnez six tours,
Vous vous en servez pour vol-au-vent,
Bouchées,
Pièces de pâtisseries, etc.

Pâte à frire.

Délayez de la farine avec de l'eau.
Du sel,
Vous y ajoutez un peu d'huile, et la tenez assez épaisse;
Vous la laissez fermenter comme un levain.
Lorsque vous êtes pressé, ajoutez-y des blancs d'œufs fouettés ou des œufs entiers bien travaillés ensemble.

Déglacer.

Lorsque vous avez fait sauter un article,
Vous déglacez avec vin blanc,
Madère,
Consommé,
Glace de viande,
Demi-glace;
Ceci vous fait votre sauce pour tous les petits articles;
Soit tourne-dos, poulets, escalopes, etc.

Corsé

Vous corsez une sauce ou un article quelconque en forçant avec glace de viande,

Pointe de cayenne,

Jus de citron,

Poivre, etc.

Autrement dit : bien relevé.

Dégraissé.

Vous retirez avec une louche ou cuillère à pot la graisse de la marmite ou de la braisière;

Passez-la et faites-la réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dedans,

Lorsqu'elle pétille, elle est prête;

Vous avez ainsi de la bonne graisse.

Caramel.

Mettez des débris de sucre ou de la cassonade dans un poêlon en cuivre avec une goutte d'eau ;

Faites partir sur le feu, en le remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il noircisse fortement;

Lorsque la fumée est forte et qu'il s'épaissit, mouillez-le vivement avec de l'eau, qu'il baigne bien ;

Ensuite laissez-le bouillir pendant une heure;

Faites refroidir

Et mettez en bouteilles;

Servez-vous-en pour colorer le consommé, les ragoûts, les sauces.

Beurre manié.

Travaillez un morceau de beurre mélangé de farine avec une fourchette;

Servez-vous-en pour lier une sauce pressée ou trop claire, soit ;

Matelote,

Sole vin rouge, etc.

Appareil.

L'appareil est une composition pour un article quelconque.

Chemiser.

C'est verser de la gelée tout autour d'un moule ;
Ou une sauce chaud-froid sur de la volaille ou gibier pour napper.

Attelet ou hatelet.

Vous mettez ou enfilez dans une grande brochette en argent, soit :
Des truffes entières,
Des crêtes de coq,
Des écrevisses,
Des demi-citrons,
Des croquettes de pommes,
Des fleurs en légumes,
Des champignons.
Vous les embrochez sur des articles décorés.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

MENUS

Menus d'ambassade. 1
Menus de ministère. 2
Menus de table d'hôte. 3
Menus de dîner pour restaurant. 7
Déjeûners de restaurant. 10
Service des vins pour menus somptueux. 14

CHAPITRE II

HORS-D'ŒUVRE

Harengs livonienne. 16
Marengs frais marinés. 16

CHAPITRE III

POTAGES

Saint-Germain. 17
Marigny. 18
Chantilly. 18
Ambassadeur. 18
Fontange. 18
Purée de croûtons. 18
Faubonne. 18
Champenoise. 18
Crécy. 18
A la reine. 19
Bagration. 19
Garbure. 19
Paysanne. 20
Bonne femme. 20
Fermière. 20
Dartois. 20
Sévigné. 20
Dubarry. 20
Médicis. 21
Russe. 21
Bloum. 21
Oxtail Soup. 21
Palestine. 22
Florentine. 22
Valenciennes. 23
Comtesse. 23
Favori. 23
Sagou. 23
Perles des Roches. 23
Ecossais. 23
Mutton broth. 23
Mulagatonney. 23
Brunoise. 24
Grenade. 24
Andalouse. 24
Waldès. 24
Bouquetière. 24
Windsor. 25
Sport. 25
Longchamps. 25
Santé. 25
Monaco. 25
Conti. 25
Condé. 25
Consommé macaroni. 26
Croûte au pot. 26
Petite marmite. 26
Lamballe. 26
Velours, 26
Vermicelle. 26

