LE CUISINIER MÉRIDIONAL

D'APRÈS LA MÉTHODE

PROVENÇALE ET LANGUEDOCIENNE.

CONTENANT

La Cuisine, l'Office et la Pâtisserie ; un Traité sur la Dissection des Viandes ; la Connaissance des Viandes, Volailles, Gibiers et Poissons ; un Dictionnaire pour servir à l'intelligence des Termes de Cuisine. Orné de figures.

Prix : 2 francs.

AVIGNON

PIERRE CHAILLOT JEUNE, PLACE DU PALAIS.

1835.

lætabuntur ; & omnis iniquitas oppilabit os suum.

43. Quis sapiens & custodiet hæc, & intelliget misericordias Domini ?

ceux de la foi. C'est avec ces

5. Exaltare super cœlos, Deus ; & super terram gloria tua, ut liberentur dilecti tui.

6. Salvum fac dextera tua & exaudi me ; Deus locutus est in sancto suo.

7. Exultabo & dividam Sichimam, & convallem tabernaculorum dimetiar.

8. Meus est Galaad, & meus est Manasse ; &

LE CUISINIER

MÉRIDIONAL.

ceux de la foi. C'est avec ces

LE CUISINIER
MÉRIDIONAL

D'APRÈS LA MÉTHODE

PROVENÇALE ET LANGUEDOCIENNE.

CONTENANT

La Cuisine, l'Office et la Pâtisserie ; un Traité sur la Dissection des Viandes ; la Connaissance des Viandes, Volailles, Gibiers et Poissons ; un Dictionnaire pour servir à l'intelligence des Termes de Cuisine.

ORNÉ DE FIGURES.

AVIGNON.

PIERRE CHAILLOT JEUNE, PLACE DU PALAIS.

1835.

ces

AVERTISSEMENT.

Il existe beaucoup de livres sur l'art culinaire, mais ils ne parlent que de la cuisine du nord. Un seul ouvrage sur la cuisine méridionale a été publié ; il est d'un prix trop élevé pour être à la portée de tout le monde : c'est l'œuvre d'un savant fait pour servir de guide à ceux qui professent. Celui que nous publions doit être considéré comme un livre de ménage, également avantageux aux bonnes maisons et à celles qui dans leurs dépenses prennent pour base l'économie. Nous avons fait un appel à nos gastronomes les plus distingués, les élèves du célèbre Martel et beaucoup d'autres excellents cuisiniers y ont répondu. Leurs nombreuses recettes font de ce livre une macédoine de ce qu'offrent de plus exquis et de plus savoureux les cuisines Provençale et Languedocienne. Quoiqu'il soit plus

particulièrement destiné à nos départemens, la renommée de nos cuisiniers (les frères Provençaux à Paris en font foi) répandue dans toute l'Europe, le rendra non seulement utile à nos provinces méridionales, mais aussi à toute la France.

La division de ce livre est simple : un traité sur la dissection avec figures ; la table au commencement par numéros, afin de rendre les recherches plus faciles ; les Potages ; les Préparations de cuisine ; les Sauces, Farces, etc. ; les Viandes ; la Volaille ; le Gibier ; le Jardinage ; l'Office ; la Pâtisserie ; les Douceurs, etc. ; et ensuite un petit Dictionnaire pour servir à l'intelligence des termes de cuisine.

L'arrangement par numéros nous a paru le plus propice pour éviter de nombreuses répétitions. On doit donc, lorsque un numéro placé dans un article, renvoye à un autre, pratiquer comme au numéro indiqué.

TABLE.

Avertissement. *page* 5
Dissection des viandes et du poisson. 7
Dictionnaire des termes de Cuisine. 300
Art de la Cuisine. 37
Les articles suivans sont par numéros.

Potages.

Bouillon gras. N° 1
Bouillon maigre. 2
Consommé. 3
Bouillon et volaille au gros sel. 4
Julienne. 5
Julienne maigre. 6
Autre Julienne maigre *dite de Case.* 7
Potage aux choux. 8
Potage aux navets et aux raves. 9
Potage aux céleris. 10
Bouillon de poissons. 11
Potages de poissons *dit bourride.* 12
Soupe aux ognons. 13
Soupe à l'ognon et au lait. 14
Potage aux herbes. 15
Potage au riz. 16
Julienne au riz gras et maigre. 17
Potage de riz au lait. 18
Riz au lait d'amande. 19
Riz à l'eau. 20
Riz au beurre. 21
Riz à la purée au gras. 22
Riz à la purée au maigre. 23
Vermicelli au bouillon. 24
Vermicelli au beurre à l'eau 25
Vermicelli à la jardinière 26
Vermicelli au lait. 27
Potage au macaroni. 28
Lasagnes en potage. 29
Pâte de Gênes au bouillon. 30
Semoule au bouillon. 31
Blond de veau. 32
Potage aux haricots secs. 33
Potage aux pois chiches. 34
Potage aux pois secs. 35
Potage aux lentilles. 36
Potage à la Condé, au gras et au maigre. 37
Potage au sagou. 38
Bisque. 39
Garbure aux choux. 40
Garbure maigre 41
Garbure aux marrons. 42
Soupe à la poêle. 43

Purées.

Purée grasse pour tous les légumes, lentilles, pois secs et verts, fèves sèches. 44
— de haricots secs. 45
— maigre de légumes. 46
— aux racines, grasse. 47
— aux racines, maigre. 48

— aux tomates. 49
— d'oseilles. 50
— blanche d'ognon. 51
— brune d'ognon. 52
— de gibier. 53
— d'ognon au gras. 98
— de carottes. 114
— de navets. 115
— de champignons. 326
— de marrons. 704

Préparations pour la cuisine.

Bouquet pour entrées. 54
Liaison. 55
Glace. 56
Essence d'ail. 57
Vinaigre à l'estragon. 58
Gelée. 59
Eau de sel. 60
Beurre lié. 61
Blanc. 62
Roux. 63
Roux blanc. 64
Fond de cuisson. 65
Essence de gibier. 66
Essence d'assaisonnement. 67
Beurre d'anchois. 68
Friture. 69
Braise grasse. 70
Braise maigre. 71
Verjus 331 *bis*
Sel d'épices. 72
Cuisson en entrée de broche. 73
Autre manière. 74
Cuisson en entrée de broche au four. 75
Cuisson pour entrée piquée. 188
Poêle. 141
Coulis. 142
Glace pour glacer. 139
Friture de beignets. 111
Pâte à frire. 112
Grillade. 113
Manière de trousser les poulets. 76
— les poules, poulardes et chapons. 77
— les dindons. 78
— les dindonneaux. 79
— les pigeons. 80
— le faisans et les perdrix. 81
— les oies et les canards. 82
— les lièvres, les lapins et autres gibiers à poil. 83

Sauces, garnitures, farces et marinades.

Jus gras. 84
Jus blond. 136
Jus au vin. 137
Velouté ou coulis blanc. 85
Espagnole. 86
Allemande. 87
Italienne. 88
Provençale. 89
Hollandaise. 90
Sauce au citron. 91
Fumet de volaille ou de gibier. 92
Béchamelle. 93
Remoulade languedocienne. 94
Remoulade provençale. 95
Sauce blanche au câpres et aux anchois 96
Sauce tomate ou pommes-d'amour. 97
Sauce blanche à l'eau. 99
Sauce robert. 100
Ravigotte. 101
Poivrade. 102
Sauce à la maître-d'hôtel. 103

Vert d'épinards. 104
Sauce hachée. 140
Tartare. 105
Beurre de provence ou *Ayoli*. 106
Sauce aux truffes. 107
Sauce au gibier. 108
Sauce pour les poissons d'eau douce. 109
Beurre noir. 110
Ognons glacés. 116
Pommade à l'ognon. 705
Garniture de haricots. 117
— de carottes. 118
— de navets. 119
— de culs d'artichauts. 320
— de céleris 121
— de racines. 122
— d'aulx. 279
— d'aubergines. 320
— d'ognons. 321
— de choucroûte. 322
— d'épinards. 323
— de chicorées. 324
— de truffes. 325
— d'olives. 331
— de pommes de terre. 665
Mitonage. 124
Quenelle. 125
Quenelle de poisson. 126
Farce au gratin. 127
Farce fine. 128
Farce aux petits pâtés. 129
Farce cuite. 130
Gaudiveau. 131
Salpicon. 132
Marinade au vinaigre. 133
— à l'huile 134
— pour les poissons. 135

Bœuf.

Bouillon de bœuf. 143
— en miroton. 144
— à diverses sauces. 145
— en quenelle. 146
Bœuf à la mode. 147
Aloyau a la broche. 148
Filet de bœuf aux légumes. 149
— à la broche. 174
Terrine à la paysanne. 150
Bifteck à l'anglaise. 151
— aux pommes-de-terre. 152
Noix de bœuf braisée. 153
Langue de bœuf à diverses sauces. 154
— à la broche. 155
— au gratin. 156
— en beignets. 157
— à l'écarlate. 327
Palais de bœuf à la poulette. 158
— en beignets. 159
Queue de bœuf à la purée. 160
— à la sauce tomate. 161
Hachis à la toulousaine. 162
Côte de bœuf à la marseillaise. 163
Andouillettes de bœuf. 164
Hachis de bœuf. 165
Bœuf en miroton. 166
Gras double à la provençale. 167
— à la poulette. 168
— à l'italienne. 169
— à la lyonnaise. 170
Rognons de bœuf à la parisienne. 171
Piéce de bœuf au four. 172
Côtelette de bœuf au four, à la broche, en pâté. 173
Entrecôte au jus. 175
Bœuf à l'écarlate. 176

Veau.

Tête de veau au naturel. 177
— à différentes sauces. 178
— en friture. 179
— farcie. 180
Préparation de la cervelle de veau. 181
Cervelles de veau en friture. 182
— au beurre noir. 183
— à l'oseille. 184
— à l'allemande, à la ravigote, à la purée de pois. 185
Brochettes de cervelles. 215
Coquilles de cervelles. 200
Oreille de veau à l'italienne. 186
— en marinade. 187
— à la ravigotte. 188
— frites. 189
Noix de veau en papillotte. 190
— aux truffes. 191
Préparation des ris de veau. 192
Ris de veau piqués. 193
— aux fines herbes. 194
— frits. 195
Fricandeau de veau. 196
— à la broche. 214
Langue de veau. 197
— au naturel. 198
Côtelettes de veau piquées en fricandeau. 201
— en papillottes. 203
— grillées et pannées. 204
Veau rôti. 205
— à la languedocienne. 206
Pain ou gâteau de foie de veau. 202
Foie de veau piqué en fricandeau. 207
— à la poêle. 208
Filets mignons de veau. 209
Poitrine farcie. 210
Blanquette de veau. 211
Escalope de filet de veau. 212
Rognons de veau au vin de champagne. 213
Fraise de veau. 216
— en friture et en beignets. 217
— à la provençale. 218

Mouton.

Selette ou bouilli de mouton au naturel, en sauce ou aux pommes-de-terre. 219
Carbonade. 220
Côtelettes de mouton au naturel ou panées. 221
— à la victime. 222
— à la purée d'ognon. 223
— à la purée de lentilles. 224
— à la sauce tomate. 225
Gigot de mouton rôti. 226
— à l'eau. 227
— à la languedocienne. 228
Rosbif de mouton. 229
Poitrine de mouton braisée. 230
Haricots de mouton à la ménagère 231
Carré de mouton à la poivrade. 232
Filets de mouton en chevreuil. 233
Epaule de mouton. 234
— en ballon. 243
Pieds de mouton au naturel 235
— en poulette. 236
Rognons de mouton à la maître-d'hôtel. 237
— au vin de champagne. 238
Queues de mouton au riz. 239
— frites. 240

Queues de mouton aux lentilles. 241
— au gratin. 242
Préparation de la cervelle de mouton. 244
Cervelle à l'étuvée. 245
Langue de mouton grillée. 246
— braisée. 247
— au gratin. 248
— à la provençale. 249
Foie de mouton à la languedocienne. 250

Agneau.

Tête d'agneau. 251
— farcie. 252
Filets d'agneau en blanquette. 253
Épaule en musette. 254
— aux truffes. 256
Tendons aux asperges. 255
Préparation du ris d'agneau. 257
Ris d'agneau à l'anglaise. 258
— piqués. 259
— aux fines herbes. 260
— frits. 261
Blanquette d'agneau. 262
Agneau rôti à la Bernoise. 263
Côtelettes à la parmesane. 264
— panées et grillées. 265
— en papillotes. 271
— en fricandeau. 272
— à la minute. 330
— à l'ognon. 705
Roshif d'agneau. 266
Tranches d'agneau en ferme. 267
Oreilles d'agneau à divers légumes. 268
— à diverses sauces. 269
— farcies et frites. 270
Fressure d'agneau au naturel. 273
Fressure d'agneau à la ménagère. 274
— à la Languedocienne 275
Carré d'agneau en fricandeau. 276
— à la broche. 277
Quartier d'agneau rôti. 278
— en entrée. 279
Du Chevreau. 280

Cochon.

Fromage de cochon. 281
— à l'italienne. 282
Hure de sanglier. 283
— farcie aux truffes. 284
Moyen pour donner au cochon l'apparence et le goût du sanglier. 285
Côtelettes de cochon grillées. 286
— grillées et panées. 297
— à la poêle. 287
— aux truffes. 288
— à la danoise. 314
Filets mignons. 289
Oreilles de cochon à la sainte-menehould. 290
— à la puree. 291
— panées et grillées. 292
Pieds de cochon panés et grillés. 293
— farcis. 294
— à la sainte-menehould. 295
Langue de cochon à la sauce piquante. 296
Cervelles de cochon. 298
Echine de cochon rôtie. 299
Grosse pièce rôtie. 300
Foie de cochon à la ménagère. 301
— rôti. 302

Façon de faire toutes sortes de saucisses. 303
Andouilles de cochon. 304
— à la toulousaine aux truffes. 305
— à la languedocienne aux truffes. 306
— à la provençale au truffes. 328
— à la béchamelle. 307
Boudins noirs. 308
Boudins blancs. 309
Jambon. 310
— glacé. 311
— à la cingarat ou aux pommes-d'amour. 312
— aux ognons. 313
Cuisses de cochon à la broche. 315
Rognons de cochon au vin de champagne. 316
Cochon de lait rôti. 317
— farci en galantine. 318
— en blanquette. 319
Croquettes. 329

Poularde et Chapon.

Connaissance des poules, poulardes et chapons. 332
Manière de les trousser. 333
Manière de désosser la volaille. 334
Poularde ou chapon rôti. 335
— en entrée de broche. 336
— aux truffes. 337
— à l'italienne, à la remoulade, aux tomates, à la ravigote et à toutes sortes de sauces. 338
— à toutes sortes de garnitures. 339
Poularde à la cardinale. 340
— à la reine. 341
— au riz à l'espagnole. 342
— en fricandeau. 343
— braisée. 344
— braisée farcie. 345
— au gros sel. 346
— en galantine. 347
— en blanquette. 348
— en hachis. 349
— marinée. 350
Vieille poule en daube. 351

Poulet.

Connaissance du poulet. 352
Manière de le trousser. 353
Poulet rôti. 354
— en entrée de broche. 355
Fricassée de poulet. 356
Poulet en salade. 357
— à la tartare. 358
— à la poêle. 359
— en capilotade. 360
Filets de poulets frits. 361
Poulet à la sainte-menehould. 362
Poulet aux petits pois. 363
— au riz. 364
— en caisse. 365
— au fromage. 366
— aux anchois. 367
— mariné. 368

Dinde et Dindonneau.

Connaissance des dinde et dindonneau. 369
Manière de les trousser. 370
Manière de les désosser. 371
Dinde ou dindonneau rôti. 372
— en entrée de broche. 373
— truffée. 374

Dinde rôtie aux truffes ou en entrée de broche. 375
— en daube. 376
— roulé. 377
— en galantine. 378
— glacé 379
— en fricandeau. 380
— à la bourgeoise. 381
— en pain. 382
— en ballon. 383
Filets de dinde piqués. 384
Cuisses de dinde farcies. 385
Ailerons de dinde. 386

Oie.

Connaissance de l'oie. 387
Manière de la trousser. 388
Oie rôtie. 389
— en galantine. 390
— glacée. 391
— en entrée de broche. 392
— braisée à différentes sauces et garnitures. 393
— à la daube. 394
Aiguillettes d'oie. 395
Oie fumée. 396
Conservation des ailes et cuisses d'oie. 397
Ailes et cuisses d'oie à diverses sauces. 398

Canard

Connaissance du canard. 399
Maniere de le trousser. 400
Canard rôti. 401
— en entrée de broche à toutes sortes de sauces. 402
— farci à la broche. 403
— au four. 404
— à la poêle. 405
— à la ménagère. 406
Canard en hochepot. 407
Préparation du foie de canard à la toulousaine. 408
Foie de canard aux truffes. 409

Pigeon.

Connaissance des pigeons. 410
Manière de les trousser. 411
Pigeons rôti ou en entrée de broche. 412
— au sang, 413
— à la ménagère. 414
— en compote 415
— à la crapaudine 416
— au soleil. 417
— en matelotte. 418
— à la languedocienne. 419

Lièvre et levraut.

Connaissance du lièvre et du levraut. 420
Manière de les trousser. 421
Levrau rôti. 422
Rable de lièvre rôti. 423
Civet de lièvre à la ménagère. 424
Filet de lièvre au sang. 425
— piqués. 426
Gâteau de lièvre. 427

Lapin et Lapereau.

Connaissance du lapin et du lapereau. 428
Manière de les trousser. 429
Lapereau rôti. 430
— à la ménagère. 431
Civet de lapin. 432
Lapin au coulis de lentilles 433
Lapereau à la minute. 434
Filets de lapereau piqués. 435
Lapereau roulé. 436

Lapereau aux petits pois. 437
— en marinade. 438
— en fricassée de poulet. 439
— en gâteau. 440
— en gibelotte. 441
— aux fines herbes. 442
— en galantine. 443
Hachis de lapin. 444
Croquettes de lapin. 445
Lapereaux en friture. 446
— en beignets. 447

Gibier.

Connaissance des perdrix. 448
Manière de les trousser. 449
Perdreaux rôtis. 450
Perdrix rôties et farcies. 451
Perdreaux en entrée de broche au four. 452
Perdrix aux choux. 453
— à la purée de lentilles. 454
— aux petits pois. 455
Perdreaux en salmis. 456
— aux truffes. 457
Faisan rôti. 458
— en salmi. 459
— aux truffes. 460
Paon rôti. 461
— en galantine. 462
— aux truffes. 463
— en daube. 464
Pintade. 465
Sarcelles rôties. 466
Macreuse. 467
Salmi de macreuse. 468
Bécasses rôties. 469
Salmis de bécasse. 470
Bécassines et bécasseaux rôtis. 471
— en salmi. 472
Becassines à la Paméla. 473
Pluvier rôti. 474
Salmi de pluviers. 475
Vanneaux rôtis. 476
Tourdes. 477
Cailles rôties. 478
— au chasseur. 479
— aux petits pois. 480
— aux truffes. 481
— en poires. 482
— à la crapaudine. 483
Grives rôties. 484
— à la flamande. 485
— en salmis. 486
Alouettes ou mauviettes à la broche. 487
— en caisses. 488
— à la ménagère. 489
— aux fines herbes. 490
Ortolans à la broche. 491
Petits oiseaux. 492
Volailles et gibiers qui se cuisent à la broche avec un papier beurré ou graissé et qui ne font pas la rôtie. 493
Gibiers qui se cuisent sans papier et qui ne font pas la rôtie. 494
Gibiers qui ne se curent point et qui font par conséquent la rôtie. 495

Poisson.

Bouillabaisse à la Marseillaise. 496
Poisson au bleu. 497
— au court-bouillon. 498
— au naturel. 499
— au blanc. 500
Turbot au naturel. 501

Turbot à la sauce blanche. 502
— en salade. 503
— à la remoulade et à toutes sauces. 504
Raie à la bourgeoise. 505
— au beurre noir. 506
— en marinade. 507
Merlans frits. 508
— à l'italienne. 509
— aux truffes. 510
Sole frite. 511
— au gratin. 512
— sur le plat. 513
— farcie. 514
Filets de sole à l'italienne. 515
Limandes, carlets et plies. 516
Thon au gras. 517
— à la provençale. 518
— à la languedocienne. 519
Maquereaux à la maître-d'hôtel. 520
— aux porreaux. 521
— au court bouillon. 522
Rougets grillés 523
— farcis. 524
Loup au blanc. 525
— farcis. 526
Connaissance de la morue. 527
Morue frite en marinade. 528
— à la branlade en pierre à fusil. 529
— à la branlade à la marseillaise. 530
— à la provençale. 531
— à la garonne. 532
— au beurre noir. 533
— à la sauce aux câpres et aux anchois. 534
— à l'ognon. 535
— à la maître-d'hôtel. 536
Saumon. 537
Esturgeon à la sauce blanche. 538
— à la Genevoise. 539
— à la remoulade. 540
— au gras. 541
— à la broche. 542
— aux petits pois. 543
— braisée. 544
Alose grillée. 545
— à l'étuvée. 546
— au gras. 547
Lamproie à l'avignonnaise. 548
Anguille à la poulette. 549
— à la tartare. 550
— à la broche. 551
— à la provençale. 552
Sardines. 553
Harengs sorés au naturel. 554
— à la sainte-menehould. 555
Anchois frits. 556
Note importante sur les poissons. 557
Brochet au court-bouillon. 558
— à la tartare. 559
— à l'étuvée. 560
— à la Chambon. 561
Carpe frite. 562
Laitances de carpes frites. 563
Carpe farcie. 564
Matelotte. 565
Barbeaux et barbillon. 566
Mulets ou muges. 567
Truites. 568
Perche au vin. 569
Tanches grillées. 570
Etuvée de goujons. 571
Petits poissons de rivière. 572
Langouste. 573
Ecrevisses en buisson. 574

Ecrevisses à l'anglaise. 575
Bisque d'écrevisses. 39
Crabes. 576
Huîtres au gratin. 577
— en poulette. 578
— en coquilles. 579
— en pélerines. 580
Arcellis ou clovisses au blanc. 581
— au gratin. 582
— en coquilles. 583
— à la provençale. 584
Préparation des escargots. 585
Escargots à la provençale. 586
— en frituré 587
— en poulette. 588
— en coquilles. 589

OEufs.