Pâte d'Italie. 26
Tapioca. 27
Aux huîtres. 27
Potiron. 27
Mozart. 27
Solférino. 27
Compiègne. 28
Vuillemot. 28
Chasseur. 28
Saint-Hubert. 28
Alsacienne. 28
Mock Turtle. 28
Poireaux princesse. 29
Aux moules. 29
Crème d'écrevisses. 29
Consommé à la châtelaine. 29
Vert-pré. 29
Cressonnière. 29
Parmentier. 29
Cultivateur. 30
Printanier. 30
Consommé Théodora. 30
Minestrone 30
Julienne. 31
Bisque d'écrevisses. 31
Villageoise. 32
Milanais. 32
Tortue. 32
Chevreuse. 33
Potage parisien. 33
Potage Reine-Margot. 33
Pauvre homme. 33
Potage Danois. 33
Argenté. 33
Ali-Pacha. 33
Pierre-le-Grand. 34
Vintimille. 34
Chicago. 34
Potage viveurs. 34
Consommé Fortunato. 34
Tschi à la paresseuse. 34
Potage Bortsch. 35
Jackson. 36
Québec. 36

Chapitre IV
POISSONS

Soles vin blanc. 37
— gratin. 37
— de Montreuil. 38
— Chauchat. 38
— Bordelaise. 38
— Choisy. 38
Soles Déjazet. 38
— Fécampoise. 39
— Marguery. 39
— Véron. 39
— Dieppoise. 39
— aux moules 39
— aux champignons. 39
— marinière. 40
— printanière. 40
— Jean-Bart. 40
— Rachel. 40
— Héloïse. 40
— Bercy. 41
— à la Riche. 41
— aux fines herbes. 41
— Parisienne. 41
— Mirabeau. 41
— Condé. 41
— Duclairet. 42
— Colbert. 42
— à l'anglaise. 42
Withebaïte à la Parisienne. 42
Soles aux huîtres. 43
— Cancales. 43
— Argenteuil. 43
— crevettes. 43
— Vénitienne. 43
— ravigote. 43
— Cardinal. 44
— meunière. 44
— d'Offémont. 44
— Rabelais. 45
— à la Russe. 45
Filets de soles Joinville. 45
— — Murat. 46
— — grenobloise. 46
— — Tolstoï. 47
Maquereaux grillés maître d'hôtel 47
— pochés fines herbes. 47
— pochés au vin blanc. 47
— pochés à la Paul Bert 47
A la Vénitienne. 47
A l'Anglaise. 47
Goosberry fool. 47
Ravigote. 47
Meunière. 48
A l'Orientale. 48
Rougets grillés maître d'hôtel. 48
— grillés sauce bordelaise. 48
— grillés en papillotes. 48
— en caisse. 48
— à la Provençale. 48
— à l'anglaise. 49
— à la meunière. 49

Rougets à la Niçoise. 49
— à la Marseillaise. 49
— à l'Orientale. 49
— et merlans petite Russienne 50
Merlans pochés au vin blanc. 50
— aux moules. 50
— dieppoise. 50
— frits. 50
— Orly. 50
— à la Colbert. 50
— en lorgnettes. 50
— au gratin. 51
— Bretonne. 51
— Niçoise. 51
— crevettes. 51
— à la Riche. 51
— à la Rachel. 51
— Fécampoise. 51
— Héloïse. 51
— Bercy. 51
— marchand de vins. 51
Morue au beurre fondu. 51
— à la lyonnaise. 51
— à la provençale. 52
— à la Mithridate. 52
— à la hollandaise. 52
— brandade. 52
— à la crème. 52
— en scotchfisch. 53
Ecrevisses en buisson. 53
— à la marinière. 53
— à la nage. 53
— à la bordelaise. 54
Queues d'écrevisses à la Nantua. 54
Pommes Georgette. 55
Bars et mulets. 55
Bars sauce genevoise. 55
Bars sauce câpres. 55
Bars sauce crevettes. 55
Bars grillés maître d'hôtel. 55
Homard froid rémoulade. 55
— à l'américaine. 55
— bordelaise. 56
— diablé. 56
Coquille de homard. 56
Aspic de homard. 57
Langouste mayonnaise. 57
— américaine. 57
— à la parisienne. 57
— à la bagration. 58
— à la Winthertur. 58
Eperlans frits. 59
— meunière. 59
— au vin blanc. 59
Goujons frits. 59
Equilles frites. 59
Chevennes frits. 59
Gardons. 59
Lavarets. 59
Ferrats. 59
Brochets au bleu. 59
— au beurre. 59
Quenelles de brochet lyonnaise. 59
Moules marinière. 60
— Rochelaise. 60
Pilaff de moules. 61
Moules poulette. 61
Clovisses, palourdes. 61
Coquilles Saint-Jacques à la Bercy, au gratin. 61
Carpe à la Chambord. 61
— à la Pompadour. 62
Truites de rivière meunière. 63
Truites froides à la juive. 63
Saumon à la Daumont. 63
— grillé maître d'hôtel. 63
— grillé beurre d'anchois. 63
Darnes de saumon à l'américaine. 63
Saumon sauce verte. 63
— sauce câpres, genevoise, hollandaise, crevettes. 63
Saumon à l'Epicurienne. 64
— au beurre de Montpellier 64
— froid mayonnaise. 64
— sauce verte. 64
Turbot à la Laguipière. 64
Turbot à la royale. 64
Soufflé Lagrenée. 64
Fish boll. 65
Bouillabaisse à la Marseillaise. 65
— à la provençale. 66
Barbue à la Duclairet. 66
— café riche. 66
— à la Laguipière. 66
Anguille en matelote. 66
— à la Tartare. 67
— au soleil. 67
Matelote à la pêcheur. 67
Thon à la marinade. 67
Raie au beurre noir. 68
Congre ou anguille de mer. 68
Colin frit. 68
Cabillaud frit et avec sauces. 68
Dorade au court-bouillon. 68
Brèmes, vives. 69
Crabes, tourteaux. 69
Alose. 69
Esturgeon. 69

CHAPITRE V

SAUCES

Espagnole. 71
Béchamel. 71
Velouté. 71
Demi-glace. 72
Allemande. 72
Glace de viande. 72
Crème. 72
Tomate. 73
Béarnaise. 73
Choron. 73
Valois. 74
Vénitienne. 74
Ravigote. 74
Robert. 74
Charcutière. 74
Bordelaise. 74
Hollandaise. 75
Mousseline. 75
Mornay. 75
Vin blanc. 75
Eglantine. 76
Ours. 76
Aurore. 76
D'Albuféra. 76
Suprême. 76
Normande. 76
Salmis. 76
Beefsteak. 77
Châteaubriand. 77
Italienne 77
Riche. 77
Victoria. 77
Crevettes. 77
Genevoise. 77
Marinière 78
Mint sauce. 78
Poivrade. 78
Grand Veneur. 79
Groseilles. 79
Venaison. 79
Pignol. 79
Villeroy. 79
Sauce mayonnaise. 79
Rémoulade. 80
Verte. 80
Piquante. 80
Gribiche. 80
Ayoli. 81
Tartare. 81
Rouennaise. 81

CHAPITRE VI

ŒUFS ET OMELETTES

Œufs à la Florentine. 83
Omelettes à l'américaine. 83
Omelettes aux rognons. 83
Œufs Halévy. 83
— Bercy. 83
— pochés à la Skobeleff. 84
Omelettes chasseur. 84
Œufs pochés à la Lithuanienne. 84
Omelettes fines herbes. 84
— au fromage. 84
Œufs sur le plat Meyerbeer. 84
— Opéra. 84
— Cluny. 84
— Mollets Velidoff. 85
Omelettes à la Lyonnaise 85
Œufs au Négus. 85
— à la d'Orléans. 85
Omelettes au lard. 85
— au jambon. 85
— Parmentier. 85
— crevettes. 85
Œufs pochés à la Dreux. 86
— sur le plat au miroir. 86
Omelettes à la poissonnière. 86
Œufs pochés à la bohémienne. 86
— Villars. 86
— pochés comtesse. 86
Omelettes à la jurassienne. 86
Œufs pochés à l'estragon. 86
Omelettes à la savoyarde. 87
— à l'espagnole. 87
Œufs à la tripe. 87
Omelettes à l'italienne. 87
— à la turque. 87
Œufs Mignon. 87
— Mollets à la Belle Hélène. 88
— pochés à l'Aurore. 88
— pochés au gratin. 88
— sur le plat au Bacon. 88
— poulette. 88
— sur le gril en caisses. 88
— en cocotte. 89
— cocotte à la crème. 89
— cocotte au jus. 89
— mollets à la bouchère. 89
— à l'abyssinienne. 89
— Rothomago. 90
Omelette paysanne. 90
Œufs pochés à la Chartres. 90
— à la Maintenon. 90