Œufs à la coque. 590
— au miroir. 591
— pochés au jus. 592
— bouillis. 593
— frits. 594
— en tripe. 595
— au gratin. 596
— au fromage. 597
— à la tartuffe. 598
— à la neige. 599
Omelette au naturel. 600
— aux fines herbes. 601
— aux truffes et aux champignons. 602
— aux rognons de veau. 603
— farcis. 604
— de toutes sortes. 605

Jardinage.

Petits pois en grains. 606
— au lard ou au jambon. 607
— à l'anglaise. 608
Pois au sucre. 610
Pois goulus verts. 609
Pois secs. 611
Haricots verts en sauce blanche. 612
— au roux 613
— au jus. 614
— secs à la provençale. 615
Purée de haricots. 616
Lentilles à la maître-d'hôtel. 617
— au lard à la paysanne. 618
— à la provençale. 619
Choux au petit lard. 620
— farcis. 621
Choux-fleurs en salade. 622
— à la sauce blanche. 623
— au gratin. 624
Choucroûte. 625
Oseille au maigre. 626
— au gras. 627
Purée d'oseille. 628
Céleri en salade. 629
— à la bourgeoise. 630
— au gratin. 631
— en poulette. 632
— hachés au jus. 633
— frits. 634
Cardes au maigre. 635
Cardes à l'espagnole. 636
Artichauts au naturel. 637
— frits. 638
— à la barigoule à la casserole. 639
— à la barigoule sur le gril. 640
— frits à la provençale. 641
Pommes-de-terre au naturel. 642
— frites. 123
— frites au court-bouillon. 643
— en salade. 644
— au blanc. 645

Pommes-de-terre au roux. 646
— en matelotte. 647
— à la provençale. 648
— à la parisienne. 649
— à la hollandaise. 650
— à la sybarite. 651
— à la barigoule. 652
— à la morne. 653
— en boulette. 654
— au lard. 655
— à la maître-d'hôtel. 656
— en pétoncles. 657
— à l'allemande. 658
— à la polonaise. 659
— en ragoût. 660
— à la lyonnaise. 661
— sur le gril. 662
— aux ognons. 663
— en garnitures. 665
Quenelle de pommes-de-terre. 695
Gâteau de pommes-de-terre. 664
Carottes au blanc. 666
— au gras. 667
Salsifis à la sauce blanche. 668
— frits. 669
— en marinade. 670
Navets au blanc. 671
— au roux. 672
— glacés. 673
Ognons en matelotte. 674
— farcis. 675
Asperges en salade 676
— à la sauce blanche. 677
Truffes au naturel. 678
— à la Piémontaise. 679
Ragoût de truffes. 680
Concombres au blanc. 681
— farcis 682
Aubergines frites. 683
Aubergines farcies. 684
— à la languedocienne. 685
Epinards à la maître-d'hôtel. 686
— aux croûtons. 687
— au sucre. 688
— au jus. 689
Pourpiers à la provençale. 690
Courges jaunes au four. 691
Macédoine de légumes. 692
Riz aux choux. 693
Macaroni. 694
Croûte de champignons. 697
Champignons à la languedocienne. 696
— au blanc. 668
— au roux. 699
Laitues hachées au jus. 700
Romaines. 701
Chicorées hachées au jus. 702
— au lait. 703

Office ; crêmes, pâtisserie, douceurs, etc.

Crême. 706
— au chocolat. 712
— au café. 713
— à la vanille. 714
— au caramel. 715
— renversée. 716
— à la neige. 717
— à la frangipane. 745
Petits pots au lait. 707
— au caramel. 708
— au chocolat. 709
— au café. 710
— à la vanille. 711
Flan. 718
Pâte pour toutes sortes de beignets. 722

Beignets de pommes et de pêches. 719
— d'oranges. 720
— à la crême. 721
— de toutes sortes de fruits. 723
— de riz. 754
Gelées aromatisées et sucrées. 724
— à la vanille. 725
— d'orange. 726
— de citron. 727
— aux liqueurs. 728
Pâte à dresser. 729
— brisée. 730
— feuilletée. 731
— pour timballes. 732
Pâté froid. 733
— chaud. 734
— de terrine. 735
— de veau. 741
— de dindes, poulets, canards, oies, pigeons, etc. 742
— de brioches. 750
Timballe. 736
Vol-au-vent. 737
Tourtes pour entrées. 738
— grasses de poissons. 743
— maigres de poissons. 744
Petits pâtés. 739
— au jus. 740
Tarte à la frangipane. 746
Tartes et tartelettes. 747
Gâteau d'amandes. 748
— de Savoie. 749
Gâteau de brioche. 750
— de marrons au chocolat. 751
— à la viande. 752
— de riz. 753
Meringues. 755
Macarons. 756
Croquettes. 757
Croquignoles. 758
— à la reine. 779
Marmelade d'abricots. 759
— de pommes. 760
Ramequin. 761
Poupelain. 762
Massepains. 763
Compote de pommes. 764
— de poires. 765
— de cerises. 766
— de groseilles. 767
— de fraises. 768
— de prunes. 769
— d'abricots. 770
— de pêches. 771
Charlotte de pommes. 772
Chaussons. 773
Biscuits. 774
Gauffres. 775
Glace royale. 776
Petits biscuits soufflés. 777
Robes de chambre. 778
Tourons. 780
Pudding anglais. 781
Dumpling aux pommes. 782
Crêpes. 783

FIN DE LA TABLE.

DISSECTION

DES VIANDES ET DU POISSON.

Le premier point est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimension proportionnée à la pièce sur laquelle on opère; il faut que ces couteaux aient toujours bien le fil, et que les fourchettes, en acier, soient très-fortes et très-pointues.

Comme il est assez difficile de découper dans le plat même, on posera donc la pièce sur un autre plat, ou, si on le peut, sur une crédence de bois destinée à ce seul usage. La personne qui se charge de découper ne doit pas craindre de se lever quand il y a urgence. Pour s'acquitter avec honneur de sa besogne, il faut qu'elle joigne à beaucoup d'aplomb beaucoup de souplesse, de promptitude, et une connaissance parfaite de tous les joints.

On range à mesure et symétriquement sur le plat les membres, les parties de filet, ou autre portion, que l'on détache; ensuite on fait circuler le plat, ou bien l'on charge plusieurs assiettes des différens morceaux, et on les fait passer à la ronde.

Du Bœuf.

La Culotte, la Tranche.

La pièce de bœuf, ou le bouilli, est la pièce la plus difficile à bien découper.

Il faut commencer par enlever les os, les nerfs, et la graisse superflue, ensuite on coupe par tranches transversales, afin que la viande soit courte. On observera de tailler ces tranches aussi minces que possible, sans qu'elles se rompent: le plus ou le moins d'épaisseur qu'on leur donnera sera en raison du degré de cuisson; plus la viande est cuite, plus elle s'étale, et ainsi plus elle est difficile à couper.

On doit faire en sorte de distribuer la graisse de manière qu'il y en ait une petite portion après chaque tranche.

L'Aloyau.

On commence par diviser le filet du dedans du morceau ; on passe ensuite au morceau dit des *clercs*, qui est la partie charnue du dehors : l'autre est plus tendre, plus délicate ; mais celle-ci a meilleur goût, et obtient quelquefois la préférence lorsque l'aloyau est bien tendre. Il est rare qu'on serve l'aloyau entier.

Le Filet d'aloyau piqué.

On le coupe sans aucune difficulté par tranches transversales, ni trop minces, ni trop épaisses.

La Langue.

Elle se coupe en travers et par rouelles moyennes : le partie entre les deux extrémités est la plus délicate.

Du Veau.

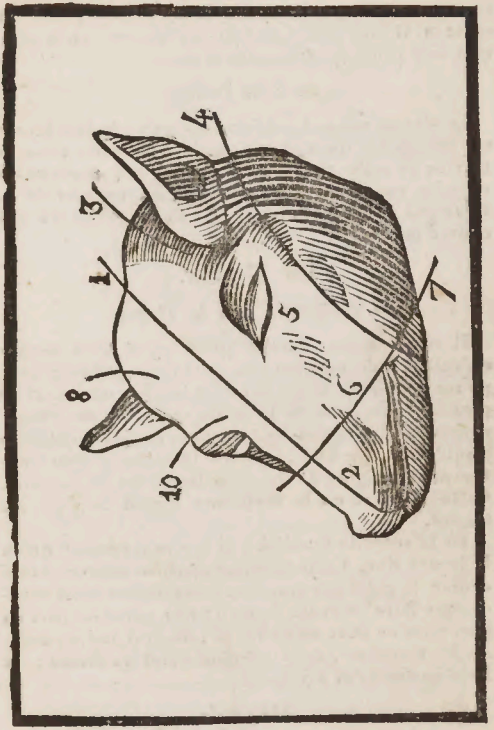
Le Carré, ou Rognon.

Anciennement on partageait ce morceau par côtelettes dans le sens perpendiculaire ; en sorte qu'il se trouvait attaché à chacune un petit morceau de filet et même du rognon

L'usage commun est maintenant de commencer par lever le filet et le rognon, et de les couper par morceaux ; ensuite on sépare les côtes : elles sont le morceau des dames. Le carré de mouton se coupe de la même manière.

La Tête au naturel.

Les morceaux les plus distingués sont les yeux, qui se servent à la cuillère ; les bajoues, les tempes, les oreilles, que l'on coupe proprement ; et enfin la



LA TÊTE DE VEAU.

langue : avec chacune de ces parties on sert une portion de cervelle, observant de n'y jamais porter le couteau. Il faut pour tout cela de l'adresse, mais surtout une promptitude particulière.

La Tête farcie.

La tête au naturel conserve son cuir ; la tête farcie est dépouillée du sien : la seule différence dans le service de celle-ci est qu'outre le petit morceau de cervelle on ajoute à chaque portion un peu de la farce qui remplace le cuir, et de la garniture qui couvre le plat.

Du Mouton.

L'Eclanche, ou le Gigot.

Il arrive assez souvent qu'un gigot n'est tendre qu'autant qu'il est bien coupé. On connaît deux manières d'opérer : la première et la plus usitée est de prendre le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris ; puis, retournant le gigot, de détacher les pièces de derrière. Cette manière est la meilleure quand le gigot est tendre.

De la seconde manière, il arrive rarement qu'on le trouve dur. Cette manière consiste uniquement à couper le gigot par tranches horizontales aussi minces que faire ce peut. Après l'avoir percé de part en part pour en faire sortir le jus, on finit par en arroser les tranches, en y joignant celui du citron, et l'assaisonnement à volonté.

L'Epaule.

On la coupe également, soit en tranches, soit horizontalement. Les chairs qui touchent aux os et celles de l'omoplate sont plus tendres. Beaucoup de gourmets préfèrent cependant la partie extérieure, qui est plus grasse et a aussi plus de goût.

De l'Agneau et du Chevreau.

Un quartier d'agneau se coupe comme un quartier de chevreau. Après l'avoir séparé en deux parties égales dans sa longueur, jusqu'à la queue, on les divise, soit en côtellettes simples, soit en doubles côtellettes. On sépare les deux cuisses, et l'on coupe les gigots. On voit par là que ce qu'on nomme habituellement un quartier est la bête presque tout entière.

Les morceaux les plus délicats de l'agneau sont les côtelettes, à chacune desquelles tient une portion du filet. Les meilleurs morceaux du chevreau sont les tranches des gigots.

Du Porc et du Sanglier.

La Hure.

On la partage en deux, un peu au-dessus des défenses ; puis on coupe des tranches, soit en remontant, soit en descendant : après quoi l'on rapproche les deux parties, et on les assujettit au moyen d'une brochette de bois.

Le Jambon.

Il est essentiel d'avoir un couteau à lame mince et bien affilée. On coupe par tranches.

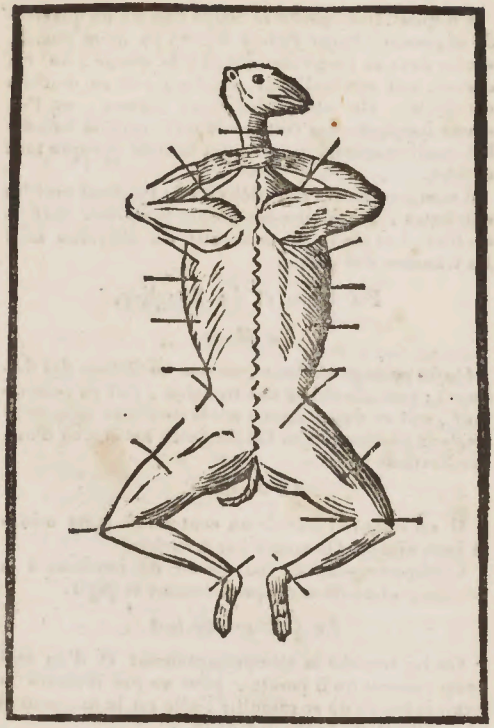
Quelques amateurs font servir des jambons à la broche ; alors ils se coupent comme le gigot.

Le Cochon de lait.

On lui tranche la tête promptement et d'un seul coup aussitôt qu'il paraît, pour ne pas laisser à la peau le temps de se ramollir : elle est le morceau le plus délicat et le plus distingué.

On la divise par carrés, ayant soin qu'il reste un peu de chair à chacune des portions. On enlève de même la peau du dos et celle des cuisses.

La peau une fois levée ainsi, le reste de la chair



LE LAPEREAU.

LE DINDON.

ne se sert guère ; elle est fade et de digestion difficile. On la met en ragoût. La tête ne laisse pas que de trouver quelques amateurs.

Du Lièvre et du Lapin.

La manière de découper le lièvre et le lapin est la même, à quelques différences presque imperceptibles près.

La partie la plus délicate est le rable, pris depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse ; ensuite l'os du rable (c'est le morceau des dames) ; et enfin la partie supérieure des cuisses, coupée en entonnoir. La queue, avec un peu de chair, est le morceau des chasseurs ; il faut l'enlever avec dextérité.

Les extrêmement jeunes lapereau se coupent en travers, sans détacher le rable. La cervelle se sert aux dames dans une moitié de la tête fendue horizontalement.

Du Dindon.

Le dinde se découpe de trois façons :

1°. En enlevant les cuisses et les ailes, puis les sot-l'y-laisse et les blancs, puis enfin en brisant l'estomac et le croupion : ces dernières parties sont les plus delicates. Si le dinde est farci, on sert les ingrédiens à la cuillère.

2°. En commençant par lever les ailes ; après quoi on brise le corps au-dessus du croupion ; la partie qui reste avec les cuisses figure une espèce de capuchon ou de mitre.

3°. En coupant les ailes en filets par le travers, ce qui forme des morceaux carrés, puis procédant de même en descendant sur les autres parties de la bête. Cette dernière méthode, qui est la plus moderne, a l'inconvénient de dissiper le jus, et de laisser les morceaux les plus délicats adhérens à la carcasse.

Les dindes dressés se découpent comme les dindes rôtis.

De la Poularde et du Chapon.

La manière de découper l'un et l'autre est absolument la même : rien de plus simple. Elle consiste à lever les cuisses, les ailes, les sot-l'y-laisse, les blancs, à briser le croupion, et à fendre la carcasse horizontalement.

Il y a une autre façon plus brillante et très ancienne, qui s'adapte également aux poulets, aux perdreaux, et généralement à toute volaille qui ne se coupe pas par éguillettes. La voici : vous enfoncez fortement la fourchette dans le dos de la volaille, et, l'enlevant au-dessus du plat, vous coupez les cuisses, les ailes, le dessus de l'estomac, et la fourchette du cou sans séparer entièrement aucune de ces parties ; puis, faisant circuler la pièce toujours au bout de la fourchette, chacun achève de détacher le morceau qui lui convient, au risque des taches qu'il peut attraper. Cette manière est aujourd'hui peu pratiquée dans les bonnes tables.

De la Poule bouillie et du Chapon au gros sel.

Il faut placer la fourchette sur la cuisse gauche de la volaille, et lever cette cuisse observant de ne point déchirer la peau, couper l'aile gauche, et procéder de même sur le côté droit. Après cela, on sépare le croupion, on lève les blancs, on rompt la carcasse, et enfin l'on divise les cuisses et les ailes en deux parties. Le morceau le plus délicat est l'os de la cuisse.

Les poulets qui ne sont point rôtis se découpent de même.

L'Oie.

On lève huit filets sur la chair de l'estomac et des ailes, depuis la hauteur de celle-ci jusqu'au croupion, et si l'on veut, d'autres encore, mais qui sont moins tendres, sous la chair des cuisses. Ces filets se placent sur le plat, après qu'on en a fait

LA POULARDE.

disparaître le reste de l'animal. Le squelette de l'oie peut se servir en capilotade.

Le Canard domestique bouilli.

Il doit être assez cuit pour qu'on puisse le servir à la cuillère, à l'exception des ailes, qui seront séparées avec le couteau On le découpe alors comme la poule bouillie, sans lever d'aiguillettes.

Le Canard sauvage ou domestique, rôti.

Il se coupe par aiguillettes, comme l'oie. Il faut lever six filets, trois de chaque côté du squelette, comme celui de l'oie. On fait du reste une capilotade, ou un salmi impromptu.

Canards en pâtés.

On les tire de la croûte qui les contient, et on les découpe comme une volaille froide ordinaire, c'est-à-dire par membres.

La Bécasse.

La bécasse se découpe en levant les ailes, les cuisses, en séparant le croupion et rompant la carcasse, comme aux volailles ordinaires. L'aile est le morceau le plus délicat; la cuisse, celui qui a le plus de fumet.

La Bécassine.

Cet oiseau, qu'il ne faut pas prendre pour le petit de la bécasse, malgré l'identité du nom, se sert entier, ou, tout au plus, se partage dans sa longueur en deux parties égales.

La Perdrix et le Perdreau.

Ils se découpent comme la plupart des volailles. On commence par enlever la cuisse droite, puis l'aile, ensuite la cuisse et l'aile gauches; puis on partage la carcasse en deux, dans toute sa lon-

LE CANARD.

gueur. L'aile est le morceau le plus délicat ; mais la cuisse a plus de fumet.

Le Poulet.

Après avoir levé les cuisses et les ailes, comme à la poularde, on divise en deux la carcasse et le croupion. L'aile est le morceau de distinction ; le croupion, celui de préférence.

Le Pigeon rôti.

On le coupe en quatre lorsqu'il est gros, de sorte que chaque membre demeure avec la partie à laquelle il adhère. Lorsqu'il n'est que moyen, on le coupe seulement en deux par le travers. La moitié, composée des deux ailes, se nomme le *chérubin* ; les deux cuisses et le reste du corps sont ce qu'on appelle *la culotte*.

On peut encore partager le pigeon en deux dans sa longueur. Cette manière, qui ne se pratique point dans les repas d'apparat, a cependant l'avantage de donner à chacun la moitié de la culotte, qu'on regarde comme le meilleur morceau.

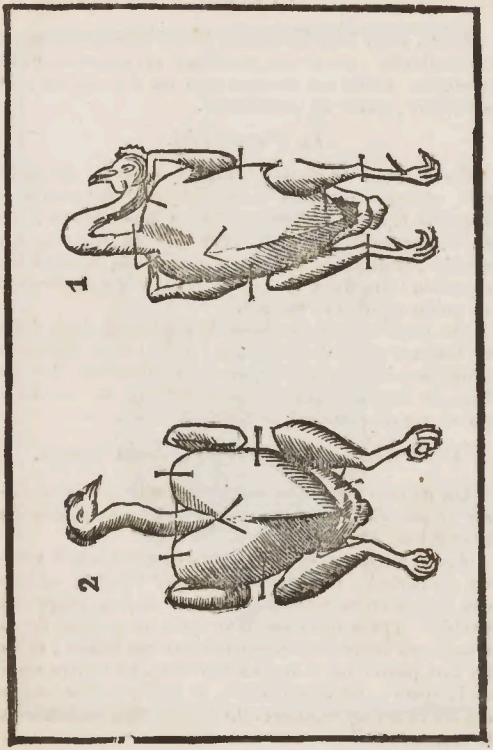
Du Turbot, du Barbeau, de la Carpe.

On ne doit jamais se servir de couteau pour diviser le poisson : on doit opérer avec une truelle de vermeil ou d'argent bien affilée.

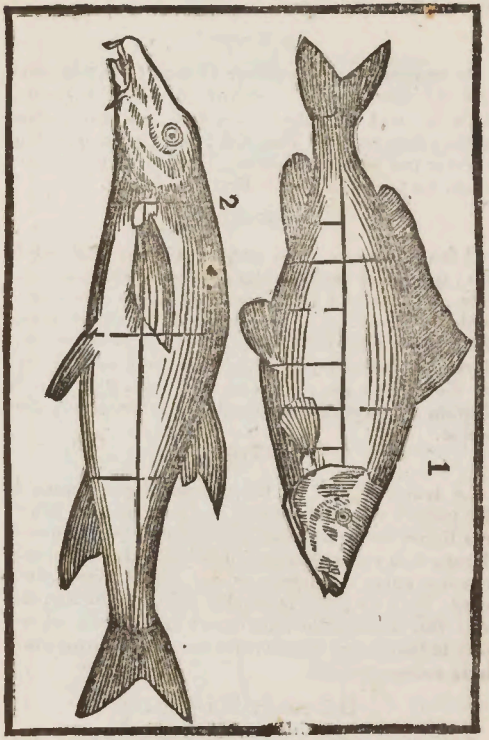
Après avoir tracé deux lignes en croix sur le ventre du turbot, en tranchant jusqu'à l'arête, on tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes, après quoi on lève avec la pointe de la truelle les morceaux compris entre ces lignes, et on les fait passer un à un aux convives. Le ventre servi de la sorte, on lève l'arête, et l'on procède sur le dos de la même manière. Les barbes du turbot sont le morceau d'élite.

Le Barbeau.

On tire sur son dos une ligne avec la truelle, de-



1. LE POULET 2. LE PIGEON.



1. LA CARPE. 2. LE BARBEAU.

puis la tête jusqu'à la queue : on coupe cette ligne par d'autres lignes transversales, et l'on enlève les morceaux sans toucher à la grande arête.

La Carpe.

On commence par enlever la tête (c'est le morceau de distinction); ensuite on enlève la peau, et on la met de côté : cela fait, on tire, dans toute la longueur de l'animal, une ligne que l'on traverse par plusieurs autres, et l'on sert les morceaux. La partie la plus délicate est le dos.

Le Brochet.

Il faut, comme à la carpe, séparer d'abord la tête, qui est le morceau des dames. Après quoi vous tirez, de la tête à la queue, une ligne assez profonde pour arriver à l'extraction de la grosse arête. Cette opération faite, divisez le poisson de manière que chaque portion participe du dos et du ventre Ce poisson ne peut être bien servi que par la réunion d'une grande habitude et de beaucoup d'adresse.

La Truite.

La truite se sert en traçant une ligne depuis la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, et d'autres lignes qui, partant de la première, viennent aboutir à la circonférence du poisson. Les morceaux compris entre ces lignes se présentent successivement, un à un, sur la truelle même à chacun des convives. Lorsque le ventre sera mangé, on retournera la truite, et l'on servira le dos en procedant de la même manière.

Des autres Poissons.

Les autres poissons se coupent comme ceux dont nous avons fait une mention particulière : le saumon et l'esturgeon comme la truite, la barbue comme le barbeau, le cabillaud comme le brochet, etc.

L'ART

DE LA CUISINE.

DES POTAGES.

1. *Bouillon gras.*

La viande la meilleure est la culotte ou le grumeau de bœuf et la sellette de mouton ; on met ordinairement une pinte d'eau pour une livre de viande ; moins celle-ci est mortifiée, plus elle a de suc ; lavez la viande avec de l'eau chaude avant de la mettre dans le pot, lorsqu'elle commence à écumer, jetez-y un verre d'eau fraîche pour faire monter l'écume. Lorsqu'elle est écumée, salez, et jetez-y un bouquet formé d'une carotte, un cœur de laitue, un morceau de céleri, un porreau et un ognon piqué de deux clous de girofle ; ajoutez-y un morceau de petit salé, ou une petite saucisse dite à la florentine, ou de l'oie, selon ce que vous aurez à votre disposition ; faites bouillir à petit feu, n'allongez jamais qu'avec de l'eau bouillante.

2. *Bouillon maigre.*

Faites bouillir des pois secs dans quantité suffisante d'eau, avec ognons, carottes et autres légumes ; retirez-les avant qu'ils se mettent en purée, et tirez le bouillon au clair.

3. *Consommé.*

Dans le bouillon ci-dessus, metttez une ou deux vieilles volailles, soit poule, dinde, etc., que vous aurez flambées et vidées, faites bouillir doucement et de côté dans une marmite, ajoutez un nouveau bouquet comme ci-dessus et toutes les carcasses, abatis et parures dont vous pourrez disposer, n'allongez qu'avec du bouillon ou de l'eau bouillante, et lorsque la viande est très-cuite, passez au tamis.

4. *Bouillon de volailles au gros sel.*

Après avoir écumé et assaisonné un bouillon gras de bœuf comme ci-dessus, ajoutez au bout de deux heures un bout de gigue de mouton, la moitié d'un jarret de veau, une vieille poule bardée de lard et ficelée; lorsque la poule est cuite, ôtez le lard; mettez trois grains de sel sur l'estomac, et servez-la avec trois cuillerées du bouillon dans lequel vous l'aurez faite réchauffer.

5. *Julienne.*

Mettez daas une casserole coupés en filets, une carotte, un navet, un porreau et un ognon, faites-

les roussir dans un peu de bon bouillon gras, prenez en égale quantité de la laitue, du cerfeuil, de l'oseille et du céleri, lavez-les, coupez-les, et faites-les également roussir, ajoutez-y dans la saison, des petits pois et des fèves, mouillez avec du bon bouillon, faites cuire à petit feu, soit dans votre casserole, soit dans un pot, et versez votre julienne, sur des tranches minces de pain.

6. *Julienne maigre.*

Préparez vos légumes de la même manière que ci-dessus, faites roussir avec de la bonne huile, et mouillez avec du bouillon maigre de légumes secs, tels que haricots, pois, lentilles, etc.; et faites mitonner votre potage avant de le servir.

7. *Autre Julienne au maigre* (dite de Caze.).

Dans une casserole où vous aurez fait bouillir des porreaux avec de l'huile, mettez-y ensuite toutes sortes de bonnes herbes que vous hâcherez bien fines. En même temps, mettez un pot au feu, dans lequel vous ferez bouillir également des herbes, comme dessus, sans être hâchées, ajoutez dans le pot, de la menthe, du laurier, cœur de laitue, feuilles de céleri, oignon, etc. Lorsque tout sera cuit et assaisonné, un peu relevé, vous verserez sur le pain, le contenu de votre pot, passé au tamis; en cet état, mettez au-dessus du pain les herbes hâchées, qui étaient dans la casserole. Ensuite, délayez cinq à six jaunes d'œuf, dont vous

arroserez le tout. Poivrez et servez, pas trop liquide.

8. *Potage aux choux.*

Faites blanchir vos choux à l'eau bouillante après les avoir nettoyés et lavés ; après les avoir égouttés, mettez-les dans un pot avec un morceau de petit salé et faites-le cuire avec du bouillon gras à petit feu. Trempez des tranches de pain et faites mitonner. Servez les choux avec le potage.

9. *Potage aux navets et aux raves.*

Servez-vous du même procédé que le potage aux choux.

10. *Potage aux céleris.*

On suit également la même méthode que le potage aux choux ; mais le céleri se fait blanchir plus longtemps que les autres légumes.

11. *Bouillon de poissons.*

Foncez une casserole avec de l'huile, un ail, un ognon, une carotte coupée, du céleri, un cœur de laitue, du cerfeuil, du persil, une feuille de laurier, du thym, sel et poivre, mettez-y toute sortes de poissons, soit de mer, soit d'eau douce, couvrez d'eau et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient très-cuits et passez au tamis.

12. *Potage de poisson, dit Bourride.*

Délayez des jaunes d'œuf avec du bouillon de poisson ci-dessus, faites bouillir doucement et

tournez avec une cuiller de bois, lorsque cette liaison se forme, ôtez du feu et tournez toujours. Coupez dans un plat profond des morceaux de pain blanc un peu gros, dans du bouillon de poissons bouillant, et versez-y votre liaison.

13. *Soupe aux oignons.*

Epluchez vos oignons, coupez-les dans une casserole avec de l'huile ou du beurre, faites les roussir, ajoutez de l'eau bouillante, salez, faites bouillir un quart-d'heure, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, versez le bouillon sur le pain et servez.

14. *Soupe à l'oignon et au lait.*

Faites en tout comme le précédent, au lieu d'eau bouillante mettez-y du lait.

15. *Potage aux herbes.*

Prenez une poignée d'oseille, d'épinard, céleri, cerfeuil, laitue et poirée, lavez, et passez-les sous le couteau, assaisonnez lorsqu'il commence à bouillir avec du sel, de l'ail et un oignon. Ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs, et versez sur du pain émincé arrosé de bonne huile.

16. *Potage au riz.*

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois en le frottant avec les mains : faites-le

cuire à petit feu pendant trois heures avec du bon bouillon ; quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais ni trop liquide.

17. *Julienne au riz gras et maigre.*

Dans une julienne grasse ou maigre (5 et 6), ajoutez un quarteron de riz plus ou moins, selon l'étendue que voulez donner à votre potage. Faites bouillir pendant une heure et demie.

18. *Potage de riz au lait.*

Lavez votre riz et mettez-le dans une casserole avec de l'eau et un grain de sel ; au moment où il va crever, vous l'égouttez et y ajoutez votre lait avec un peu d'écorces de citron, vous le laissez bouillir à petit feu en évitant qu'il se mette en pâte. Sucrez-le de bon goût avec quelques gouttes de fleur d'orange, et servez de suite.

19. *Riz au lait d'amandes.*

Préparez votre riz comme le précédent. Prenez un quarteron d'amandes douces par litre de lait, pilez-les après les avoir faites blanchir et en avoir ôté la peau, mettez-y un peu d'eau en les pilant, passez-les quatre ou cinq fois dans un passoir ou dans une serviette en les pressant fortement, et ajoutez votre lait d'amandes comme au précédent vous avez ajouté votre lait.

20. *Riz à l'eau.*

Comme les précédens, au lieu de lait, mouillez avec de l'eau tiède ; sucrez ou salez, comme vous le désirerez.

21. *Riz au beurre.*

Comme les précédens, assaisonnez avec du sel, et lorsqu'il est prêt d'être cuit, ajoutez un morceau de beurre.

22. *Riz à la purée au gras.*

Comme les précédens, mais le riz un peu plus épais, mouillez avec du bouillon gras et délayez-la avec la purée qu'il vous plaira. (43 à 50)

23. *Riz à la purée au maigre.*

Comme les précédens, mais au lieu de bouillon gras mouillez avec du bouillon maigre.

24. *Vermicelle au bouillon.*

Froissez légèrement dans la main le vermicelle, et aux premières ébullitions de bouillon, mettez-le dans le pot ; huit à dix minutes suffisent pour la cuisson.

25. *Vermicelle au beurre et à l'eau.*

Jettez votre vermicelle, le sel et un morceau de beurre dans de l'eau bouillante.

26. *Vermicelle à la jardinière.*

Coupez des racines en filets, faites-les revenir

dans le beurre ; ajoutez-y suffisante quantité d'eau, salez, poivrez, et jetez votre vermicelle dedans, quand elle bouillira. Les seins et les tempes sont les mêmes que pour le *vermicelle au gras*.

27. *Vermicelle au lait.*

Mettez le vermicelle dans votre lait bouillant, remuez vivement pour qu'il ne forme point pâte ; nne demie-heure suffit pour sa cuisson. On y met à volonté du sucre ou du sel.

28. *Potage au macaroni.*

Jetez votre macaroni dans du bouillon qui bouille bien ; remuez et écumez ; au bout d'un quart-d'heure, retirez et laissez mijeoter quelque temps. Avant de servir, vous y mettrez du fromage de gruyère râpé. Le potage doit être un peu épais : il y a des personnes qui servent le fromage séparément.

29. *Lasagnes en potage.*

De la même manière que les macaronis.

30. *Pâte de Génes au bouillon.*

Versez votre pâte dans du bon bouillon dégraissé, au moment où il est en ébullition, et faites cuire à petit feu. Ne mettez que la quantité de vermicelle relative au bouillon, pour ne pas y revenir.

31. *Semoule au bouillon.*

Faites cuire pendant plusieurs minutes quelques

cuillerées de semoule dans du bon bouillon dégraissé, la mettre dans le pot, aux premières ébullitions, le remuer quelquefois, pour qu'il ne forme pas des grumeaux.

32. *Blond de veau.*

Posez au fond d'une casserole une barde de lard et des tranches de veau par dessus, une carotte, un oignon, un bouquet lié et deux cuillerées de bon bouillon. Diminuez le feu à mesure que la viande se réduit, mouillez à mesure avec du bouillon, faites cuire à un feu lent, écumez, et après la cuisson passez au tamis.

Les riz, les pâtes, la semoule, le vermicelle au blond de veau, se font de la même manière qu'au bouillon.

33. *Potage aux haricots secs.*

On les fait cuire au pot, on les change une fois d'eau, on les nettoie avec de l'eau bouillante et on les garnit avec un ail ou un oignon et un bouquet de bonnes herbes, on arrose les tranches de pain avec de la bonne huile et l'on trempe.

34. *Potage aux pois chiches.*

L'eau de rivière, de fontaine, de pluie ou de citerne est fort bonne pour faire cuire les pois chiches; mais à défaut il faut les mettre tremper la veille dans de l'eau qui a servi à faire cuire des épinards. On les fait cuire dans un pot un peu

l'on a soin que l'écume ne verse point parce qu'elle facilite la cuisson, on les garnit d'un oignon et d'un bouquet de bonnes herbes, on allonge avec de l'eau bouillante ; l'on arrose le pain avec de la bonne huile et l'on trempe.

35. *Potage aux pois secs.*

De la même manière que les haricots ; moins le changement d'eau.

36. *Potage aux lentilles.*

De la même manière que le précédent.

37. *Potage à la Condé, au gras et au maigre.*

Faites cuire des haricots rouges dans de l'eau, ou mieux du grand bouillon, avec racines, girofle, un morceau de petit-lard, si c'est gras, ou un morceau de beurre si c'est maigre ; égouttez-les et réduisez-les en purée en les arrosant de leur bouillon ; faites recuire cette purée comme celle de pois, et versez-la sous des croutons de pain frits au beurre.

38. *Potage au sagou.*

Jettez peu à peu le sagou dans du bouillon bien bouillant ; retirez-le du feu au bout de quelques minutes ; salez, écumez, jusqu'à ce qu'il forme gelée. On y joint ordinairement de la purée de navets.

39. *Bisque.*

Vous mettrez cinquante écrevisses dans une cas-

serole avec du sel, poivre, muscade et un quarteron de beurre, faites cuire et les remuerez pendant un quart-d'heure : vos écrevisses cuites, retirez-en les chairs que vous pilerez avec du bon bouillon. Pilez les coques, et faites-les bouillir séparément avec ce bouillon et passez-les au tamis. Mettez ensuite le tout sur un feu doux, sans bouillir ; versez votre purée bien chaude sur des croutons de pain, et servez. On peut mêler la purée d'écrevisses à toute sortes de potages, de riz, de pâtes, de légumes.

40. *Garbure aux choux.*

Après avoir lavé et émincé vos choux, mettez-les dans une casserole avec une barde de lard et des tranches de veau ou de bœuf, ou quelques abatis de volaille et un morceau de petit salé, deux oignons, un clou de girofle ; faites roussir et remuez, mouillez avec du bouillon, et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Mettez ensuite dans une soupière un lit de tranches minces de pain bis, un lit de choux, jusqu'à ce qu'elle soit pleine ; vous mouillerez avec le bouillon qui vous restera de vos choux sans le dégraisser, placez ensuite sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit d'un gratin de belle couleur. On fait de la même manière des garbures aux laitues, et avec toutes sortes de légumes.

41. *Garbure maigre.*

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon

(n° 2). Ayez attention que, pour ce potage-ci ; il faut plus de choux que d'autres légumes ; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu ; vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyère ; râpez-en la moitié et l'autre vous la coupez en tranches minces : mettez un peu de fromage râpé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché ; après une couche de pain que vous couvrez de fromage râpé, remettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon : faites mitonner jusqu'à ce qu'il se laisse un petit gratin dans le fond du plat et qu'il ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettez du bouillon et un peu de gros poivre.

42. *Garbure aux marrons.*

Dépouillez de leur première peau suffisante quantité de marrons ; passez-les ensuite dans une poêle non percée, avec un peu de beurre bien chaud, jusqu'à ce que la peau intérieure s'enlève avec facilité ; ôtez cette peau, mettez les marrons dans une casserole entre des bardes de lard, avec quelques parures de viandes, si vous en avez, des carottes, des ognons dont un piqué de deux clous de girofle, une feuille de laurier et un peu de céleri ;

mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu. Une heure de cuisson suffit amplement. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et écrasez-les à moitié. Faites ensuite dans un plat un lit de pain, un lit de marrons, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit rempli : mouillez le tout avec la cuisson des marrons, préalablement passée au tamis; posez le plat sur un feu doux, et laissez gratiner un peu la garbure; servez avec un vase rempli de bouillon.

43. *Soupe à la poële.*

Faites roussir dans une poele à frire, de l'oignon ou de l'ail coupé en morceaux, avec de l'huile ou de beurre, mouillez avec un bouillon doux de sel, faites bouillir à grand feu, versez dans votre soupière, où vous aurez coupé des tranches de pain et faites mijoter.

44. *Purée pour tous les légumes.*

Mettez dans un pot un morceau de petit salé, un clou de girofle, parure de viande et des restes de volaille; faites suer un instant vos viandes dans du bon bouillon, mettez-les ensuite dans votre pot avec vos légumes, faites cuire à petit feu. Lorsque les légumes sont cuits, vous enlevez les viandes, et les passez au tamis. Au moment de servir, vous dégraissez, et jetez votre purée bouillante sur des croûtes de pain.

45. *Purée de haricots secs.*

Le même procédé que ci-dessus, en ayant soin d'avoir fait blanchir les haricots dans une première eau que l'on change ensuite.

46. *Purée maigre de légumes.*

La purée maigre de légumes se fait de la même manière que celle ci-dessus en mettant un morceau de beurre au lieu de viandes, et en mouillant avec du bouillon de pois ou de lentilles.

47. *Purée aux racines, maigre.*

Vous émincez douze carottes, deux ognons, douze navets; vous faites blanchir le tout avec quelques branches de céleri, vous égouttez et jetez dans de l'eau fraîche, ensuite dans un passoir. Vous ferez cuire ensuite à petit feu. Lorsque vos racines seront cuites, vous passez au tamis, et faites mijoter votre purée dans une casserole enterrée dans de la cendre chaude.

48. *Purée de racines, au gras.*

Le même procédé, en mettant quelques cuillerées de bon bouillon, au lieu de beurre.

49. *Purée aux tomates.*

Otez l'eau et les graines de vos tomates, placez dans une casserole, comme il est dit, n° 44; lorsque vos tomates sont cuites, mouillez avec du

bouillon, faites bouillir lentement, ôtez la viande et passez au tamis.

50. *Purée d'oseille.*

Faites fondre du beurre et du lard haché dans une casserole ; et jetez-y vos feuilles d'oseilles, après qu'elles ont été blanchies : rafraîchies et pressées dans vos mains, ensuite hachées et pilées ; remuez-les un instant sur le feu pendant qu'elles bouillent ; mouillez avec du bon bouillon, ou de l'espagnole, et les laissez cuire pendant trois-quarts d'heures.

51. *Purée blanche d'ognons.*

Émincez des ognons, mettez-les dans une casserole avec du beurre sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas de couleur ; quand ils seront bien fondus, mettez quatre cuillerées à dégraisser de velouté, et une pinte de crême pour douze oignons, du sucre gros comme une noix ; vous ferez reduire votre purée à grands feu, en la tournant toujours ; passez-la à l'étamine lorsqu'elle vous paraîtra suffisamment épaissie.

A défaut de velouté, mettez une cuillerée de farine, de la crême, du sel, du gros poivre ; mettez votre purée au bain-marie, ou à un feu doux, pour qu'elle ne bouille pas.

52. *Purée brune d'ognons.*

Préparez vos ognons comme il est dit ci-dessus ;

mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sur un feu vif, et faites-les roussir ; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, mouillez-les avec de l'espagnole ; faites-les cuire ensuite à petit feu, ayant soin de les remuer souvent avec une cuillère de bois ; passez-les à l'étamine ; remettez-les dans la casserole avec de l'espagnole (86); faites réduire votre purée à consistance de bouillie ; salez et poivrez de bon goût.

53. *Purée de gibier.*

Hachez menu et pilez les chairs de lapereaux, perdreaux et bécasses, après en avoir enlevé les peaux et les nerfs ; mettez-les à un feu doux, dans une casserole avec du consommé et de l'espagnole réduite, par égale quantité. Lorsqu'elles seront chaudes, sans avoir bouilli, passez-les de force, et mettez votre purée au bain-marie ; mettez un morceau de beurre dedans au moment de vous en servir, et, lorsqu'il sera bien lié avec la purée, dressez-la et la garnissez de croûtons frits, d'œufs pochés, etc.

DIVERSES PRÉPARATIONS POUR LA CUISINE.

54. *Bouquet pour entrée.*

Mettez une demi feuille de laurier, une petite branche de céleri, et deux de persil, un milieu de quelques filets de carottes et ficelez le tout.

55. *Liaison.*

Délayez quelques jaunes d'œufs avec de l'eau, ou du lait ou du bouillon froid.

56. *Glace.*

Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques ognons et carrotes en tranches, ciboules et persil en bouquet; mouillez le tout avec de bon bouillon et quelque bon fond; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche : ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très-cuites; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y ajoutant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau, et la ferez réduire à forte consistance de sauce. Elle doit être d'un beau jaune bien transparent.