Œufs farcis à la Chimay. 90
— à la turque. 90
— Mollets à l'oseille. 90
— pochés à l'anglaise. 90
— brouillés Magda. 91
— pochés d'Orsay. 91
— Omer-Pacha. 91
— d'Almont. 91
— Tourangelle. 92
— Pont-Biquet. 92
— parlants. 92
Omelette andalouse. 92
Œufs cocotte Jeannette. 93
Omelette Trafalgar. 93
Œuf Cardinal. 93
Œufs pochés florentine. 94

CHAPITRE VII

GARNITURES

Nouilles à l'italienne. 95
Nouilles à l'alsacienne. 95
Porte-Maillot. 95
Saint-Mandé. 95
Haricots verts. 95
Jardinière. 96
Macédoine. 96
Panachés. 96
Petits pois au beurre. 96
— à l'anglaise. 96
— paysanne. 96
— à la française. 97
— bonne femme. 97
— au lard. 97
Pointes d'asperges. 97
Garniture Clamart. 97
Marigny. 98
Montmorency. 98
Mascotte. 98
Strasbourgeoise. 98
Purée de pommes. 98
— Miss Betzy. 98
— Saxonne. 98
— Ferneuse. 98
— de céleri. 98
— de pois. 98
— Mill Bise. 99
— Dubarry. 99
— Soubise. 99
Mash potatoès. 99
Purée de champignons. 100
Pommes Anna. 100
— Chambéry. 100
Pommes Savoyarde. 100
— Mirepoix. 100
— Macaire. 101
— au lard. 101
— à la Berrichonne. 101
— Flamande. 101
— Duchesse. 101
— Dauphine. 102
— Lorette. 102
— Brioches. 102
— Fondantes. 102
— Château. 103
— à l'Anglaise. 103
— sautées. 103
— sautées Lyonnaise. 103
— Maire. 103
— Maître d'hôtel. 103
— Schneider. 103
— à la Hongroise. 104
— en surprise. 104
— noisettes. 104
— Parisienne. 104
— au gratin. 104
— à la Varsovienne. 104
— Crème. 105
— Mont-Dore. 105
Carottes à la Vichy 105
Garniture Nivernaise. 105
— Bouquetière. 105
Marseillaise. 105
Haricots Bretonne. 105
Provençale. 106
Russe. 106
Boulangère. 106
Aux choux. 106
Oseille, Epinards, Chicorée, Florentine. 106
Laitues. 106
Garniture Judic. 107
Richelieu. 107
Renaissance. 107
Rissoles d'épinards. 107
Garniture Cumberland. 107
Gastronome. 107
Morilles. 107
Champignons. 108
Truffes. 108
Garniture Clermont. 108
A la riche. 108
Pommes collerettes. 108
— soufflées. 109
— paille. 109
— mignonnette. 109
— Pont Neuf. 109

Pommes copeaux. 109
Endives. 109
Concombres farcis. 110

CHAPITRE VIII

ENTRÉES ET PLATS DIVERS

Bouchées à la Reine. 111
— à la Montglas. 111
— à la Mogador. 111
— à la Victoria. 112
— aux huîtres. 112
Vol-au-vent à la Toulouse. 112
— de volaille. 112
— financière. 112
— de pointes d'asperges 112
Timbale à la Milanaise. 113
— à la parisienne. 113
— de macaroni. 113
— de filets de soles. 113
— de queues d'écrevisses. 113
— de filets de soles à la Joinville. 113
Sauté de bœuf Strogonoff. 114
Langue de bœuf Menschikoff. 114
Kaden-Boutou. 115
Bitokes à la russe. 115