57. *Essence d'ail.*

Faites bouillir sept à huit gousses d'ail, autant de clous de girofle, le tiers d'une muscade, et une feuille de laurier, avec une bouteille de vin blanc, jusqu'à réduction d'un quart; filtrez et conservez dans une bouteille bien bouchée.

58. *Vinaigre à l'Estragon.*

Mettez infuser pendant un mois deux onces de feuilles d'estragon récentes dans un litre de fort

vinaigre ; ajoutez deux petits verres d'eau-de-vie ; filtrez et conservez dans une bouteille bien bouchée.

59. *Gelée.*

Prenez une livre de tranche de bœuf sans graisse, coupez-la en gros dés, une vieille poule ou un vieux coq coupé en quatre ; un jarret de veau coupé aussi en morceaux ; mettez le tout dans une marmite, avec deux pintes et demie ou trois pintes d'eau, faites bouillir et écumez avec soin ; ajoutez deux grosses carottes, deux gros ognons, dont un piqué de deux cloux de girofle, un pied de céleri et du sel ; faites bouillir à petit feu pendant quatre heures ; passez ensuite le bouillon et laissez-le refroidir ; mêlez-y deux blancs d'œufs battus, et mettez-le sur le feu dans une casserole ; écumez et faites réduire ; éprouvez de temps en temps votre gelée en en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette, ou dans une cuiller ; si ces gouttes, en se refroidissant, prennent une bonne consistance, retirez la gelée du feu ; passez-la au tamis, et laissez-la refroidir.

60. *Eau de sel.*

Faites bouillir de l'eau pendant environ trois quarts-d'heure, avec suffisante quantité de sel, quelques ciboules, tranches d'ognons et de carottes, persil en branches, thym, laurier, girofle, basilic ; retirez-la du feu, couvrez-la, et la laissez reposer autant de temps qu'elle a bouilli : en-

suite vous la tirerez au clair, et la passerez au tamis de soie pour vous en servir selon le besoin.

61. *Beurre lié.*

Délayez des jaunes d'œufs dans une casserole en les remuant avec force, versez dedans du beurre chaud qui ne soit point vieux, et liez-le bien avec les œufs; posez la casserole sur un feu doux, et retirez-l'en avant que le beurre bouille; ajoutez-y un peu de jus de citron. La quantité de jaunes d'œufs est de deux pour environ un quarteron de beurre.

62. *Blanc.*

Coupez en gros dés environ une livre de graisse de bœuf, et mettez-la dans une marmite avec des tranches de carottes et de citron sans peau ni pepins, un ognon entier, persil, ciboule, ail et girofle; faites cuire votre graisse, sans qu'elle roussisse; lorsqu'elle le sera presque, saupoudrez-la de deux pincées de farine, versez-y de l'eau et autant d'eau de sel (60) qu'il en faut pour saler votre blanc. Faites-le bouillir, écumez-le, et tirez-le au clair après qu'il aura reposé.

63. *Roux.*

Mettez un morceau de beurre dans une casserole. Aussitôt qu'il est fondu, vous y ajoutez de la farine, en quantité proportionnée à la consistance que vous voulez donner à votre roux. Tenez votre casserole sur un feu peu vif, jusqu'à ce que le roux ait com-

mencé à prendre couleur ; ensuite vous ralentissez le feu et vous continuez à tourner jusqu'à ce que le roux ait pris une belle couleur cannelle clair, c'est le moment d'y passer ce que vous voulez mettre cuire avec ; mouillez ensuite.

Si vous faites ce roux à part pour lier quelque sauce, il faut mettre avec le beurre autant de farine qu'il en peut prendre.

64. *Roux blanc.*

Ajoutez de la farine aussitôt que le beurre est fondu, en tournant sans cesse ; prenez garde qu'il ne prenne couleur ; servez-vous-en pour lier toutes le sauces qui ne doivent pas être colorées.

65. *Fonds de cuissons.*

Passez au tamis tous les fonds de cuisson à la braise ou autres ; faites-les réduire à consistance de sauce, et servez vous-en en place de jus dans toutes vos sauces.

Au lieu de faire trop réduire, ce qui souvent leur donne de l'âcreté, liez-les avec du beurre manié de farine, avec quelques marrons rôtis et écrasés, avec de la marmelade de tomate, avec des jaunes d'œufs durs écrasés, le tout selon ce que vous en voulez faire.

66. *Essence de gibier.*

Si vous avez des carcasses ou des débris de lapin, des carcasses ou des débris de perdrix même rôtis, concassez les, et mettez-les dans une petite

marmite, ou une casserole, avec des émincés de veau ; mouillez avec du vin blanc ; faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus rien, sans cependant que le fond prenne couleur. Ajoutez alors du bouillon, des carrotes, des ognons, thym, basilic et gros poivre ; faites cuire à petit feu : ensuite passez l'essence au tamis.

67. *Essence d'assaisonnement.*

Mettez dans un poêlon de faïence une bouteille de vin blanc, une demi-bouteille de vinaigre, le jus de quatre citrons ; ajoutez huit onces de sel, deux onces de poivre en grains, un gros de girofle, un gros de muscade, un gros de macis, deux onces de mousserons séchés, six feuilles de laurier, une pincée de thym et de basilic, trente échalottes écrasées, une once de persil sec, et, si vous voulez, une gousse d'ail ; faites chauffer jusqu'à ébullition ; ensuite étouffez votre fourneau ; et tenez-le tout chaudement, sans bouillir, pendant sept ou huit heures, en couvrant bien le poêlon ; ensuite passez avec expression, filtrez et conservez l'essence dans de petits flacons bien bouchés. Il en faut très-peu pour assaisonner toutes sortes de sauces qui doivent être relevées.

68. *Beurre d'anchois.*

Pilez la chair de quelques anchois bien nettoyées et lavées, avec trois onces de beurre frais.

69. *Friture.*

Mettez dans une casserole de la graisse de bouillon, ou de la graisse de rognons de bœuf que vous hacherez, mettez cette graisse dans une marmite; quand elle sera fondue et clarifiée vous le ferez bouillir et l'écumerez : jettez-y quelques tranches d'ognons et de pain, et faites-la mijoter pendant quatre heures au moins; ensuite vous la tirerez au clair.

70. *Braise grasse.*

Mettez un fond de votre casserole deux bardes de lard, un ognon piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail, un bouquet, des parures de viande de boucherie, de volaille ou de gibier; faites suer, mouillez avec du bouillon et du vin blanc; couvrez bien votre casserole, et tenez-les sur le feu pendant quatre heures au moins et passez au tamis.

71. *Braise maigre.*

Mettez de la bonne huile ou un morceau de beurre, des tranches minces de carottes, un ognon, une gousse d'ail, persil, une feuille de laurier, mouillez le tout avec du bouillon maigre et du vin blanc; faites bouillir comme la précédente et passée.

72. *Sel épice.*

Pilez ensemble 12 onces de sel, un gros clou de girofle, un gros noix muscade, deux feuilles de

laurier, deux gros poivre et une pincée de chaque de coriandre, basilic sec, gingembre, canelle et maïs concassé. Après les avoir pilés bien finement ensemble, on les passe au tamis et on les conserve dans un bocal bien bouché.

73. *Cuisson en entrée de broche.*

Beurrez une feuille de papier collé, placez dessus une barde de lard, sur laquelle vous posez votre volaille du côté du dos, jettez un peu de sel sur l'estomac, et une autre barde de lard, si étant trop grosse, vous ne l'avez pas piquée; enveloppez-la du papier beurré, après l'avoir embrochée, et la déballez pour lui faire prendre couleur, lorsqu'elle sera aux trois-quarts cuites; servez-la sur un bon lit de cresson de fontaine, assaisonné de sel et de vinaigre.

74. *Autre manière.*

Préparez-la comme la précédente, en la vidant par la poche; remplissez-lui le corps de beurre fondu à la casserole, assaisonné de sel et jus de citron. Troussez-lui les pattes en dehors; bridez-les et les embrochez sur un hatelet; frottez-lui l'estomac avec du citron: et bardez-la d'abord de tranches de citron sans peau ni pepin, puis de lard. Enveloppez-la de papier beurré et attachez-la après la broche, le dos sur le fer. Au bout d'une heure à peu près de cuisson: vous la servirez avec une sauce poivrade, ou toute autre qui conviendra.

75. *Cuisson en entrée de broche, au four.*

Choisissez des deux manières ci-dessus, celle qui vous conviendra le mieux pour préparer votre volaille, enveloppez-la dans un autre papier dont vous graissez l'extérieur; mettez-la au four dans un plat, et retournez-la tous les quarts-d'heure.

MANIÈRE DE TROUSSER LES VOLAILLES ET GIBIER.

76. *Manière de trousser les poulets.*

Après avoir plumé un poulet, coupez-lui le cou près du dos; ôtez le jabot, et, avec le doigt du milieu, détachez le foie et les autres intestins; fendez l'anus; lavez-le bien, et applatissez les os de l'estomac avec un rouleau. Si vous voulez le faire bouillir, coupez le bout des pattes, ôtez-en la peau, fendez légèrement les nerfs de chaque côté des jointures, troussez les pattes dans le ventre par l'anus, et épluchez le croupion; mettez une brochette à la première jointure de l'aile, et attachez-la au milieu de la cuisse; passez une brochette dans le milieu de la cuisse de part en part, faites qu'elle traverse le corps, et opérez de même de l'autre côté; nettoyez le gésier et retirez le fiel d'avec le foie; mettez le gésier et le foie dans les ailerons, et tournez la pointe de l'aileron sur le dos. Si vous devez faire rôtir votre poulet, coupez-lui le bout des pattes, mettez une brochette dans la première jointure des ailes, piquez la brochette

dans le milieu de la cuisse, après l'avoir attachée bien ferme ; faites-la passer au travers du corps, et opérez de même de l'autre côté ; prenez la grande broche, et enfilez votre volaille par l'anus, de manière que les pointes du *sidesman* piquent les côtés de votre volaille et la tiennent immobile sur la grande broche.

Nettoyez le gésier et le foie, mettez-les dans les ailerons, tournez les pointes sur le dos, et relevez la peau de l'estomac sur le cou.

77. *Manière de trousser les Poules, Poulardes et Chapons.*

Plumez, videz votre pièce, battez-lui l'estomac. Si elle est pour bouillir, coupez le bout des pattes, et troussez-les juqu'aux cuisses ; passez votre doigt par l'anus, et levez la peau des pattes ; faites ensuite un trou au haut de la peau, et mettez les pattes dessous ; passez une brochette dans la première jointure de l'aileron ; attachez le milieu de la cuisse très-serré, et faites y passer une autre brochette jusqu'à ce qu'elle traverse tout le corps. Opérez de même de l'autre côté ; quand vous aurez ouvert le gésier, ôtez-en la poche ; ôtez de même l'amer du foie ; mettez le gésier et le foie dans les ailerons ; tournez les pointes sur le dos, et attachez-les avec une ficelle sur le haut des cuisses, pour les maintenir en place. Si la pièce est pour rôtir, passez une brochette dans la première jointure de l'aile, et attachez le milieu de la cuisse serré ; mettez une bro-

chette à travers le milieu de la cuisse, et faites-la passer au travers du corps; opérez de même sur l'autre côté; embrochez la volaille par l'anus, et fixez-la sur la grande broche avec le *sidesman*.

78. *Manière de trousser les Dindons.*

Après avoir bien plumé le dindon, brisez-lui le bout des pattes, et tirez-en les nerfs, afin de pouvoir les pendre par là au croc; coupez le cou tout près du dos, mais ayez soin de laisser la peau du jabot assez longue pour recouvrir le dos; tirez le jabot, et détachez le foie et le fiel, en faisant bien attention de ne point crever celui-ci en fourrant le doigt du milieu par le gosier; coupez l'anus, ôtez les boyaux, tirez le gésier avec un crochet pointu, le foie viendra avec; essuyez le dedans avec un linge mouillé; ensuite, coupez l'os de la poitrine près du dos, des deux côtés; relevez les pattes jusqu'au jabot; vous mettrez ensuite un linge sur la poitrine, et battez le bréchet avec un rouleau, pour l'aplatir entièrement. Si le dindon doit être mangé bouilli, coupez-lui tout-à-fait les pattes; levez-en la peau, et mettez-les-lui dans le ventre, passez une brochette dans la jointure de l'aile et le joint du milieu de la cuisse, et faites-lui traverser le corps, l'autre aile et l'autre cuisse du dindon, ouvrez le gésier pour en ôter la poche, ôtez aussi le fiel du foie; et mettez le foie et le gésier dans les ailerons, retournez le bout des ailes sur le dos, et tournez une ficelle autour des cuisses pour maintenir le tout

en place. Si le dindon doit être rôti, laissez-lui les pattes, passez une brochette dans la jointure de l'aile; troussez-lui les pattes, mettez-y une brochette qui en traverse le milieu et le corps de part en part; faites de même de l'autre côté; embrochez votre dindon dans la grande broche, et fixez-le avec le *sidesman*; mettez le foie et le gésier entre les ailerons, tournez la pointe de l'aileron sur le dos, et mettez au-dessus des ailerons une brochette qui traverse tout le dindon.

79. *Manière de trousser un Dindonneau.*

Plumez-le bien; séparez le cou de la tête et du corps, mais ne touchez pas à la peau du cou; la manière de le vider est la même que pour les dindons; mettez une brochette à travers la première jointure de l'aileron; troussez bien les pattes après en avoir coupé les ergots; faites-y passer une brochette de part en part à travers le corps; opérez de même de l'autre côté; coupez la partie inférieure du bec; tortillez la peau du cou autour, et mettez la crête à la pointe de la brochette, avec la partie supérieure du bec; embrochez dans votre grande broche; fixez le tout en place à l'aide du *sidesman*, et coupez le bout des pattes: vous pouvez employer ou supprimer le gésier et le foie à volonté.

80. *Manière de trousser les Pigeons.*

Après les avoir bien plumés, coupez le cou tout près du dos; ôtez le jabot; coupez l'anus; ôtez les

boyaux et le gésier, mais laissez le foie dedans, parce que le pigeon n'a pas de fiel. Si vous les voulez faire rôtir, coupez-leur les ergots; fendez une des pattes, et passez l'autre dedans, remontez les cuisses jusqu'aux ailerons; mettez une brochette qui traverse les cuisses et un autre qui traverse les ailes; aplatissez l'estomac avec le manche d'un couteau; nettoyez le gésier, mettez-le dans un des ailerons, et tournez les pointes sur le dos. Si vos pigeons sont pour mettre en pâté, il faut en couper les pattes à la jointure, tourner les cuisses et les fixer dans les côtés tout près des ailerons; il faut les arranger de la même manière, si vous devez ou les fricasser ou les faire bouillir.

81. *Manière de trousser les Faisans et les Perdrix.*

Plumez-les bien, et si c'est un faisan mâle auquel vous vouliez donner une belle apparence, laissez-lui sur la tête les jolies plumes dont elle est garnie. Vous conserverez en outre les plumes de la queue pour les lui ficher dans le croupion en le tirant de la broche. Faites une fente derrière le cou, et ôtez le jabot; détachez avec votre doigt du milieu, et ôtez le boyau qui tient à l'estomac; coupez l'anus, puis les ailerons à la première jointure, et nettoyez le dedans avec le bout des ailerons que vous avez coupés; battez l'estomac avec un rouleau; mettez une brochette dans l'aile, et attachez-le milieu des cuisses; faites passer une brochette au travers des

cuisses, et un autre au travers des ailes ; vous amènerez la tête en la tortillant jusqu'à la pointe de la brochette, en sorte que le bec touche à la poitrine ; mettez la grande broche dans le *sidesman* ; embrochez votre bête, et arrêtez-la sur la broche avec une brochette qui passe dans le *sidesman* ; serrez les pattes ensemble. Couvrez légèrement les plumes de la tête avec du papier, pour empêcher que le feu ne les altère. Si le faisan ou la perdrix sont pour faire bouillir, arrangez-les comme une volaille. Tout autre gibier à plumes se trousse de même quand on le veut mettre bouillir.

82. *Manière de trousser les Oies et les Canards.*

Plumez et nettoyez parfaitement votre oie ; coupez-lui les pattes et les ailerons à la première jointure ; coupez le cou presque au dos, mais laissez la peau du cou assez longue pour rabattre sur le dos ; ôtez tout-à-fait le cornet, et faites un nœud au bout ; avec votre doigt du milieu, détachez le foie et les autres intestins qui sont dans l'estomac, et faites une ouverture entre l'estomac et le croupion, ôtez toutes les entrailles, excepté les poumons ; coupez l'extrémité de l'anus, et faites-y un trou assez large pour y passer le croupion : nettoyez bien l'oie avec un linge mouillé, et battez l'estomac avec un rouleau ; mettez une brochette dans l'aile, et attachez les cuisses ; passez dans le milieu une brochette qui traverse le corps ; faites de même de l'autre côté ; embrochez votre oie dans la grande broche garnie du

sidesman ; passez une brochette dans le bas de chaque cuisse , de manière qu'elle passe dans chacun des trous du *sidesman* qui se trouvent près des pointes.

Il faut observer que, pour bien plumer les oisons du printemps, on commence par les échauder. Ceux d'automne se plument à sec.

On trousse les canards de la même façon, excepté qu'on leur laisse les pattes, et qu'on les trousse serrées contre les cuisses. Les canards se plument à sec ; mais avant de plumer les canetons, on les échaude.

83. *Manière de trousser les Lièvres, les Lapins et autres pièces de gibier à poil.*

Otez les quatre pattes à la première jointure, levez la peau de derrière, et tirez-la sur les pattes de derrière ; laissez la queue entière, tirez les pattes sur le dos, et dépouillez les cuisses ; coupez la peau du cou et de la tête, en ayant soin de laisser les oreilles, et souvenez-vous de les écorcher ; ôtez le foie et les autres intestins ; coupez les nerfs qui se trouvent sous les cuisses, rapprochez les épaules ; mettez une brochette qui perce la cuisse et qui traverse l'épaule sous la jointure et tout le long du corps ; faites de même de l'autre côté ; mettez une autre brochette qui traverse la cuisse et le corps ; placez la tête entre les épaules, et fixez-la par une brochette : mettez une brochette à chaque oreille, pour les faire tenir droites, et passez au milieu du

corps une ficelle qui entoure les cuisses et tienne tout en place.

Les Lapins s'arrangent de la même façon. Observez seulement de leur couper les oreilles tout près de la tête ; faites une ouverture à l'anus ; et abattez les pattes à un pouce environ de distance du croupion ; aplatissez les cuisses, et attachez les épaules ; mettez de chaque côté une brochette qui traverse la cuisse, l'épaule et le corps ; retournez la tête, et embrochez-la : si vous voulez en faire rôtir deux ensemble, troussez-les dans toute leur longueur, avec six brochettes qui passeront à travers leurs corps, afin de les fixer mieux sur la grande broche.

SAUCES, GARNITURES, PURÉES, FARCES ET MARINADES.

84. *Ju gras.*

Mettez au fond de votre casserole une barde de lard, une tranche de jambon et des tranches de bœuf, des carrottes et de l'ognon émincé, lorsque la viande commencera à suer, mouillez avec bon bouillon, peignez vos viandes avec un couteau, couvrez votre casserole et faites bon feu. Lorsqu'il s'attachera mouillez encore avec du grand bouillon, assaisonnez, faites petit feu, et ne retirez que lorsque les viandes seront cuites et qu'elles s'attacheront ; passez alors votre jus qui doit vous servir à donner une belle couleur à vos potages et ragouts.

85. *Velouté ou coulis blanc.*

Mettez au fond d'une casserole une barde de lard, des tranches de jambon et des tranches de veau, mouillez avec du consommé et d'excellent bouillon, ajoutez une poule ou une carcasse de débris de volaille, deux carrottes, deux clous de girofle, un ognon, posez sur un feu ardent et écumez, après réduction, piquez la viande, mouillez encore et faites petit feu. Lorsqu'il bouillira, retirez au coin du fourneau, liez avec un roux blanc, ou avec de la farine délayée dans du bouillon froid, délayez votre roux avec le velouté, faites bouillir doucement, et lorsque les viandes seront cuites, assaisonnez, écumez, dégraissez, et passez votre sauce au tamis.

86. *Espagnole.*

Placez au fond de la casserole une barde de lard, des tranches de jambon et une tranche de veau, des débris de volaille, du persil, une gousse d'ail ou d'oignon, deux carrottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, et deux cuillerées d'huile, mouillez avec bon bouillon, et faites bon feu, après réduction de moitié ajoutez un verre de vin blanc, piquez les viandes et laissez bouillir à petit feu, après quoi, retirez la casserole, ajoutez de bon jus ou du coulis, et quelques tranches de citron, dégraissez et passez au tamis.

87. *Allemande.*

Dans un fond composé du bon bouillon, de velouté, et de coulis, mettez deux foies de volailles cuits, une pincée de persil, un anchois, et des capres, le tout haché très-menu; faites réduire sur le feu, ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre, et passez au tamis.

88. *Italienne.*

Coupez du jambon, du veau en gros dez, des débris de volaille, deux carottes, un oignon, deux clous de girofle, faites roussir, mouillez ensuite avec du vin blanc, ajoutez deux tranches de citron sans pepin ni blanc, mouillez avec bon bouillon, dégraissez et passez au tamis.

89. *Provençale.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalotte et champignons hachés, deux gousses d'ail entières; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gro poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour quelle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et les deux gousses d'ail; servez avec ce que vous jugerez à propos.