CHAPITRE IX

VOLAILLES

Poulardes et poulets, pigeons et canetons. 117
Poularde à la chevalière Villeroy 117
— à l'Anglaise. 118
— à la d'Albuféra. 118
— à l'ivoire. 118
— Argenteuil. 119
— à l'aurore. 119
— aux œufs d'or. 119
— à la Toulouse. 120
— à l'estragon. 120
— à la Cardinal. 120
— Léon X. 120
— à la Westphalienne. 121
— au riz. 121
— suprême aux truffes. 121
Pains de volaille à l'Impératrice. 122
Suprêmes de volaille Cavour. 122
Crémoskys. 122
Piroguis. 122
Boudins de volaille Richelieu. 123
Croquettes. 123
Quenelles truffées. 123
Côtelettes de volaille à la Pagenski. 124
Ballotines de volaille. 124
Poulets grillés à la diable. 124
— grillé tartare. 125
— sauté chasseur. 125
— sauté Marengo. 126
— sauté portugaise. 126
— sauté vendéenne. 127
— sauté à la Stanley. 127
— sauté mascotte. 127
— sauté bordelaise. 128
— sauté Lathuile. 128
— sauté Parmentier. 128
— sauté aux truffes. 129
— sauté piémontaise. 129
— sauté à l'indienne. 129
— sauté aux champignons. 129
— sauté minute. 130
— en fricassée à l'ancienne. 130
— sauté vapeur. 130
— sauté aux fonds d'artichauts. 131
Poulet sauté fines herbes. 131
— sauté Vaucanson. 131
— sauté aux cèpes. 131
— sauté à l'estragon. 131
— sauté Demidoff. 131
— sauté aux morilles. 132
— sauté paysanne. 132
— poêlé Périgueux. 132
— poêlé provençale. 132
— sauté Froufrou. 133
— Wagram. 133
— sauté Archiduc. 133
— Chandon. 134
— Behanzin. 135
— Beaulieu. 135
— ou poussins en cocotte. 135
Poussins en cocotte à la grand'-mère. 136
Ragoût de poulet fin de siècle. 136
Côtelettes à la Tzar. 137
Bécasse Canada. 137
Dindonneau Montfermeil. 138
Marinade de volaille. 138
Poussins en cocotte belle-mère. 139
Fritot de volaille. 139
Mayonnaise de volaille. 139
Salade de volaille. 140
Pilaff de volaille à la turque. 140

Pilaff à l'orientale. 141
— à la grecque, à la persane 141
Blanquette de volaille au riz. 141
Pigeon grillé diable. 141
— à la crapaudine. 142
— en cocotte. 142
— casserole. 142
— aux petits pois. 142
— rôti. 142
— à la paysanne. 142
— bonne femme. 143
— en compote. 143
Caneton à la Rouennaise. 143
Canetons rôtis. 143
— aux petits pois. 144
— aux olives. 144
— aux navets. 144
— à l'orange. 144
— à la bigarrade. 144
— de Rouen à la presse. 145

CHAPITRE X

ABATS

Rognons brochette Louis XV. 147
Rognons sautés portugaise. 147
— Turbigo. 147
— Carvalho. 148
— au vin blanc. 148
— madère. 148
— champignons. 148
— berrichonne. 148
Rognons à la parisienne. 149
— sautés chasseur. 149
— sautés Saint-Lazare. 149
— brochette Châteaubriand 149
— broche Vert-Pré. 149
— broche cresson. 149
— en pilaff. 149
— sautés champagne. 149
— sautés Saint-Julien. 150
— sautés au Fleury. 150
— sautés Lucas. 150
Pieds de veau au gratin. 150
Ris de veau à la financière. 150
— à la Toulouse. 150
— en coquilles. 150
— sauce tomate. 150
— avec toutes sortes de garnitures. 150
Ris de veau en papillotes. 150
— à la Godard. 151
Ris de veau à la maréchale. 151
— en escalopes. 151
Tête de veau vinaigrette. 151
— Rachel. 151
— financière. 151
— en tortue. 151
— aux champignons. 152
— poulette. 152
Pieds de mouton poulette. 152
— sauce gribiche. 152
— froids Nordenskiold. 152
Pieds de mouton frits sauce tomate 152
— farcis à la Villeroy 152
— farcis. 153
— frits sauce tomate 153
Gras-double sauté à la lyonnaise 153
— à la mode de Troyes 153
— à la parisienne. 153
Tripes à la mode de Caen. 153
Cervelles au beurre noir. 154
— poulette. 154
— frites sauce tomate. 155
Foie de veau Bercy. 155
— à l'anglaise. 155
— bordelaise. 155
— provençale. 155
— fines herbes. 155
— bourgeoise. 155
Foies de volaille en brochettes. 156
— en pilaff. 156
Pains de foie de volaille à la ravigote. 156
Pieds de porc Sainte-Menehould. 156
Cendrillons à la périgourdine. 156

CHAPITRE XI

BŒUF

Tourne-dos à la strasbourgeoise. 157
— à la riche. 157
— à la Marion-Delorme 157
— à la Pompadour. 157
— à la Judic. 158
— à la parisienne. 158
— à la piémontaise. 158
— à la Rossini. 158
— aux truffes. 158
— Masséna. 159
— à la Henri IV. 159
— à la Beaugency. 159
— à la Clamart. 159

Tournedos Montmorency. 159
— à la Rachel. 159
— béarnaise. 159
— bordelaise. 159
— napolitaine. 160
— champignons. 160
— Choron. 160
— chasseur. 160
— fines herbes. 160
— Zinguara. 160
— Marigny. 160
— à la Clermont. 161
— portugaise. 161
Rumsteacks à la Montpensier. 161
— à la Mirabeau. 161
— sautés à la Clermont 161
— — chez soi. 161
— à la grand'mère. 162
Entre-côtes à la marseillaise. 162
Rumsteacks à la tyrolienne. 162
— à la mexicaine. 162
— avec toutes sortes de garnitures. 162
Filets mignons en chevreuil. 162
— poivrade marinés. 163
— Pignol (marinés). 163
— groseille — 163
Filets en chevreuil venaison. 163
— grand veneur. 163
— à la majordome 163
Culotte de bœuf à la flamande. 163
Bœuf à la mode. 164
Culotte de bœuf à la bordelaise. 165
— à la varsovienne. 165
Gros sel. 165
Culotte à la bourguignonne. 165
— en hochepot. 165
Estouffade à la provençale. 165
Bœuf sauté lyonnaise. 165
Miroton de bœuf. 166
— à la Saint-Florentin. 166
Salade de bœuf parisienne. 166
Langue de bœuf bourgeoise. 166
Salade de bœuf à l'américaine. 167
Langue de bœuf aux laitues. 167
— aux épinards. 167
— piquante. 167
— italienne. 167
Côte de bœuf. 167
Bœuf, aloyau. 167
Rosbif, faux-filet. 167
Contre-filet, pièce de bœuf. 167
Train de côtes, noisettes. 167
Aloyau piqué mariné, etc. 167
Goulasch ou kulasch à la hongroise 167
Beefsteak pie à l'irlandaise. 168
Keftédès à la chasseur. 169
Filet à cheval. 169
Châteaubriand. 169
Petits filets sautés à la polonaise. 169

Chapitre XII

VEAU

Noix de veau. 171
Paupiettes de veau. 171
Escalopes de veau. 172
Côtes de veau Guizot. 172
— milanaise. 172
— Zinguara. 173
— à l'anglaise. 173
— aux tomates. 173
— aux fines herbes. 173
— à la Dreux. 173
— en papillotes. 173
— en belle-vue. 174
Côtes avec garnitures à volonté. 174
Blanquette de veau. 174
Tendons de veau à l'estragon. 175
Sauté de veau Marengo. 175
Tendons de veau chasseur. 176
Sauté de veau champignons. 176
— aux petits pois. 176
— Catalane. 176
— à l'indienne. 177
— à l'estragon. 177
Longe de veau, quasi, épaule. 177
Emincés de veau à l'italienne. 177
Escalopes de veau Montholon. 177

Chapitre XIII

MOUTON

Navarin de mouton aux pommes. 179
— printanier. 180
— aux petits pois. 180
— à la fermière. 180
— aux navets. 180
Irish Stew. 180
Côtes de mouton à la Maintenon 180
— à la provençale 181
— Pompadour. 181
— parisienne. 181
— de pré-salé avec pommes. 181

Côtes avec garniture quelconque. 181
— à la Villeroy. 181
Mutton Chop's. 181
Selle de Béhague. 182
Carbonade. 182
Epigrammes à la Henri IV. 182
— Soubise. 182
Poitrines grillées sauce piquante. 182
Epaules de mouton. 182
Ballotines de mouton provençale. 182
— à la varsovienne. 182
— à la bretonne. 182
Epaules à la boulangère. 183
— avec garnitures à volonté 183
Gigot. 183
— poché à l'anglaise. 183
Poitrines de moutons braisées. 183
Lamb Chop's. 184