90. *Hollandaise.*

Mettez dans une casserole un demi verre de bon bouillon, avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre : faites lier sur le feu, et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

91. *Sauce au citron.*

Pressez dans une casserole le jus de deux citrons, salez-les un peu, versez-y goutte à goutte, deux cuillerées d'excellente huile en la remuant.

92. *Fumet de volaille ou de gibier.*

Mettez dans une casserole des carcasses et des abatis de volaille (ou des carcasses ou des abatis de perdrix et lapereaux de garenne, si c'est un fumet de gibier), ajoutez deux carottes, un oignon, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de persil ; mouillez avec un verre de vin blanc, faite réduire à moitié, mouillez ensuite avec du bon bouillon, et quand les viandes seront cuites, passez au tamis.

93. *Bechamelle.*

Mettez dans une casserole huit cuillerées de velouté, ajoutez-y trois cuillerées de consommé, faites réduire à grand feu, et toujours en tournant votre sauce, ces onze cuillerées à cinq seulement ;

ayez trois pintes de crême, que vous ferez réduire sur le fourneau à moitié; ayez soin de tourner votre crême et de gratter le fond de votre casserole, pour qu'elle ne s'attache pas et ne prenne pas le goût du gratin, votre velouté et votre crême réduits, mettez le tout ensemble, et faites bouillir à grand feu; tournez toujours votre sauce, afin qu'elle ne s'attache point; après avoir tourné votre béchamelle près d'une heure, si votre sauce se trouve assez liée, vous la passerez à l'étamine.

94. *Remoulade languedocienne.*

Ayez plein un verre de moutarde que vous délayerez dans un vase, ajoutez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, de sel et de poivre, hachez de persil, deux échalottes, un oignon et une gousse d'ail et trois jaunes d'œufs durcis, et vous pilerez le tout ensemble dans un mortier.

95. *Remoulade provençale.*

Hachez persil, capres et ognons, mettez une pincée de chaque sur chaque jaune d'œuf; pilez le tout dans un mortier avec une queue d'anchoix: on mêle en ajoutant de l'huile goutte à goutte, jusqu'à ce que l'on ait fait une pommade très-épaisse, on peut y ajouter un peu d'ail, si on ne le craint pas. On assaisonne avec un jus de citron.

96. *Sauce blanche aux capres et aux anchois.*

Délayez une pincée de farine avec deux cuillerées

d'huile, et un verre de bouillon, un anchois haché, une échalotte, capres, sel, poivre, faites lier sur le feu.

97. *Sauce Tomate ou aux pommes d'amour.*

Vous mettez vos tomates dans une casserole, après y avoir ôté les graines et l'eau, vous les poserez sur une tranche de jambon, et y ajouterez quelques débris de viande, un oignon, deux carottes, un clou de girofle et du céleri et l'assaisonnerez, vous les ferez cuire et réduire à petit feu, mouillerez avec bon bouillon, et lorsqu'elle sera assez épaissie vous la retirerez du feu, la passerez en la pressant fortement, et avant de servir vous y ferez fondre gros comme une noix de beurre.

98. *Purée d'oignons.*

Epluchez trente ou quarante oignons que vous placerez dans une casserole sur une tranche de jambon avec un peu de lard haché, quand ils seront bien fondus, vous y mettrez quatre cuillerées de velouté, vous ferez réduire votre purée sur un feu ardent, en le remuant avec une écuelle de bois, lorsqu'elle sera assez épaissie, passez au tamis.

99. *Sauce blanche à l'eau.*

Mettez trois onces de beurre et une de farine dans une casserole, faites bouillir à petit feu, mouillez vec de l'eau bouillante, tournez jusqu'à ce que la sauce

sauce bouille, ajoutez deux tranches de citron, et passez au tamis.

100. *Sauce Robert.*

Mettez dans une casserole du jambon et du lard, avec une cuillère à bouche de farine; faites roussir votre farine à petit feu; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros ognons hachés très-fin, et du beurre suffisamment pour faire cuire l'ognon; mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir une demi-heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde; vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais et le dindon.

101. *Ravigotte.*

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, poivre, un petit morceau de beurre manié de farine, et deux pincées de fournitures de salade, telle que civette, estragon, pimprenelle, cerfeuil, cresson; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et hachez-la très-fine, mettez-la dans la sauce, et faites-la lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez.

102. *Poivrade.*

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, deux ou trois ognons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse

d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic : passez le tout au feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer : mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure, mouillez avec du coulis, faites encore bouillir dix minutes, dégraissez, passez au tamis ; mettez-y du sel, gros poivre ; servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

103. *Sauce à la maître d'hôtel.*

Mettez un quarteron de beurre dans une casserole, du persil et des échalottes hachées très-menus, du sel, du poivre et un jus de citron ; vous mêlerez le tout ensemble. Au moment de servir, vous versez votre sauce dessus, dessous, dans les viandes ou poissons, à volonté.

104. *Vert d'épinards.*

Faites blanchir une poignée d'épinards, à laquelle vous ajouterez une pincée de persil et quelques queues de ciboules. Lorsque tout sera blanchi, vous le rafraîchirez, le passerez dans vos mains, le pilerez et le passerez à l'étamine : servez-vous en pour les mets indiqués.

105. *Tartare.*

Mettez dans le fond d'un vase de terre deux ou trois échalottes hachées très-mince, un peu de cer-

feuil et d'estragon, de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre ; arrosez ensuite légèrement votre sauce avec de bonne huile, et remuez-la toujours ; si elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre.

106. *Beurre de Provence ou ayoli.*

Faites tremper de la mie de pain dont vous exprimez l'eau pour lui enlever le levain, ôtez le germe et la peau de deux gousses d'ail, faites blanchir six amandes douces et leur enlevez la peau, pilez le tout dans un mortier de bois, tournez longuement en y laissant tomber par intervalles de l'huile goutte à goutte. Pour l'adoucir on y ajoute un jaune d'œuf avant de tourner.

107. *Sauce aux truffes.*

Faites chauffer un instant dans une casserole où vous aurez mis une demi-cuillerée d'huile, et une échalotte hachée, quelques truffes coupées bien menues ; après réduction ajoutez un demi-verre de vin blanc, faites bouillir, mouillez de suite avec du jus (n° 84), et peu d'instants après, écumez.

108. *Sauce au gibier.*

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, autant de bouillon, le jus d'un citron et la moitié du zeste, une cuillerée de chapelure de pain passée au tamis, deux cuillerées d'huile, un bouquet, une pincée de sel épice, faites bouillir le tout pendant vingt minutes.

109. *Sauce pour les poissons d'eau douce.*

Faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers, une bouteille de bon vin rouge, avec de l'ognon, un bouquet, ajoutez un verre de jus (n° 84); et mouillez avec le bouillon dans lequel votre poisson aura été cuit, passez au tamis, et ajoutez un anchois haché, et un morceau de beurre.

110. *Beurre noir.*

Faites bouillir deux bonnes cuillerées de vinaigre, avec du sel et du poivre; en même temps, faites chauffer du beurre dans une poêle, jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur très-brune; versez-le sur le vinaigre.

111. *Friture en beignets.*

On fait de la friture avec une infinité de choses: de ris d'agneau, de débris de volaille, des pieds et de la tête de veau, de cervelle, de palais de bœuf, etc. La viande doit être déjà cuite dans le bouillon ou dans le jus; on la désosse et on la coupe par morceaux de la grosseur d'une noix; on la marine dans un plat avec de l'huile, du jus de citron, du sel et des épices. Le merlan seul doit être mariné cru. On enduit chaque morceau d'une pâte composée comme nous dirons ci-après, et l'on fait frire à l'huile bien bouillante: on sert la friture toute chaude avec du persil qu'on a fait cuire tout cru, et qu'on met dessus.

112. *Pâte à frire.*

Pour faire la pâte à frire, il faut délayer dans de l'eau une certaine quantité de farine, de manière que la pâte ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse ; on l'assaisonne et on y met quelques gouttes d'huile ; on monte un blanc d'œuf et on le délaye dans la pâte à frire au moment de faire la friture.

113. *Grillade.*

On peut préparer pour hors-d'œuvre différentes espèces de poissons, comme rougets, dorades, maquereaux, loups, thons, et on les fait cuire sur le gril et on le sert avec une remoulade (95).

114. *Purée de carottes.*

Emincez suffisante quantité de carottes et quelques ognons : mettez-les dans une casserole avec du lard et du jambon ; quand vos racines commencent à se fondre, mouillez avec bouillon, ajoutez une cuillerée de carmel, et faites cuire à très-petit feu, jusqu'à ce que les racines soient assez cuites pour s'écraser facilement ; mettez-les alors sur un tamis, ou dans une passoire à petits trous, et faites-les passer à travers en les écrasant avec une cuiller de bois ; vous faciliterez leur passage en les mouillant de temps en temps avec un peu de leur cuisson. Mettez la purée dans une casserole avec un peu de jus et le reste de leur mouillement, ou, si

vous n'avez pas du jus, avec quelque fonds de cuisson, ou de dégraissis de quelque sauce, faites réduire jusqu'à bonne consistance, et dégraissez avant de servir.

115. *Purée de navets.*

Emincez suffisante quantité de navets, mettez dans une casserole du lard et du jambon avec une demi-cuillerée de sucre en poudre, passez-y vos navets jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; mouillez-les alors avec un peu de jus, ou, si vous n'en avez pas, avec du fonds de cuisson ou du bon bouillon, auquel vous ajouterez un demi-verre de vin blanc; faites réduire, et quand les navets sont bien fondus, passez-les au tamis, en les arrosant avec leur mouillement s'il y en a; si la purée est trop claire, faites-la réduire.

Pour les autres purées, voyez de 44 à 53.

116. *Ognons glacés.*

Il faut éplucher des petits ognons, leur couper légèrement la tête et la queue pour qu'ils ne se déforment pas en cuisant, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, passez vos ognons jusqu'à ce qu'il soient colorés; mouillez avec du bouillon, ajoutez un morceau de sucre, faites bouillir à grand feu; quand le mouillement aura diminué des trois quarts, on doit les laisser cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient tombés tout à fait à glace.

117. *Garniture de haricots.*

Faites cuire vos haricots comme au n°. 33 ; égouttez-les, mettez au fond d'une casserole, un anchois et des ognons hachés, deux cuillerées d'huile et une pincée de farine ; après la cuisson de l'ognon, mouillez avec bon bouillon ou du jus, faites bouillir, mettez-y vos haricots, et faites continuer le bouillonnement à petit feu.

118. *Garniture de carottes.*

Ratissez, coupez en tranches et faites blanchir à l'eau bouillante vos carottes ; après les avoir égouttées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, un petit morceau de sucre, couvrez-les de bouillon, faites cuire à petit feu en couvrant bien la casserole. Après cuisson, enlevez le lard et mouillez avec du velouté (n°. 68).

119. *Garniture de navets.*

Après avoir ratissé et coupé vos navets en tranches, faites blanchir à l'eau bouillante, égouttez, mettez dans une casserole, et couvrez de bouillon, posez dessus une plaque de jambon, ajoutez du bouillon et couvrez la casserole ; après la cuisson à un feu modéré, mouillez avec de l'espagnole (n° 86).

120. *Garniture de culs d'artichauts.*

Le même procédé qu'à la garniture de navets ci-dessus.

121. *Garniture de céleris.*

Suivez la même méthode que ci-dessus.

122. *Garniture de racines.*

Il faut mettre dans une casserole quelques carottes, petits ognons, pied de céleri, navets, quelques tranches de pommes de terre et de truffes, le tout cuit, mouillez avec la sauce qui vous conviendra, faites bouillir un instant, et dégraissez.

123. *Pommes de terre frites.*

On coupe en long, ou de toute autre manière les pommes de terre, on les met dans une casserole avec un feu ardent, et quantité suffisante de beurre ; couvrez la casserole en mettant du feu sur le couvercle, quand elles sont cuites et de belle couleur, on les retire pour les faire égoutter. On peut aussi les mettre en friture à la poêle à l'huile ou au beurre, on a soin alors de n'en mettre que la moitié à la fois, afin qu'elles ne soient pas surprises par le feu, on les arrose pendant la préparation, et on doit avoir soin de les retourner souvent.

124. *Mitonnage.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de lait, et de la mie de pain blanc ; lorsqu'elle aura bu le lait en y trempant, mettez-la sur un feu doux et faites-les recuire jusqu'à ce qu'elle soit en pâte ferme ; liez avec deux jaunes d'œufs.

125. *Quenelles*

Il faut avoir du blanc de volaille cru, ou de la viande maigre de veau, et séparer les nerfs et les peaux, hachez et pilez les viandes ; on fait auparavant dessécher sur le feu la mie d'un pain mollet trempée dans du lait (étant desséchée elle ne s'attache pas aux doigts) ; cette mie de pain étant refroidie on l'ajoute à la viande pilée, avec autant du beurre qu'il y a de viande ; on assaisonne avec de sel épice ; on pile le tout ensemble, en ajoutant successivement des œufs entiers, jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance, et l'on fait les quenelles de la manière suivante : On trempe une cuiller à bouche dans de l'eau tiède, afin que la farce ne s'attache pas, on la remplit de cette farce et on l'égalise avec un couteau dont la lame a été trempée dans du blanc d'œufs fouettés ; on pose sa quenelle sur du papier beurré ; on jette ensuite dans du bouillon en ébullition ; on retire le papier dès que les quenelles s'en sont détachées, et on laisse bouillir doucement pendant quelques minutes : retirez pour faire égoutter. Les quenelles servent à garnir des ragoûts, des tourtes et de pâtés chauds ; on en peut faire comme du godiveau avec toutes sortes de viandes, en ayant soin de mêler la matière grasse comme lard, tétine de veau, etc., avec une viande sèche comme chair de volaille, rouelle et noix de veau, chair de gibier.

126. *Quenelle de poissons.*

On se sert du même procédé ci-dessus, en remplaçant les viandes maigres, par de la chair de merlan ou de tout autre bon poisson.

127. *Farce au gratin.*

Passez au feu un quarteron de la rouelle de veau, quatre ou cinq foies de volaille ou de gibier, un morceau de lard, assaisonnez avec demi gros de sel épice (n° 72), fines herbes et un morceau de beurre; au bout d'un quart-d'heure, retirez du feu, égouttez le beurre, laissez refroidir et hachez votre viande, la pilez et ajoutez la moitié moins de mitonnage (n° 121) que vous avez de viande; pilez encore jusqu'à ce qu'il forme une pâte, dont on ne puisse distinguer les ingrédients qui la composent; en les pilant, jetez y par intervalles, un à un, deux ou trois jaunes d'œufs, et incorporez dans votre farce les blancs de vos œufs bien fouettés.

128. *Farce fine.*

De même que ci-dessus, en remplaçant le veau par de la viande de volaille et de lapereau.

129. *Farces en petits pâtés.*

Hachez ensemble quatre onces de rouelle de veau et autant de tranche de bœuf, hachez séparément autant de graisse de rognons de bœuf, que de rouelles; mêlez le tout et hachez encore; assaisonnez

d'un gros de sel d'épice, mettez y quelques œufs un à un pour l'amollir ; recommencez à hacher, et à mesure que votre pâte s'épaissira, vous la mouillerez avec un peu d'eau ; amenez-la ensuite à consistance de farce, et finissez-le en y mettant de la ciboule et du persil hachés bien menus.

130. *Farce cuite.*

Coupez en dés et passez aux fines herbes comme pour le *gratin* de veau (n° 127), ou des chairs de volaille bien épluchées ; hachez, pilez de même vos chairs, et ajoutez-y également autant de tétine cuite et autant de mitonnage. Lorsqu'en continuant de piler le tout, vous en aurez obtenu l'entier amalgame, vous l'amollirez comme la *farce à petits pâtés* ; finissez votre pâte en y mêlant quelques blancs d'œufs bien fouettés, et assaisonnez-la de sel, poivre, épices fines, persil et de fines herbes passées au beurre.

131. *Godiveau.*

Hachez en pâté de la noix sous-noix que vous aurez d'abord nettoyée de tous nerfs et peaux, et hachée le plus fin possible ; ajoutez-y le double de graisse de rognon de bœuf, sèche et cassante, que vous aurez de même nettoyée et hachée au préalable. Pilez le tout ensemble jusqu'à parfait amalgame : assaisonnez-le comme la farce (n° 129) ; et amolissez-le de même avec des œufs et de l'eau, en le pilant toujours.

132. *Salpicon.*

Les salpicons se font avec toutes sortes de chairs et de légumes, dont le choix est à volonté. Le point de précepte est que, viandes et légumes, tout soit cuit avant d'opérer le mélange.

Il y a un salpicon ordinaire que l'on fait ainsi : Prenez égale quantité de gorge de ris de veau, de foie gras ou demi-gras, de jambon, de champignons, de truffes, et coupez le tout en petits dés égaux ; jetez-les dans de l'espagnole réduite, et passez-les sur le feu en les remuant. Il ne faut point qu'ils bouillent.

Cette recette servira de guide pour tous autres salpicons. Quoique les ingrédiens diffèrent, la méthode ne doit point changer.

133. *Marinade au vinaigre.*

Assaisonnez ce que vous voulez mariner avec du sel et du poivre, ajoutez dessus des tranches de citron, d'ognon, de carottes, une demi feuille de laurier, de l'ail, de persil, et répandez dessus un demi-verre de vinaigre.

134. *Marinade à l'huile.*

Le même procédé que ci-dessus en remplaçant le vinaigre par de l'huile.

135. *Marinade pour les poissons.*

Mettez dans une casserole, des tranches d'ognon,

de carottes, de poreaux : une échalotte, du persil et un cœur de laitue, assaisonnez avec du sel épice, faites bouillir vingt minutes, écumez faites cuire votre poisson avec.

136. *Jus blond.*

C'est une espèce de jus que l'on fait avec des viandes blanches, et qu'on ne laisse pas colorer.

Prenez du veau, ou des parures de veau si vous en avez, un jarret, des débris de volaille ; mettez-les dans une casserole avec des ognons, des carottes, un bouquet garni, quelques clous de girofle, du gros poivre, un peu de muscade râpée, et pas de sel, si vous mouillez avec du bouillon. Mettez une cuillerée à pot de mouillement, et posez la casserole sur un feu un peu vif. Lorsque le mouillement est réduit, ne laissez pas attacher les viandes ; mouillez avec assez de bouillon pour que tout soit couvert ; faites bouillir et écumez ; ensuite vous étouffez votre fourneau, et vous faites cuire à très-petit feu pendant deux heures. Faites à part un roux sans couleur, passez-y des champignons pendant quelques minutes, versez-y le mouillement de vos viandes, par petites portions, et en remuant toujours, pour que le roux ne se grumelle pas ; faites bouillir, écumez encore, et ensuite tenez votre casserole sur un petit feu pendant une bonne heure ; dégraissez et passez à l'étamine.

137. *Jus au vin.*

Procédez comme au n°. 84 ; mais mouillez avec

moitié bouillon, et moitié vin blanc ou rouge, suivant la destination. Ajoutez à votre roux un peu de sucre en poudre.

138. *Cuissons pour entrées piquées.*

Foncez votre casserole avec des bardes de lard, quelques tranches minces de veau et une tranche de jambon, un ognon piqué d'un girofle, un bouquet, et la moitié d'une feuille de laurier; placez la viande piquée, faites suer, mouillez avec du bouillon, sans que le mouillement s'élève jusqu'au piquage; faites bouillir lentement, et placez un papier beurré ou huile sur votre casserole, sur laquelle vous placez un couvercle rempli de cendres chaudes.

139. *Glace pour glacer.*

Il suffit de bien dégraisser le fond de cuisson de votre entrée, et de la colorer si elle en a besoin, avec du jus, n°. 84, ou du du jus blond, n°. 136; la faire réduire dans une casserole jusqu'à ce qu'il tombe en glace, l'on glace avec un pinceau fait de plusieurs plumes.

140. *Sauce hachée.*

Faites bouillir une cuillerée à café de persil, autant d'échalottes, et une bonne cuillerée de champignons, le tout haché, avec trois cuillerées de vinaigre et un peu de gros poivre; lorsque le vinaigre sera presque entièrement réduit, faites un petit roux dans une autre casserole, mouillez-le

avec du bouillon, et versez-le sur votre sauce; faites-la réduire encore, et quand elle sera à son point, ajoutez-y une cuillerée de câpres, et autant de cornichons hachés; au moment de servir, mettez-y un peu de beurre d'anchois.

141. *Poêle.*

Faites bouillir un morceau de veau, après quelques ébullitions, placez-le dans une casserole coupé par petits morceaux, ainsi que des jambons, de lard, des carottes, de l'ognon et des ciboules, ajoutez du bon beurre et de bon bouillon; faites bouillir, écumez, et placez-y, enveloppé de plaques de lard, et de tranches de citron en y ajoutant un ognon piqué de girofle, un bouquet, un bon assaisonnement, la volaille ou la pièce de viande qui doit être cuite à la poêle, et faites après le bouillon, cuire à petit feu, en mettant un peu de cendres rouge sur le couvercle de la casserole.

142. *Coulis gras.*

Faites un roux (n° 63) dès qu'il a pris couleur versez-y lentement du jus (n° 48) en ébullition; mêlez bien, passez au tamis et vannez votre coulis.

DU BOEUF.