CHAPITRE XIV

PORC

Filet de porc frais. 185
Carré de porc frais. 185
Côtes de porc frais Robert. 185
— charcutière. 185
Côtes de porc frais. 185
Crépinettes Cendrillons. 185
Pieds Sainte-Menehould. 185
Jambons. 186
Petit salé aux choux. 186
— aux haricots. 186
— aux lentilles. 186
Andouillettes au cresson. 186
— purée de pommes. 186
Saucisses au vin blanc. 186
— aux épinards. 186
— avec garniture à volonté 186
Rizotto de saucisses. 187

CHAPITRE XV

CASSOULET, MOUSSAKA

Cassoulet à la Toulousaine. 189
Moussaka à la Moldave. 190
— à la Serbe. 190
— à l'Ottomane. 190
— Spandoni. 190

CHAPITRE XVI

LAPIN, LIÈVRE GIBIER

Lapin en gibelotte. 191
— mariné. 191
Lapereau sauté chasseur. 192
— Marengo. 192
Macreuse en civet. 192
Lièvre en civet à la française. 192
Civet de lièvre à la bourguignonne 192
Râble de lièvre mariné poivrade. 192
Cuissot d'ours sauce églantine. 193
— grand-veneur. 193
— venaison. 193
— à la Cumberland. 193
— à la François-Joseph 193
Civet de chevreuil. 193
— aux marrons. 193
Chevreuil sauté chasseur. 193
Côtelettes. 193
Cuissot. 193
Filets de chevreuil. 194
Isard et Daguet. 194
Marcassin. 194
Pintade aux choux. 194
— sautée au porto. 194
— rôtie. 194
Outarde, canepetière. 195
Gélinotte, poule de prairie. 195
Perdreaux ou perdrix aux choux. 195
— en salmis. 195
Chartreuse de perdreaux. 196
Perdreaux à la casserole. 196
— en chaud-froid. 197
— rôtis. 197
— rôtis bread-sauce. 197
Galantine de perdreau. 197
Perdreaux bonne femme. 197
— en cocotte. 197
Salmis de perdreaux à la batelière 197
Cailles à la casserole. 197
— à la Souwaroff. 198
— aux petits pois. 198
— aux truffes. 198
— au nid. 198
— en chartreuse. 198
— à la cocotte. 198
— à la Clermont. 198
— en caisse. 199
— à la Régence ou Lucullus. 199
— sous la cendre. 199
Grives au genièvre. 200

Grives à la Liégeoise. 200
— bonne femme. 200
Côtelettes de grives à la St-Charles 200
Mauviettes paysanne. 200
— bonne femme. 201
— rôties. 201
— en cerises. 201
Ortolans rôtis. 201
— en caisses Lucullus. 202
Vanneaux, pluviers, chevaliers. 202
Bécasses, bécassines, bécassons, bécaux. 202
Faisans rôtis. 202
— aux choux. 202
— à la bohémienne. 202
— en salmis. 202
— en pilaff. 202
Sarcelle rôtie. 203
Canard sauvage. 203
Rouge de rivière. 203
Pilet. 203

CHAPITRE XVII

PIÈCES FROIDES

(GARDE-MANGER)

Sandwichs. 205
Assiettes assorties. 205
Galantine de volaille, Perdreau. 206
Terrines. 206
Aspics. 207
Ris de veau à la Brighton. 207
Chaud-froid de volaille. 208
Carpe à la Pompadour. 208
Truites au bleu. 209
Harengs marinés. 209
Maquereaux marinés. 210
Langouste à la Parisienne. 210
Saumon froid au beurre de Montpellier. 211
Maquereaux et rougets froids à l'Orientale. 211
Coquilles de poisson à la Sibérienne. 211
Salade de poisson à la Parisienne 212

CHAPITRE XVIII

LÉGUMES

Haricots verts à la Tourangelle. 213
Choux-fleurs Polonaise. 213
— au gratin. 213
Aubergines au gratin. 214
— Provençale. 214
— sautées. 214
— frites. 215
Tomates farcies à la Provençale 215
Concombres farcis. 215
Asperges à la polonaise. 215
— à l'Italienne. 216
Champignons sautés Provençale. 216
— en escargots. 216
Cèpes Bordelaise. 216
Oronges. 217
Fonds d'artichauts farcis. 217
— sautés. 217
Artichauts à la Lyonnaise. 217
— à la barigoule. 218
— à l'Italienne. 218
— frits. 218
Céleris à l'espagnole. 219
Cardons au jus. 219
— à la moelle. 219
Choux farcis. 219
Oignons farcis. 220
Choucroute. 220

CHAPITRE XIX

ENTREMETS

Pêches Condé. 221
Poires — 222
Pommes — 222
Poires à l'Impératrice. 222
Soufflés vanille. 222
— Palmyre. 223
— au chocolat. 223
— au moka. 224
— pralinés. 224
— au citron. 224
— à l'orange. 224
Fondu au fromage. 224
Omelettes soufflées. 224
— Célestine. 225
— aux confitures. 225
— au sucre. 225
Mont-Blanc. 226
Soufflés Victoria. 226
Charlotte de pommes. 226
— Russe. 227
Crème Vanille. 228
Moka, chocolat, citron, pots de crème. 228
Beignets soufflés. 228

Pets de nonne. 229
Beignets à la Montagnard. 229
Crêpes. 229
— Georgette. 230
Croûtes aux fruits. 230
— à la Parisienne. 231
— à la Richelieu. 231
Bavarois aux fraises. 231
Mousse à l'orange. 231
Fourré aux abricots. 231
Jalousie. 232
Condés. 232
Dartois. 232
Palmiers. 232
Crèmes frites. 233
Meringues à la crème. 233
Croquettes de riz. 234
Pommes meringuées. 234
— au beurre 234
— concierge. 235
— bonne femme. 235
Beignets d'ananas. 236
— de pêches, d'abricots. 236
— d'acacias. 236
Tarte aux cerises, abricots, pêches 236
Beignets de pommes. 237
Panequets. 237
Compotes. 237
Crème Chantilly. 237
— renversée au caramel. 238
Œufs à la neige. 238
Puddings de cabinet. 239
— au riz, à la semoule. 239
— diplomate. 240
Plum-pudding. 240
Omelette soufflée Norvégienne. 241
Soufflé Javanais. 242
Welscherarebitt. 242
Gaïmac. 242
Le Baclava. 243
Southliac. 243
Champigny. 243
Scott vood-coq. 244

CHAPITRE XX

SALADES

Salade de légumes. 245
— Italienne. 245
— Américaine. 246
— Sicilienne. 246
Salade Parmentier. 246
— Russe. 247
— Danicheff. 248
— Victoria. 248
— canaille. 248
— Japonaise. 248
— de tomates. 248
— des Gobelins. 249

CHAPITRE XXI

RECETTES DIVERSES ET TERMES TECHNIQUES

Chiffonnade. 251
Mirepoix. 251
Maître d'hôtel. 252
Beurre de Montpellier, 252
Marinade. 252
Clarification. 253
Royale. 253
Farce à quenelles. 253
Foncez. 254
Marquez. 254
Taillez. 255
Bouquets garnis. 255
Emporte-pièce. 255
Fond ou braisière. 255
Poche. 255
Duxelles 256
Panez à l'anglaise. 256
Panure. 256
Chapelure. 257
Beurre de crevettes, d'écrevisses, de homards. 257
Meunière. 257
Mirepoix à écrevisses ou homards 257
Gelée. 257
— de poisson. 258
Braisière 258
Singez. 258
Quatre épices. 258
Feuilletage. 259
Pâte à frire. 259
Déglacer. 259
Corsé. 260
Dégraissé. 260
Caramel. 260
Beurre manié. 260
Appareil. 261
Chemiser. 261
Attelet ou hatelet. 261

Chemin, Ch.
11
ICBE 22 Apr. 48
TX719
.C43
1899
Rare Bk. Coll.

COURBEVOIE

IMPRIMERIE E. BERNARD ET Cie

14, RUE DE LA STATION, 14

BUREAUX A PARIS, 29, QUAI DES GRANDS-AUGUSTINS

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