143. *Bouilli de bœuf.*

Le meilleur bouilli se prend dans la partie intérieure du corps qu'on appelle la culotte, que l'on

désosse et que l'on ficelle ; on la fait écumer à grand feu dès qu'elle a un peu bouilli, on y met la même garniture qu'au bouillon gras (n.° 1), lorsque le bouilli est assez cuit, on le sert entouré de persil en branches, une garniture d'ognons, ou de légumes, ou bien encore de petits pâtés. Il faut observer que si l'on veut avoir un bon bouilli, on doit se résigner à ne pas avoir un bon bouillon ; c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser la marmite au feu plus de temps que la cuisson de la viande n'en exige ; au contraire, lorsqu'on tient à la qualité du bouillon, on laisse la marmite au feu jusqu'à ce que la viande s'en aille en charpie, et alors elle ne conserve plus aucun suc.

144. *Bouilli de bœuf en miroton.*

Coupez votre bœuf, cuit dans la marmite, ou de la veille, en tranches fort minces ; mettez dans le plat sur lequel vous devez le servir, deux cuillerées de coulis, avec de l'ognon ou du persil, de la ciboule, des câpres, des anchois, une petite pointe d'ail ou d'échalotte, le tout haché très-fin, auxquels vous ajouterez du sel et du gros poivre ; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et assaisonnez-les par-dessus comme vous avez fait par-dessous ; couvrez votre plat et faites-le bouillir à petit feu, sur un fourneau pendant une demi-heure, plus ou moins, et servez à courte sauce.

145. *Bœuf bouilli à diverses sauces.*

A l'article des sauces on en trouvera plusieurs

qui conviennent au bœuf bouilli : on donnera la préférence à celle qui sera le mieux au goût des convives.

146. *Bœuf bouilli en quenelle.*

Hachez très-fin votre bouilli avec des pommes-de-terre cuites ; ajoutez des fines herbes, du beurre ou de la graisse de porc, et quelques œufs entiers ; maniez bien le tout et formez-en des boulettes que vous passerez au jus ou au beurre dans une casserole. Servez à sec ou avec une sauce à votre choix.

147. *Bœuf à la mode.*

Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines ; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupés en morceaux, des échalottes hachées bien menu, de petits ognons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel ; posez votre tranche sur ces ingrédiens ; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux ; faites mijoter pendant cinq à six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

148. *Aloyau à la broche.*

Arrosez d'huile d'olive un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête ; saupoudrez-le de sel fin, et mettez

dessus quelques feuilles de laurier et des tranches d'ognon. Lorsqu'il sera mortifié pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le de gros papier beurré, et mettez-le cuire à grand feu. L'usage est de servir à part une sauce hachée (n° 140).

149. *Filet de bœuf aux légumes.*

Préparez votre filet comme au n° 174, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, des bardes de lards, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel; faites-le partir sur un bon feu; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardens, et diminuez le feu de dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu d'espagnole (n° 86), et mettez dedans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc. Ce filet peut aussi se servir sur une sauce tomate (n° 97).

150. *Terrine à la paysanne.*

Vous avez la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches: avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de lard; un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie avec deux cuillerées d'eau; faites cuire de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine;

quand il est cuit, dégraissez, si vous le croyez convenable, et servez dans la terrine.

151. *Bifteck de Filet de bœuf à l'anglaise.*

Après avoir coupé votre filet sur son plein, vous le battrez, en ôterez les tours et ne laisserez pas de peau. Faites en sorte que votre bifteck soit un peu gras. Votre morceau paré, assaisonnez-le de sel, de gros poivre; vous le tremperez dans du beurre tiède; vous le ferez griller au moment de le servir; vous mettrez dessous, une sauce piquante, ou une sauce au beurre d'anchois, ou une sauce tomate, ou un jus clair, selon votre goût. Vous pourrez ajouter à ces sauces, si bon vous semble, ou des cornichons, ou des pommes de terre crues sautées dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur; vous les poudrez de sel et en entourez votre bifteck. Il faut sur-tout que votre bifteck aille à grand feu, c'est-à-dire qu'il soit saignant, afin que le jus se concentre.

152. *Bifteck aux pommes de terre.*

Il faut couper par tranches d'un pouce d'épaisseur, un morceau de filet de bœuf, réduire chaque tranche en l'applatissant à l'épaisseur de quatre à cinq lignes, les marinez avec des épices, un peu d'huile, du persil et de l'ognon haché et de jus de citron; quelque moment avant de servir le bifteck, il faut mettre la viande sur le gril par un feu ardent. Il est essentiel qu'il se serve très-chaud et saignant.

On peut le servir avec une sauce à l'anchois, avec des pommes de terre passées à la poêle avec du beurre et de fines herbes.

153. *Noix de bœuf braisée.*

Faites en sorte que votre noix soit bien decouverte : comme la viande en est sèche, vous la piquerez de gros lardons bien assaisonnés ; ficelez-la et mettez-la cuire dans une casserole avec sel d'épice, ail et girofle ; arrosez-la de vin blanc, de bouillon, et salez un peu. Mettez en même temps des carottes, attendez que votre viande soit à moitié cuite pour mettre les ognons. Alors vous diminuerez le feu de dessous et vous en mettrez dessus modérément. Lorsque la noix sera cuite, vous la dresserez sur un plat et la borderez avec les carottes et ognons que vous glacerez avec la moitié de votre fond, ayant eu soin de le faire réduire à cet effet : passez l'autre moitié et arrosez-en votre noix.

154. *Langue de bœuf à diverses sauces.*

Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure ; mettez-la ensuite rafraîchir ; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez ; prenez des lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules hachés très-menu, piquez-en votre langue, et faites-la cuire, avec un assaisonnement et des fines herbes, dans une casserole, avec quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et

de bœuf, carottes, ognons, épices diverses; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures; au moment de la servir, vous ôtez la peau de dessus, et ajoutez la sauce qui vous conviendra, on des cornichons à l'entrée arrosés d'une sauce piquante.

155. *Langue de bœuf à la broche.*

Quand vous aurez préparé votre langue comme ci-dessus, au lieu d'y ajouter une sauce, vous le piquez à petits lards, la faites cuire à la broche et la servez sur une sauce piquante.

156. *Langue de bœuf au gratin.*

Faites cuire une langue de bœuf à la braise (n° 70); ou si vous êtes pressé, dans la marmite, ôtez-en la peau, faites-la refroidir, et coupez-la en tranches. Hachez du persil, trois échalottes, des capres et deux anchois, maniez du beurre avec de la mie de pain, et une partie d'herbes hachées; faites une couche au fond du plat et arrangez par-dessus la moitié de morceaux de langues. Assaisonnez de sel épice, et saupoudrez avec les herbes hachées; faites une seconde couche de morceaux de langue; assaisonnez de même par-dessus; mouillez avec quelque cuillerées de bouillon et autant de vin; faites bouillir jusqu'à ce qu'il forme du gratin au fond du plat, avant de servir ajoutez un peu de jus ou de bouillon.

157. *Langue de bœuf en beignets.*

Voyez le n° 111.

158. *Palais de bœuf à la poulette.*

Préparez des palais de bœuf, et faites-les cuire dans quelques cuillerées ou de velouté ou de coulis blanc; égouttez-les, coupez-les par morceaux ronds ou par filets, et parez-les très légèrement; avant de servir, mettez dans vos palais de bon beurre, un peu de jus de citron, du persil haché; liez le tout avec des jaunes d'œufs et de la crême délayés ensemble. Remettez sur le feu, en faisant bien attention de ne pas laisser bouillir, car la sauce tournerait en huile.

159. *Palais de bœuf en blanquette à l'Allemande.*

Après avoir nettoyé vos palais de bœuf, vous les faites cuire dans un blanc. Au bout de cinq ou six heures, vous les égouttez, les coupez par morceaux et les parez très légèrement. Vous faites ensuite clarifier et réduire quelques cuillerées de coulis blanc, et au moment de servir, vous incorporez dans cette réduction un morceau de beurre et quelques gouttes de citron, prenant bien garde alors de ne pas la laisser bouillir, car elle tournerait en huile; vous y mettez vos palais de bœuf bien égouttés et bien chauds, et dressez proprement sur un plat.

160. *Queue de bœuf à la purée.*

Coupez une queue de bœuf par morceaux; faites la blanchir et faites la cuire dans une braise (n° 70),

quand elle est cuite, arrangez les morceaux sur un plat et arrosez avec une purée de lentille ou de pois (n° 44).

161. *Queue de bœuf à la sauce tomate.*

Préparez une queue de bœuf comme à l'article ci-dessus et couvrez-le d'une sauce tomate (97) au lieu de purée.

162. *Hachis à la Toulousaine.*

Hachez très-fin deux cervelles cuites à l'eau, avec du bœuf rôti ; maniez le hachis avec du beurre d'anchois fondu, et trois ou quatre jaunes d'œufs ; assaisonnez de sel, poivre, et muscade râpée. Formez-en des boules d'une moyenne grosseur, que vous roulerez ensuite dans la mie de pain ; passez-les au beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur ; servez à sec, ou avec une sauce tomate (n° 97).

163. *Côte de bœuf à la Marseillaise.*

Mettez dans une casserole une côte de bœuf, avec quatre cuillerées d'huile fine, sur un feu vif ; retournez-la plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle ait pris couleur ; mettez-la ensuite sur un feu doux, et laissez-la cuire. Lorsqu'elle est cuite, vous la dresserez à sec sur un plat. Vous avez préparé à l'avance de gros ognons que vous coupez en deux, et ensuite en tranches minces ; vous remettez un peu d'huile dans la casserole, et quand elle est bien chaude,

vous y jetez votre ognon que vous faites frire ; quand il a pris une belle couleur , vous ajoutez quelques cuillerées de vinaigre , ou de la moutarde , du sel et du poivre , et un peu de bouillon , et vous versez le tout sur votre côte.

164. *Andouillettes de bœuf.*

On coupe par tranches du bœuf aussi mince que les bardes de lard , on y met dessus une farce cuite (130) , ensuite on roule la tranche pour en former des andouillettes : après on les trempe dans de l'huile pour les panner et les faire griller : il faut avoir soin de les arroser avec de l'huile ou de la bonne graisse pendant qu'elles cuisent : étant cuites d'une belle couleur dorée , on les sert avec un peu de jus et du suc de citron.

165. *Hachis de bœuf.*

Hachez très-fin trois ou quatre ognons , et les mettez dans une casserole avec un peu de lard haché , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée ; mouillez avec du bouillon , un demi-verre de vin , sel , gros poivre ; laissez bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit , et qu'il n'y ait plus de sauce ; mettez-y du bœuf haché , faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'ognon : en servant mettez-y une cuillerée de moutarde , ou un filet de vinaigre.

166. *Bœuf en miroton.*

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite : si vous en avez de la veille, il sera aussi bon : coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ognon, câpres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très fin, sel, gros poivre, arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous, couvrez votre plat, et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi heure, et servez à courte sauce.

167. *Gras double à la provençale.*

Il faut prendre du gras double bien épais, le faire blanchir et le bien ratisser, le jeter ensuite dans l'eau bouillante, le nettoyer, et le faire cuire dans une troisième eau, que vous aurez assaisonnée avec un bouquet, du sel, un ognon, un clou de girofle, et un morceau de petit salé ; il faut ensuite le couper en morceaux de quatre doigts, le mettre dans une casserole avec du lard haché, une tranche de jambon ; on ajoute du persil, de l'ail haché ; on le mouille avec l'eau dans laquelle il a cuit ; on le lie avec un ou deux œufs, on y ajoute du fromage de gruyère râpé, du jus de citron et l'on sert bien chaud.

168. *Gras-double à la poulette.*

Après avoir choisi, fait blanchir et nettoyé votre gras-double comme le précédent, faites-le cuire dans un blanc, d'où vous le tirerez au bout de sept à huit heures pour le couper en filets ; et accommodez-le comme les *palais de bœuf à la poulette* (n° 158).

169. *Gras double à l'italienne.*

Préparez, faites cuire et coupez du gras-double comme le précédent ; faites reduire d'un bon tiers de l'italienne rousse, sautez votre gras double dedans ; laissez mijoter quelque peu ; ajoutez du jus de citron, et servez.

170. *Gras-double à la lyonnaise.*

Après l'avoir préparé comme ci-dessus, on le coupe par morceaux de la grandeur de la main, on le marine avec de l'huile, du persil, des câpres hachés et un bon assaisonnement. On fait cuire un instant sur le gril et l'on sert bien chaud.

Au lieu de le faire griller, on peut le passer à la poêle, avec du beurre ou de l'huile, et y presser un jus de citron.

171. *Rognon de bœuf à la parisienne.*

Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et une pointe d'ail, hachés menu. Quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre,

un peu de coulis, ou, à défaut de coulis, un peu de bouillon gras, et ne le laissez plus bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

On peut encore le servir cuit à la braise, avec une sauce piquante.

172. *Pièce de bœuf au four.*

Lorsqu'elle est cuite dans la marmite comme au naturel, on la retire pour l'égoutter, et dresser sur le plat où elle doit être servie ; on met sur tout le dessus une sauce aussi épaisse qu'une bouillie, faites avec beaucoup de bon beurre, de la farine, du jus, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés sur le feu ; on pane tout le dessus avec de la mie de pain, que l'on arrose encore de beurre ; on la met au four, jusqu'à ce qu'il se forme en croûte bien dorée : en servant le plat, bien essuyé et égoutté de sa graisse, on y met une bonne sauce.

173. *Culotte de bœuf au four, à la broche, en pâté.*

Désossez une culotte, ou simplement un morceau de culotte de bœuf : lardez-la avec du gros lard pétri comme celui indiqué pour le *bœuf à la mode* ; assaisonnez-la de sel et des fines épices ; mettez-la dans une casserole proportionnée à sa grandeur avec du vin blanc ; bouchez-la bien avec un couvercle, dont vous enduirez les bords avec de la pâte ; mettez cuire au four pendant cinq ou six heures, dégraissez et servez avec la sauce.

On prépare de même la culotte qu'on veut mettre soit en pâté, soit à la broche : ainsi il est inutile de faire un article à part sur ces manières de l'accommoder.

174. *Filet de bœuf piqué, à la broche.*

Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe ; piquez-le de lard par-dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué ; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, ognons, persil, jus de citron, canelle ; troussez-les en forme de *S* ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif, d'une belle couleur ; mettez alors dessous la sauce que vous jugerez la plus propre à relever votre bœuf, telle que la sauce hachée (nº 140) ou poivrade (nº 102).

175. *Entre-côte au Jus.*

Le procédé pour ce mets est très simple ; vous prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron ; en la préparant de manière qu'il ne reste que l'os de la côte, que vous décharnerez ; battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez votre côte dans de l'huile ou du beurre ; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre, vous la faites griller de manière qu'elle ne brûle pas, mais qu'elle cuise à petit feu ; selon l'épaisseur de votre côte, il faut une demi-heure ou trois quarts d'heure ; quand elle est cuite

à son degré ; vous mettrez des cornichons hachés dans un coulis roux clarifié, et le versez sur l'entre-côte. Si vous le jugez à propos, vous mettrez à la place une cuillerée de jus.

176. *Bœuf à l'écarlate.*

Prenez une culotte ou un morceau de culotte de bœuf que vous aurez laissée mortifier autant que possible ; désossez-la et lardez-la de gros lard ; frottez-la de sel fin mêlé avec du salpêtre purifié, et, après l'avoir mise dans une terrine de grès ; assaisonnez-la de sel épice, deux gros par chair, de ciboules et de persil hachés, d'ail, de girofle, de thym et de basilic. Ajoutez quelques ognons coupés en tranches ; couvrez le tout d'un linge blanc, puis d'un vase de mesure. Vous pouvez laisser mariner pendant une quinzaine, savoir, les quatre premiers jours sans y toucher, et ensuite l'enterrer à deux pieds de profondeur dans un endroit à l'abri de la pluie et de l'humidité, et laissez séjourner dix à douze jours. Ensuite faites bouillir de l'eau avec des carottes, des ognons, un bouquet de persil et une échalotte ; et mettez cuire dedans votre pièce de bœuf enveloppée d'un linge blanc, et ficelée : quand elle sera cuite faites-la refroidir dans son assaisonnement ; ensuite vous l'en retirez pour la servir, soit chaude avec du bon jus, ou de la laitue pommée, ou des légumes, ou de la purée de pois ; soit froide avec du persil autour comme un jambon.

DU VEAU.

177. *Tête de veau au naturel.*

Prenez une tête de veau bien dégorgée, bien échaudée et épluchée, plongez-la dans l'eau bouillante, et laissez-les blanchir pendant une demi-heure au moins, en écumant avec soin ; retirez et faites rafraîchir dans l'eau froide, ouvrez la machoire inférieure dont vous ôterez les deux os, dépouillez la supérieure jusqu'aux yeux, désossez aussi le sommet de la tête jusqu'à l'œil, ôtez la peau de la langue, et placez la tête sur un linge blanc et fin, que vous contiendrez avec de la ficelle ; il sera bon avant de l'envelopper, de la frotter partout avec des tranches de citron, et de placer sur le linge des bardes de lard, quelques tranches d'ognon, des carottes et une feuille de laurier. La pièce étant enveloppée et ficelée, mettez-la dans une marmite, recouverte par l'eau dans dans laquelle vous jetterez une bonne poignée de farine, un morceau de beurre ou de lard râpé, un ognon piqué d'un clou de girofle, un gros bouquet et les tranches de citron qui ont servi à frotter la tête et leurs zestes sans les pepins ; faites cuire pendant près de trois à quatre heures ; quand vous voudrez servir découvrez les cervelles.

178. *Têtes de veau à différentes sauces.*

Servez la tête de veau préparée comme ci-dessus,

dressez et versez par dessus la sauce qui vous conviendra.

179. *Tête de veau en friture.*

Voyez le n°. 111.

180. *Tête de veau farcie.*

Préparez votre tête comme au n°. 177 coupez-les en croix par dessous, désossez-la et faites-la blanchir, au moment qu'elle commencera à bouillir, retirez-la, essuyez-la avec un linge et la flambez; enlevez la cervelle, la langue, et une partie de la chair des bajoues, coupez ces viandes en dés moins la langue, et la mêlez avec des morceaux de jambon et de truffes également coupés; vous farcissez votre tête avec une des farces n°s. 129 ou 130, en y mêlant vos dés de viandes, jambon et truffes. Votre tête ainsi farcie, il faut remettre à la place qu'elle occupait, la langue que vous aurez faite blanchir et que vous dépouillerez; ensuite replacez la peau en donnant à la tête sa première forme, la coudre, et faites cuire dans un vase juste à sa grandeur, de l'eau mitigée avec du bouillon et deux verres de vin blanc; recouvrez-la avec des bardes de lard, et assaisonnez avec un bouquet, un oignon, deux clous de girofle, une gousse d'ail, quelques tranches de citron sans les pépins, sel et gros poivre. Faites cuire à petit feu pendant au moins trois heures; écumez, retournez-le à moitié cuisson; lorsqu'elle est cuite, faites-la égoutter.

On peut la servir avec toutes sauces ; on peut en faire une, en passant une partie de sa cuisson à travers un tamis, y ajouter du jus n°. 84, ou du coulis n°. 142, et un filet de vinaigre.

Si vous vouliez vous servir de cette tête pour entremêts froid, il faudrait remplacer dans la cuisson l'eau par du vin blanc, assaisonnez davantage, laissez refroidir dans sa cuisson et servez sur une serviette.

181. *Préparation de la cervelle de veau.*

Enlevez la peau et les fibres de votre cervelle, après l'avoir bien épluchée faites-la dégorger dans l'eau froide ; vous la faites blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez jeté du sel et du vinaigre. vous écumez, et après les avoir égouttées vous les faites rafraîchir dans l'eau froide pour les raffermir.

182. *Cervelle de veau en friture.*

Après l'avoir préparée comme ci-dessus, vous suivrez la methode indiquée au n° 111.

183. *Cervelle de veau au beurre noir.*

Faites dégorger et blanchir vos cervelles comme ci-dessus, faites les cuire dans une poêle (n° 143), après cuisson, faites égoutter et arrosez avec du beurre noir (n° 110).

184. *Cervelle de veau à l'oseille.*

Le même procédé que ci-dessus, en remplaçant le beurre noir pour de la sauce à l'oseille (51).

185. *Cervelles de veau à l'allemande, à la ravigote, ou à la purée de pois.*

Préparez et faites cuire vos cervelles comme ci-dessus, dressez-les sur un plat, et masquez-les avec une sauce allemande n° 87 ou une sauce ravigote n° 111, acccompannée de petits ognons cuits dans du consommé.

186. *Oreilles de veau à l'italienne.*

Echaudez des oreilles de veau : flambez-les, faites-les blanchir et rafraîchissez-les ; faies-les cuire ou dans un blanc ou dans une casserole foncée de bardes de lard ; mettez-y ces oreilles avec un bouquet, un ognon et quelques tranches de citron ; mouillez-les avec du consommé et de bon vin blanc ; couvrez vos oreilles de bardes de lard ; mettez dessus un rond de papier beurré : au bout d'une heure et demie, elles seront cuites ; vous les retirerez, les égoutterez, les essuierez, et cisèlerez les bouts comme vous feriez d'une ciboule ; dressez et servez-les sur une sauce à l'italienne, 88.

187. *Oreilles de veau en marinade.*

Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites comme il est dit cidessus ; faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre ; trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poêle et de les retourner : vous les égoutterez pour les servir couronnée de persil frit.

188. *Oreilles de veau à la ravigote.*

Préparez et faites cuire vos oreilles comme celles à *l'italienne ;* vous les servirez avec une sauce ravigote, après en avoir coupé les pointes et ciselé les cartilages.

189. *Oreilles de veau frites.*

Voyez le n° 111.

190. *Noix de veau en papillottes.*

Vous levez une noix de veau, et en ôtez toutes les parties nerveuses, c'est-à-dire ce qui la couvre. Vous la piquez de lardons bien assaisonnés, et la faites mortifier pendant plusieurs jours dans des fines herbes hachées, et trois quarterons de beurre fondu et clarifié à moitié, le tout assaisonné d'un bon goût, vous l'enveloppez ensuite dans sept à huit feuilles de papier blanc huilées, et le faites cuire pendant trois bonnes heures dans un four un peu doux, ou sur un gril couvert d'un four de campagne. Au moment de servir, vous l'ouvrez avec des ciseaux, et y mettez dedans une sauce italienne (n° 88).

191. *Noix de veau aux truffes.*

Prenez trois noix de veau que vous unissez, en tirant légèrement la viande qui vous empêche la bonne mine. Il faut les larder par tout avec des lardons de lard et de truffes, tous les deux ma-

niés ensemble avec du sel fin, persil, ciboules et truffes hachés ; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte, ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

192. *Préparation du ris de veau.*

Les ris de veau sont un manger très-délicat ; ils entrent de plus dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans de l'eau tiède, et les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, et vous les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

193. *Ris de veau piqués.*

Vous faites dégorger et blanchir quatre beaux ris de veau ; vous les piquez de lard par-dessus, et les faites cuire au four, dans une bonne réduction, pendant trois quarts d'heure ; vous les glacez d'une belle couleur, et les mettez sur de l'oseille (n° 51), ou une sauce tomate (n° 97).

194. *Ris de veau aux fines herbes.*

Hachez très-fin du persil, une petite pointe d'ail, deux échalottes, des champignons ; maniez le tout avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre ; faites blanchir quatre ris de veau ; mettez-les dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin

blanc ; autant de bon consommé ; faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter ; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte ; incorporez-la dans un peu de coulis clarifié, et versez sur le ris de veau. Vous pouvez, si vous voulez, les servir ainsi dans une caisse.

195. *Ris de veau frits.*

Voyez n° 111.

196. *Fricandeau de veau.*

Prenez et faites mortifier la noix d'un cuisseau de veau, applatissez-la et piquez-la, et introduisez dans le sens de la viande de gros lardons bien assaisonnés ; faites-le dégorger deux heures dans l'eau fraîche ; et puis blanchir le lard tourné en dessous, retirez-le aux premières ébullitions, et faites-le égoutter sur un tamis ; faites cuire en mouillant avec du bouillon, en ayant soin de placer dessous une barde de lard et une tranche de jambon, joignez-y un bouquet, une demi feuille de laurier, une carotte et un ognon piqué d'un girofle, évitez que le mouillement couvre la partie piquée : terminez votre cuisson lentement, posez par dessus un papier graissé de beurre et un couvercle de cendre rouge ; quand votre fricandeau est cuit, retirez-le de la casserole pour bien dégraisser la sauce, la passez au tamis et la faites réduire par un feu un peu vif, en y ajoutant du jus et en la retournant de toutes les façons pour lui donner

donner une couleur égale ; vous y placerez votre fricandeau, et la glacerez du côté du lard et le dresserez sur le plat que vous devez servir avec la garniture qui vous conviendra. Le fricandeau doit être coupé avec une cuiller au contre sens du fil de la viande, et non avec un couteau.

197. *Langue de veau.*

La langue de veau peut se préparer de toutes les manières indiquées pour la langue de bœuf.

198. *Langue de veau au naturel.*

Faites la blanchir dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure ; retirez-la à l'eau froide, et laissez égoutter ; faites-la cuire avec des bardes de lard, du vin blanc, un peu de bouillon, un ognon piqué et un bouquet garni, sel et poivre ; faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, faites réduire la cuisson ; mettez-y, lorsqu'elle est réduite, des cornichons et un filet de vinaigre, et servez-vous-en comme de sauce.

199. *Fraise de veau en friture et en beignets.*

Voyez n°. 111.

200. *Coquilles et cervelles de ris de veau.*

Faites blanchir vos ris ou vos cervelles, coupez les à dez, faites-les cuire dans une casserole dans du dégraissis ou de l'huile ou du beurre, ajoutez des ognons ou une échalotte, persil, truffes ou champignons, le tout haché, tournez toujours vo-

tre sauce en mouillant avec du bouillon ; lorsque la cuisson est presque terminée, ajoutez quelques cuillerées de jus (84) et de velouté (85), une pincée de farine, liez un jaune d'œuf, et exprimez un peu de jus de citron. Vous placez ensuite vos cervelles et votre sauce dans des coquilles d'huîtres enduites de beurre ou d'huile, vous les saupoudrez avec de la rapure de pain, ou les panez avec de la mie de pain mêlée de fromage râpé, et vous faites prendre couleur en mettant par-dessus les coquilles, un couvert avec du feu.

201. *Côtelettes de veau piquées en fricandeau.*

Faites blanchir vos côtelettes, piquez-les et faites cuire (n° 138) glacez (n° 56) et servez dans une sauce à l'oseille (n° 50).

202. *Pain ou gâteau de foie de veau.*

Hachez un foie de veau, et pilez-le ; hachez et pilez une demi-livre de graisse de bœuf et une demi-livre de lard ; ajoutez des champignons, deux ognons coupés en dés et passez au beurre, six œufs dont vous fouetterez les blancs, un demi-verre d'eau-de-vie, sel, poivre et muscade ; pilez le tout ensemble ; garnissez le fond et les côtés d'une casserole avec des bardes de lard ; mettez-y tout le hachis en l'entrelardant de truffes coupées en morceaux, si vous en avez ; couvrez le dessus avec des bardes de lard ; posez la casserole sur un feu étouffé, et entretenez des charbons allumés sur le couver-

cler. Pour que le gâteau ne se déforme pas, il faut le laisser refroidir dans la casserole, il est indispensable que celle-ci soit en fer battu ou en fer-blanc. Quand le gâteau est froid, trempez un instant la casserole dans l'eau bouillante, et renversez-la sur un plat; enlevez les bardes de lard; parez et couvrez de chapelure de belle couleur et bien fine.

204. *Côtelettes de veau grillées et panées.*

Faites mariner vos côtelettes dans la marinade (134), couvrez-les de mie de pain, applatissez les mies avec les mains, faites griller sur un feu doux, et servez à sec, ou avec une sauce à la ravigote (101).

205. *Côtelettes de veau en papillottes.*

Faites-les mariner comme ci-dessus; ajoutez à la marinade une gousse d'ail écrasée; faites la marinade un peu longue; mettez chaque côtelette dans une feuille de papier huilee; saupoudrez-les de mie de pain, et versez par-dessus le reste de la marinade; couvrez avec une barde de lard; pliez la feuille de papier par-dessus la côtelette; retranchez ce qui est inutile dans les angles, et formez votre papillote, en plissant et reployant les deux bords du papier, de manière que l'huile ne puisse pas sortir; serrez le plus que vous pourrez la côtelette dans sa papillote, et terminez les plis du côté de l'os, où vous les attacherez avec du gros fil; faites griller à petit feu pour que le papier ne brûle pas. Servez dans les papillotes.

205. *Veau rôti.*

Piquez-le de lard, si vous voulez, et faites-le rôtir long-temps à un feu doux; il doit être cuit, sans être desséché; pour éviter la déperdition de ses sucs, lorsqu'il est embroché, il faut appliquer légèrement sur toutes les parties de la surface une pelle rouge, ce qui crispe les chairs et retient les sucs en dedans.

206. *Veau rôti à la Languedocienne.*

Faites-le crisper avec la pelle rouge; mettez dans la lèchefrite une marinade composée d'huile, de jus de citron ou de vinaigre, deux anchois, sel et poivre; arrosez-le souvent avec cette marinade; lorsqu'il est cuit, servez-le avec ce qui est dans la lèchefrite, après avoir dégraissé.

207. *Foie de veau piqué à la broche.*

Bardez un foie de gros lard bien assaisonné, marinez-le avec la marinade (n° 134); enveloppez-le de papier beurré, bien assujéti avec des hatelets, servez glacé avec une sauce à la poivrade (n° 102).

208. *Foie de veau à la poêle.*

Faites cuire un foie de veau coupé en tranches dans une poêle (n° 141), mouillez avec de vin rouge, allongez avec du bouillon et ajoutez du jus de citron.

209. *Filets mignons de veau.*

Prenez un certain nombre de filets mignons, piquez-en moitié, parez l'autre ou de truffes ou de jambon, et faites-les cuire comme le fricandeau (n° 138); vous les glacerez au moment de servir. On peut les dresser indifféremment sur de l'oseille, de la chicorée, ou tout autre ragoût de légumes.

210. *Poitrine farcie.*

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau et les tendons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Cousez la peau pour que la farce ne sorte pas. Vous la ferez cuire à la braise (n° 70), servez la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez.

211. *Blanquette de veau.*

Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe servie la veille, faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou de velouté, avec un peu de consommé ou de simple bouillon; liez votre sauce avec des jaunes d'œufs; et ajoutez du beurre frais selon la force du ragoût, du persil blanchi, du jus de citron; jetez votre veau dans cette sauce, et servez.

212. *Escaloppes de filets de veau.*

Ayez un filet de veau bien mortifié; vous le cou-

pez en petites lames, et en formez des petits morceaux gros comme des pièces de deux sous, que vous mettez à mesure dans un plat à sauter beurré. Au moment de servir, vous les sautez sur un fourneau très-ardent : c'est l'affaire d'une minute ; vous égouttez le beurre, et les liez avec deux bonnes cuillerées d'allemande réduite (n° 86), un bon morceau de beurre, du persil blanchi, et un jus de citron ; vous servez chaudement avec des croûtons ou de la mie de pain en bouchon autour et passés au beurre.

213. *Rognons de veau au vin de champagne.*

On coupe les rognons par morceaux, on les fait sauter dans la poêle avec des fines herbes et du beurre ; on met selon la quantité de rognons, un verre ou deux de vin blanc, qu'on fait réduire par une ébullition précipitée. On sert avec du jus de citron, en y ajoutant si l'on veut un peu de jus.

214. *Fricandeau à la broche.*

Préparez votre fricandeau comme au n° 196, enveloppez-le de papier qui contienne une marinade (n° 134) ; faites cuire à la broche ; peu avant l'entière cuisson, enlevez le papier pour que votre fricandeau se colore, dressez et versez dessus la sauce (n° 140).

215. *Brochette de cervelles.*

Préparez vos cervelles comme au n° 181, cou-

pez-les carrément, enveloppez dans de la crépine de cochon, ou coupez des tranches minces de lard, et enfilez alternativement dans des brochettes, marinez comme au n° 134, panez et faites griller.

216. *Fraise de veau.*

Faites-la dégorger et blanchir à l'eau bouillante, retirez-la à l'eau froide, et laissez égoutter, faites la cuire avec des bardes de lard, du vin blanc, du bouillon, un ognon piqué, un bouquet garni; assaisonnez, faites cuire à petit feu, puis réduire la cuisson, ajoutez des cornichons et un filet de vinaigre, et servez pour hors-d'œuvre.

217. *Fraise de veau en friture et en beignets.*

Faites cuire comme ci-dessus, coupez-la en morceaux, et suivez la méthode indiquée aux n° 111 et 112, en laissant tremper vos morceaux de fraise une heure dans la marinade indiquée au n° 111.

218. *Foie de veau à la provençale.*

Faites fondre du lard dans une cassorole, et faites-y cuire un foie de veau coupé par morceaux que vous avez assaisonnés après cuisson, ôtez-les de la casserole, dans laquelle vous jetterez une pincée de farine, et un moment après, un anchois, une gousse d'ail, une échalotte, du persil et des câpres, le tout haché, faites bouillir et réduire, jetez votre foie, et quelques momens après liez avec deux jaunes d'œufs, et ajoutez du suc de citron ou un filet de vinaigre.

MOUTON.

219. *Sellete ou bouilli de mouton au naturel, en sauce ou aux pommes de terre.*

La sellete se coupe au même endroit où l'on coupe la culotte dans le bœuf ; c'est le meilleur morceau pour bouilli ; on le sert après qu'on en a ôté la peau ; on l'entoure de persil en branches.

On peut y verser dessus une sauce tomate ou tout autre, on l'entoure également de choux-croûtes, de navets, ou de pommes de terres.

220. *Carbonnade.*

Prenez une rouelle de de mouton, lardez-la dans la chair, de gros lardons assaisonnés ; placez votre rouelle dans une casserole ou vous aurez mis du lard haché, une carrote, un oignon piqué d'un clou de girofle ; faites roussir à petit feu des deux côtés, mouillez avec de l'eau bouillante si vous manquez de bouillon. Passez à la poêle des navets que vous aurez fait blanchir ; mettez-les dans la casserole, assaisonnez, continuez la cuisson à petit feu ; dégrasisez et servez.

221. *Côtelettes de mouton au naturel ou panées.*

Ayez un carré de côtelettes bien mortifié, et levez la peau qui couvre le gras, coupez-les également, et marinez-les avec de l'huile, du sel et du poivre, mettez sur un gril posé sur un feu ar-

dent, en ayant soin de placer le bout de la côtelette sur la partie charnue de celle qui se trouve à côté, pour que le jus se concentre dans la chair, tournez et servez de suite. On peut servir les côtelettes avec des sauces différentes. Si vous désirez les côtelettes panées, vous n'avez qu'à les paner et les griller à un feu ardent.

222. *Côtelettes à la victime.*

Préparez vos côtelettes comme ci-dessus, liez-en trois l'une sur l'autre, toutes du même côté; retournez-les souvent sur le gril, afin que le jus se concentre sur celle du milieu que vous aurez eu soin de choisir la plus belle; lorsque vous verrez que les deux côtelettes qui renferment celle du milieu sont plus que rôties, vous les retirerez et ne servirez que celle du milieu.

223. *Côtelettes à la purée d'ognon.*

Passez au beurre des côtelettes après les avoir parées; mouillez avec du jus (n° 84), ou si vous n'en avez pas, avec du bouillon; dans ce dernier cas, ajoutez des carottes, des ognons, un bouquet garni, sel, poivre et deux clous de girofle; faites cuire à très-petit feu; dressez-les sur le plat en couronne, et mettez au milieu une purée d'ognons, (n° 98).

224. *Côtelettes à la purée de lentilles.*

Faites cuire comme ci-dessus, dressez de même, avec une purée de lentilles (n° 44).

225. *Côtelettes à la sauce tomate.*

Faites cuire comme ci-dessus, et retirez les côtelettes pour faire réduire la cuisson ; quand elle est bien réduite et un peu refroidie, saucez-y les côtelettes, et couvrez-les de mie de pain ; laissez-les refroidir ; cassez quatre œufs dans le restant de la sauce ; trempez-y les côtelettes, et panez-les une seconde fois ; imbibez-les de beurre tiède avec un pinceau, et saupoudrez-les de mie de pain bien fine ; faites griller à un feu très-doux. Servez avec une sauce tomate (n° 97.)

226. *Gigot de mouton rôti.*

Parez le manche et le bout du gigot ; contenez-le fixement sur la broche, et ne le présentez au feu que lorsqu'il est bien vif. Le mouton comme le bœuf qu'on fait rôtir, doivent être saisis d'abord par le feu, et il ne faut pas les laisser languir à la broche ; mettez dans la lèchefrite du beurre fondu, et un peu de vinaigre et de sel ; arrosez souvent ; si on aime l'ail, mettez-en une gousse sous la peau, près du manche. Le temps que doit durer la cuisson ne peut être déterminé ; il dépend de la grosseur de la pièce, de l'activité du feu, et du degré de cuisson qu'on veut obtenir.

227. *Gigot de mouton à l'eau.*

Désossez le casis de votre gigot jusqu'à l'os de la cuisse ; piquez l'intérieur de votre gigot avec du

gros lardons assaisonnés de sel, poivre, ail et des épices ; vous les ficellerez ; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessous, des carottes, des ognons, clous de girofle, feuille de laurier et un peu de thym ; mouillez votre gigot avec de l'eau ; mettez-y du sel ; ayez soin qu'il baigne dans l'eau ; faites-le bouillir pendant cinq heures ; faites réduire le mouillement, déficelez-le avant que de le servir, ajoutez un peu de jus et le suc d'un citron, mettez-le sur un plat avec un peu de mouillement dans lequel il a cuit, et que vous passerez au tamis.

On peut servir, si l'on veut, à l'entour des navets ou des pommes de terre tournées et cuites avec le gigot, ou bien une sauce tomate.

228. *Gigot de mouton à la languedocienne.*

Ayez un bon gigot que vous ferez mortifier à point ; levez-en la peau, sans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, et quelques filets d'anchois ; remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paraisse point ; arrêtez-la avec de la ficelle, de crainte qu'elle ne se retire en cuisant : mettez votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, et lorsqu'il sera cuit, vous le servirez avec une partie de son fond que vous ferez réduire.

229. *Rosbif de mouton.*

Le rosbif ou derrière du mouton, se met entier à la broche servi dans son jus, dans lequel on peut ajouter une garniture quelconque.

230. *Poitrine de mouton braisée.*

Vous coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales ; vous mettrez dans une casserole des bardes de lard ; vous y ajouterez des tranches de jambon, vos morceaux par-dessus, que vous couvrirez de lard ; vous y jetez deux carottes coupées en tranches, ainsi que trois ou quatre ognons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuillère à pot de bon bouillon ; vous les ferez mijoter pendant trois heures, feu dessus, feu dessous ; lorsque vous serez sur le point de servir, égouttez-les, et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille et de la chicorée au milieu.

231. *Haricots de mouton à la ménagère.*

Coupez une épaule de mouton par morceaux, plus ou moins longs ; faites un roux du lard haché avec un peu de beurre et plein une cuiller à bouche de farine ; faites-le roussir sur le feu, en le tournant toujours avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur ; ensuite vous y mettez la viande et la passez cinq ou six tours sur le feu, en la tournant de temps en temps ; après vous

y mettez du bouillon ; à défaut de bouillon, mettez une chopine d'eau un peu chaude, que vous verserez peu à peu, afin que le roux puisse bien se délayer, en remuant toujours avec la cuillère, jusqu'à ce que vous ayez mis le tout. Assaisonnez votre viande avec du sel, du poivre, des échalottes, un bouquet de persil, une feuille de laurier, du thym, deux ou trois clous de girofle, deux petits ognons une gousse d'ail ; faites-les cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus ; ôtez-la et n'en laissez que le moins que vous pourrez ; prenez des navets bien ratissés et bien lavés, que vous couperez par morceaux ; mettez-les avec la viande étant c its, ôtez le bouquet ; penchez encore la casserole pour enlever la graisse qui reste ; si la sauce était trop abondante, vous la feriez réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus : arrosez le tout avec la sauce.

232. *Carré de mouton à la poivrade.*

Parez deux carrés de moutons, et piquez-les de lard ; vous les faites mariner un ou deux jours dans un demi-verre d'huile, le jus d'un citron, sel, poivre, aromates, deux ognons en tranches, et du persil en branches. Une heure avant de servir ; vous les faites cuire à la broche, et les glacez d'une belle couleur ; servez avec une poivrade (n° 102).

233. *Filets de mouton en chevreuil.*

Vous parez proprement douze filets mignons de mouton, et les piquez de lard ; vous les faites mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches, et de l'ognon en tranches. Un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace, et les glacez d'une belle couleur ; vous servez chaudement avec une poivrade (n° 102).

234. *Cervelles de mouton.*

Elles se servent avec toutes sortes de sauces et de garnitures.

235. *Pied de mouton au naturel.*

Faites cuire vos pieds de mouton ; écoulez-les, mettez-les dans une casserole dans du bouillon ou de l'eau bouillante, avec une plaque de lard, un bon bouquet, une feuille de laurier, un ognon piqué de girofle, un ail, faites bouillir ; lorsqu'ils ont pris goût, on les retire, on les fait égoutter et on les sert avec de fines herbes.

236. *Pieds de mouton en poulettes.*

Préparez comme ci-dessus : désossez-les et mettez-les dans une casserole avec du beurre ou du lard râpé, assaisonnez, mouillez avec du bouillon ou de l'eau bouillante; ajoutez du persil haché et lié avec deux jaunes d'œuf, exprimez ensuite un jus de citron.

237. *Rognons de mouton à la maître d'hôtel.*

Coupez vos rognons en deux par derrière sans qu'ils soient séparés, faites-leur quelques incisions en dedans; marinez-les (n°. 134), passez au travers une brochette pour les fixer, et faites-les griller; mettez-les ensuite dans une sauce à la maître d'hôtel (n°. 103).

238. *Rognons de mouton au vin de champagne.*

Voyez l'article 215.

239. *Queues de mouton au riz.*

Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braise, qui est composée de bouillon, deux ognons et deux carottes, un bouquet de fines herbes, sel, poivre. Faites-les cuire trois ou quatre heures, quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir aux différens changemens ci-après.

Vous mettez dans une casserole demi-livre de riz avec tout le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, que vous aurez retirés pour les faire refroidir, et mouillez chaudement avec d'autres bouillon. Faites cuire le ris à petit feu afin qu'il reste bien épais sans être trop cuit. Quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de ris; arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du ris, en leur conservant

à chacune leur forme de queues, dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu ; mettez le plat sur un peu de cendre chaude, et un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu ; laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et que le riz soit en croûte ; alors vous penchez un peu le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, et servez.

240. *Queues de mouton frites.*

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites et refroidies, comme il est dit ci-dessus : trempez-les simplement dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain, et les faites frire de belle couleur : servez-les avec du persil frit.

241. *Queues de mouton aux lentilles.*

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles et petit lard, ou un ragoût de choux et petit lard.

242. *Queues de mouton au gratin.*

Vous pouvez aussi les mettre au gratin ; pour lors il faut très-peu de sel dans la braise. Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis et du parmesan ou du gruyère rapé ; arrangez les queues de mouton dessus ; mettez dessus les queues un peu de sauce et du fromage. Il faut les faire mijoter un quart-d'heure sur le feu, et passer la poêle rouge par-dessus pour les glacer ; servez de belle couleur à courte sauce.

243. *Épaule de mouton en ballon.*

Désossez entièrement une épaule ; lardez-en les chairs de gros lardons roulés dans un bon assaisonnement, et faites attention de ne point piquer la peau ; passez une ficelle tout autour avec une aiguille à brider, et donnez lui la rondeur d'un ballon ; cassez alors, et mettez dans une casserole les os de votre épaule avec ognons, carottes, thym, laurier, un peu de basilic ; posez-la dessus ; arrosez-la de bouillon, et couvrez-la d'abord de bardes de lard, puis d'un rond de papier huilé ; faites-le partir à grand feu, ralentissez-les, et mettez-en dessus. Lorsque votre épaule sera cuite ; retirez-la ; faites réduire son fond, et servez-vous-en pour la glacer. On peut la servir sur de l'espagnole, de la chicorée, des racines, de la purée d'oseille, etc.

244. *Préparation de cervelles de mouton.*

Faites les blanchir dans de l'eau un peu salée et avec un filet de vinaigre ; égouttez, faites les refroidir et les essuyez.

245. *Cervelles de mouton à l'étuvée.*

Préparez vos cervelles comme ci-dessus, et faites les cuire entre des bardes de lard, une douzaine de petits ognons blancs, deux clous de girofle, un bouquet, du petit salé coupé en dez, assaisonnez avec sel épice (n° 72), mouillez avec du vin blanc, couvrez votre casserole, faites réduire. La

cuisson terminée, passez le fond de la sauce au tamis, ajoutez du coulis (n° 142) pour les lier : les cervelles dressées sur le plat, le petit salé et les ognons autour, avec du croûton frit, dans le beurre ou délayé dans la sauce, un anchois haché, une pincée de câpres fines entières pour le servir dessus.

On prépare aussi la cervelle de mouton comme celles du veau, voyez les n° 182, 183, 184, 185.

246. *Langues de mouton grillées.*

Faites les dégorger à l'eau fraiche, blanchir, et les faites ensuite cuire dans une marmite ; enlevez la peau, fendez-les en deux sans les séparer, et marinez-les (n° 134) ; panez-les avec de la mie de pain et servez avec une sauce piquante.

247. *Langues de mouton braisées.*

Après avoir préparé vos langues comme ci-dessus, faites les cuire dans une braise (n° 71) ; quand vos langues seront cuites à très petit feu, arrangez sur un plat que vous tenez chaudement, faites réduire votre braise, et au moment de servir ajoutez des cornichons coupés en filets et des câpres, et versez sur vos langues.

248. *Langues de mouton au gratin.*

Après avoir fait cuire vos langues comme ci-dessus, mettez au fond du plat de la farce à quenelle (n° 125) ; arrangez vos langues dessus et entourez-

les de tranches de pain beaucoup plus épaisses, remplissez les intervalles par de la farce pour que tout soit uni, recouvrez le tout de bardes de lard, faites cuire au four le temps seulement pour la cuisson de la farce ; enlevez après les morceaux de pain, remplacez-le par des croûtons de pain frit au beurre, des tranches de truffes, cornichons, et versez au dessus de l'espagnole (n° 86) ou de l'italienne réduite (n° 88).

249. *Foie de mouton à la languedocienne.*

Faites le cuire à la poêle avec de l'huile ou du lard ou du beurre, assaisonnez avec du sel, poivre et une demi feuille de laurier ; après cuisson, retirez-les, et faites roussir dans le même fond de cuisson de petites tranches d'ognons ; mouillez ensuite avec du bouillon ou de l'eau bouillante ; assaisonnez ; faites réduire votre sauce ; remettez y le foie, faites bouillir un instant ; liez avec deux jaunes d'œufs, et ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre.

250. *Longe de mouton à la provençale.*

Étant bien mortifiée, lardez de gros lard et faites-les cuire à la broche ; faites-les ensuite mijotter dans une provençale (n° 89) dans laquelle vous aurez mis le jus qu'a rendu la longe, et servez.

AGNEAU.

251. *Tête d'agneau.*

La manière la plus ordinaire de préparer et d'accommoder une ou deux têtes d'agneau à la fois, est celle-ci : après avoir ôté les machoires et le museau de vos têtes, vous les faites blanchir et cuire dans un blanc (n° 62); quand elles sont cuites, vous découvrez les cervelles et les dressez dans un plat, et servez dessus une sauce à votre goût, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade, etc., etc. On peut aussi, à la place de sauce, y mettre un ragoût de truffes, ou tel autre à son goût.

252. *Tête d'agneau farcie.*

Désossez-la comme la tête de veau (n° 179), farcissez-la avec le salpicon ordinaire (n° 132); réformez votre tête, ficelez-la, et faites la cuire dans une braise (n° 70), égouttez, servez avec une sauce hachée (n° 140).

253. *Filets d'agneau en blanquette.*

Faites cuire cinq filets d'agneau à la broche, et laissez-les refroidir ; vous les coupez en blanquette et les mettez dans une casserole entre deux bardes de lard, laquelle vous mettez dans une étuve une heure avant de servir, afin que l'agneau chauffe doucement et ne se racornisse point. Au moment

de servir, vous ôtez le lard et le mettez dans une allemande (n° 87) liée avec deux jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et du jus de citron ; vous aurez soin de mettre parmi quelques champignons qui auront déjà été passés dans le beurre.

254. *Épaule d'agneau en musette.*

Otez tous les os de deux épaules d'agneau, et retranchez la moitié du manche ; rapprochez les épaules ; assaisonnez-en l'intérieur de sel, poivre, épices fines, remplissez-le de salpicon (n° 132), et bridez-les comme il est dit pour *l'épaule de mouton en ballon* (243) ; piquez ensuite le petit lard les parties extérieures de vos épaules, et enduisez-les d'une couche de farce cuite ; vous les sucrerez à volonté, et d'un bon goût avec des cornichons, truffes, etc., que l'on fait tenir sur la farce. Cela fait, mettez vos épaules cuire dans une braise où il entrera quelques tranches de jambon ; couvrez de bardes de lard, puis de papier gras, et mettez entre deux feux. Pour servir ; égouttez vos épaules, glacez-les et les servez avec une espagnole bien corsée ou une italienne réduite.

255. *Tendons d'agneau aux asperges.*

Faites cuire vos tendons dans une bonne braise (n° 70) ; passez le fond, faites-le réduire à consistance de demi-glace, mettez-y vos tendons, et laissez-les s'y glacer en mijotant. Prenez alors des asperges coupées en petits pois, bien blanchies et ra-

fraîchies ; mettez-les dans une casserole avec un peu d'espagnole que vous aurez fait réduire, sans oublier de bien l'écumer : lorsqu'elles seront cuites, vous arrangez vos tendons les uns sur les autres autour du plat, laissant au milieu un vide dans lequel vous verserez vos asperges, après les avoir finies avec un bon morceau de beurre.

256. *Epaules d'agneau aux truffes.*

Désossez complètement deux épaules d'agneau ; assaisonnez-les dans l'intérieur de sel, gros poivre, et un peu de muscade râpée ; lardez la chair aussi à l'intérieur avec des morceaux de truffes ; renversez les deux épaules l'une sur l'autre, rassemblez les chairs, de manière à leur donner la forme d'une boule aplatie, et cousez-les par le bord avec un carrelet et du gros fil ; piquez l'une des épaules avec du lard fin ; dessinez avec vos lardons une rosace où tout autre chose ; foncez une casserole avec des bardes de lard et quelques tranches ou parures de veau ; placez-y votre boule ; ajoutez trois carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, un verre de bouillon, un verre de vin blanc, sel et poivre ; ajoutez aussi les épluchures de vos truffes, fermez hermétiquement la casserole, et faites cuire à petit feu : deux heures suffisent. Lorsqu'elles sont cuites, enlevez le ballon, ôtez les fils, et dressez-les sur le plat ; passez le fond de la cuisson, après l'avoir dégraissé ; faites-la réduire, s'il est nécessaire, et versez sur le plat.

257. *Préparation des ris d'agneau.*

Faites les dégorger à l'eau fraîche, et après les avoir changés d'eau, faites-les blanchir et rafraîchir ensuite dans l'eau froide. Il faut ensuite les bien nettoyer et enlever la peau, la viande et surtout les fils de laine qui pourraient y être encore attachés.

258. *Ris d'agneau à l'anglaise.*

Préparez comme ci-dessus, jetez-les ensuite dans une casserole avec du lard haché et une cuillerée à pot de bouillon, un ognon piqué, un peu de poivre et de sel, un bouquet, un morceau de beurre fariné, faites-les mijoter une demi-heure; ayez tout prêts deux ou trois œufs bien battus dans de la crême, avec un peu de persil haché et de la muscade; mettez-y quelques pointes d'asperges déjà bouillies, et vos autres ingrédiens; ayez grand soin d'empêcher qu'il se forme des grumeaux; ajoutez un peu de jus de citron. Vous pouvez y ajouter, selon la saison, des pois nouveaux, ou des haricots verts.

259. *Ris d'agneau piqué.*

Voyez ris de veau piqués (n° 193).

260. *Ris d'agneau aux fines herbes.*

Suivez la méthode indiquée au n° 194.

261. *Ris d'agneau frits.*

Voyez les n°. 111 et 112.

262. *Blanquette d'agneau.*

Emincez un gigot, ou tout autre partie d'agneau rôti; passez des champignons coupés par quartiers dans du beurre, et lorsqu'il commence à tourner en huile, ajoutez plus ou moins de farine, suivant l'étendue de votre blanquette; tournez pour le bien mêler avec les champignons; mouillez avec du jus blond (nº 136), assaisonnez de sel et poivre, persil et ciboules non hachés; mettez votre émincé dans la casserole, et faites mijoter à petit feu pendant une demi-heure. Un instant avant de servir, ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs; mêlez-la bien pour qu'elle ne tourne pas. Vous pouvez exprimer dans la blanquette le jus de la moitié d'un citron.

263. *Agneau rôti à la Bernoise.*

Piquez un quartier d'agneau, celui de devant est plus délicat, de lardons fins du côté de la peau; dorez l'autre côté avec du beurre tiède, et panez-le de mie de pain; assaisonnez de sel, poivre et persil haché très-fin; enveloppez le quartier avec une grande feuille de papier, pour qu'il ne soit pas saisi trop vivement par le feu; faites rôtir; lorsqu'il est aux trois-quarts cuit, retirez-le du feu, et, sans le débrocher, panez une seconde fois le côté qui n'est pas lardé; ne remettez pas l'enveloppe de papier, et approchez le quartier d'un feu vif, pour lui faire prendre couleur; servez, et arrosez-le d'un jus de citron.

264. *Côtelettes d'agneau à la Parmesane.*

Parez des côtelettes d'agneau; saucez-les dans le beurre tiède, et panez-les avec de la mie de pain et du fromage de parmesan râpé. Battez deux œufs entiers, trempez-y vos côtelettes, et panez-les de nouveau avec de la mie de pain et du fromage; passez-les au beurre, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et de belle couleur. Servez à sec ou avec une sauce tomate (n° 97).

265. *Côtelettes d'agneau panées et grillées.*

Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point : retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair et du jus de citron.

266. *Rosbif d'agneau.*

Faites blanchir légèrement un rosbif d'agneau, levez la peau des filets et du milieu des gigots; piquez les parties découvertes de moyens lardons; embrochez votre pièce, et enveloppez-la bien d'un papier beurré. Lorsqu'elle sera cuite, glacez les parties piquées, et servez avec un jus clair.

267. *Tranches d'agneau de ferme.*

Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez

et salez-les ; puis les ferez frire ; quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus ; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon et d'un peu de saumure de noix ; faites bouillir le tout, et remuez continuellement ; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond ; garnissez avec du persil frit, et servez.

268. *Oreilles d'agneau à divers légumes.*

Ayez des oreilles d'agneau que vous ferez blanchir, et ensuite cuire dans une braise (n° 70) ou dans un blanc (n° 62) : quand elles seront bien cuites, vous les dresserez à volonté sur de l'oseille, de la chicorée ou d'autres légumes, ou enfin sur telle purée que bon vous semblera.

269. *Oreilles d'agneau à diverses sauces.*

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes, et faites en sorte qu'elles soient très-blanchies ; vous les servirez à volonté, arrosées ou d'une ravigote (n° 101), ou d'une italienne (n° 88), ou de quelque autre sauce convenable.

270. *Oreilles d'agneau farcies et frites.*

Préparez bien vos oreilles comme les précédentes, et faites les cuire dans un blanc (n° 70) : lorsqu'elles seront froides, vous remplissez l'inté-

rieur de chacune avec de la farce cuite (130), et les ayant bien roulées dans la mie de pain, vous les tremperez dans des œufs battus, les roulerez de nouveau dans de la mie de pain, et les ferez frire; vous les servirez avec du persil frit.

271. *Côtelettes d'agneau en papillottes.*

Enveloppez vos côtelettes dans du papier huilé ou beurré, en fesant sortir le manche par un trou fait au papier; remplissez ce papier avec du lard, persil, échalottes et ognons hachés, pliez bien votre papier pour que le hachis ne s'échappe pas, et faites cuire à petit feu.

272. *Côtelettes en fricandeau.*

Piquez-les à petit lard, et faites-les cuire comme au n° 138, et servirez avec une purée d'oseille (n° 50).

273. *Fressure d'agneau au naturel.*

Coupez par morceaux votre fressure, mettez-les dans la poêle à frire avec du lard râpé, ou du beurre ou de l'huile, en ayant soin d'y mettre le mou et le cœur, parce qu'ils sont plus long à cuire que le foie, assaisonnez, ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre, et servez.

274. *Fressure d'agneau à la ménagère.*

Lorsque votre fressure est près d'être cuite comme ci-dessus, mouillez avec du bouillon ou de l'eau

bouillante, ajoutez du persil, une échalotte et un peu d'ognons hachés, où vous pourrez mêler quelques tranches de truffes ou des champignons; après cuisson, liez avec deux jaunes d'œuf, et ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre.

275. *Fressure d'agneau à la languedocienne.*

Préparez et coupez comme ci-dessus, et suivez la méthode indiquée au n° 250.

276. *Carré d'agneau piqué en fricandeau.*

Enlevez l'épine qui tient au filet et les peaux de dessus; après avoir coupé votre pièce bien carrée, les chairs à petit lard, faites blanchir, et après cuire dans une entrée piquée (n° 138), glacez comme au fricandeau (n° 197), et servez avec une purée d'oseilles (n° 50), ou toute autre garniture.

277. *Carré piqué à la broche.*

Préparez comme ci-dessus, marinez comme au n° 134, placez-les à la broche dans un papier huilé, qui fixe la marinade, que vous enlevez peu avant qu'il soit cuit pour laisser colorer; servez avec une sauce hachée (n° 140), ou tout autre sauce piquante.

278. *Quartier d'agneau rôti.*

Avant de le mettre à la broche, on le larde dans les chairs avec de gros lardons marinés à l'huile (n° 134), et de quelques gousses d'ail coupées par

tranches. On a soin avant de servir, de mettre une feuille de papier blanc au bout du manche.

279. *Quartier d'agneau en entrée.*

La pièce rôtie ci-dessus, se sert en entrée avec une garniture de haricots (n° 117), ou avec une garniture d'aulx que vous épluchez, et faites blanchir à l'eau salée et bouillante pendant quelques minutes, que vous égouttez pour achever leur cuisson dans une casserole avec du jus (n° 84); en servant avec une garniture d'aulx, le quartier ne doit pas être lardé avec des gousses d'ail.

280. *Du chevreau.*

On prépare le chevreau comme l'agneau; on doit avoir soin, la viande en étant plus sèche, de piquer et flamber la gigue, lorsqu'on la fait rôtir, et d'ajouter plus de feu, de lard et de jambon aux apprêts; on ne doit pas faire blanchir les ris qui sont beaucoup plus délicats que ceux d'agneau, il faut donner du ton à l'assaisonnement, et moins épargner l'ail la viande en étant plus fade.

DU COCHON.

281. *Fromage de cochon.*

Nettoyez et faites dégorger à l'eau froide une tête de cochon bien désossée, et faites-la prendre sel pendant vingt-quatre heures dans une terrine d'eau salée, en ayant soin de le retourner une fois. Coupez-la ensuite par filets larges, en séparant le maigre d'avec le gras, en ayant soin de conserver la peau aussi entière que possible, et faites cuire dans un bouillon fait avec des pieds de cochon, ou tout autre salaison, en l'allongeant avec de l'eau, pour que le sel ne domine pas; assaisonnez avec poivre et épices, ognons piqués de girofle, carottes, une tête d'ail, laurier, basilic, thym, sauge, persil; mettez le tout dans une marmite juste à sa grandeur, faites bouillir à petit feu, en mouillant avec du vin blanc. Lorsque votre fromage est cuit, retirez-le du feu, et laissez-le dans la cuisson jusqu'à ce qu'il soit presque tiède; retirez-le alors pour le mettre dans un moule ou dans une casserole de fer blanc, ou vous placez les peaux comme pour servir d'enveloppe, et dessus un lit de maigre et un lit de gras, en entremêlant de tranches de truffes, du poivre, une pincée épices, feuilles de laurier, zeste de citron râpé et jus de citron, chaque lit, posez dessus une petite planche ou une assiette, sur lequel vous mettez un poids assez fort pour le comprimer, et quand vous voudrez sortir

votre fromage, faites chauffer le fond du moule et renversez-le. Il est essentiel que ce moule ne soit pas en cuivre, car le meilleur étamage n'empêche pas la production du verd-de-gris à froid.

282. *Fromage à l'italienne.*

Hachez et pilez séparément un foie de cochon ou de veau ; hachez et pilez aussi deux tiers de lard, un tiers de panne, de manière que le poids du lard et celui de la panne égalent celui du foie ; mêlez le tout ensemble et assaisonnez de sel, poivre, muscade, épices, persil, ciboule, thym, basilic, sauge hachés, coriandre et anis pilés, couvrez exactement le fond et les bords d'un moule ou d'une casserole de fer-blanc, avec une crépine ou des bardes de lard ; mettez-y le hachis et couvrez-le de bardes de lard ; faites cuire au four ; laissez refroidir entièrement dans le moule ; et pour en sortir le fromage, trempez le moule un instant dans l'eau bouillante.

283. *Hure de sanglier.*

Désossez et brûlez les soies d'une hure de cochon noir pour mieux simuler la hure de sanglier, en évitant d'attaquer la peau lorsque vous ôtez les chairs intérieures, que vous coupez à filets, et auxquels vous mêlez des débris de porc frais, et préférablement du sous-filets, que vous coupez de même ; vous assaisonnez avec du sel dans un vase, et vous replacez ensuite ces filets dans votre tête ;

vous remplirez ce vase d'une saumure faite avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir, du laurier, du girofle, du basilic, du sel, du romarin, et de la sauge. Vous la laisserez ainsi pendant cinq à six jours, en ayant soin de la tourner tous les jours, quand elle aura bien pris son assaisonnement, vous la retirerez du vase, l'égoutterez, la placerez sur un linge blanc, et vous arrangerez vos morceaux, les remettrez dans la tête, de la même manière, lits par lits assaisonnée comme au fromage de cochon (n° 281), de façon que la tête se trouve remplie et reprenne sa première forme, vous coudrez ensuite l'ouverture par où elle a été désossée, et vous la ficellerez de manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant; enveloppez-la de linge blanc, pas plus grand qu'il ne faut, ficelez et cousez fortement. Placez-la dans une braisière dans de bouillon que vous aurez fait avec les os concassés de la tête dans lequel vous aurez mis un gros bouquet et un ognon piqué; ajoutez quelques couennes, de la sauge, de thym, du basilic, du laurier, deux ognons piqués de deux girofles, une tête d'ail, persil, et carottes, deux pieds et un jarret de cochon; mouillez avec de bon vin et que la tête se trouve toujours mouillée pendant la cuisson qui doit être de sept à huit heures, vous la retirerez ensuite pour la placer sur un grand plat, et couvrirez avec un couvert plat que vous chargerez pour en faire sortir le liquide; mais de façon que la tête ne se déforme pas; quand elle sera refroidie, vous la sortirez

du linge, vous dresserez les oreilles avec deux brochettes et servez.

284. *Hure farcie aux truffes.*

Flambez votre tête de cochon, et brûlez avec un fer presque rouge les soies qui garnissent l'intérieur des oreilles ; lavez-la, épluchez-la bien, et enfin désossez-la en faisant attention de ne point trouer la couenne. Vous aurez soin qu'il y ait de la chair également partout, et pour cela vous en mettrez où il en manquera. Mettez votre hure dans un vase de terre, et versez dessus une eau de sel que vous aurez tirée au clair et laissée refroidir ; jetez dedans plusieurs gousses d'ail, girofle, graine de genièvre, thym, laurier, basilic, petite sauge, et demi-once de salpêtre en poudre. Vous laisserez votre hure se mariner pendant une huitaine de jours dans ce vase, que vous couvrirez d'un linge et d'un autre vase de même dimension. Lorsqu'il s'agira de la faire cuire, vous prendrez de la chair de cochon bien épluchée, du lard en quantité égale, vous hacherez bien menu, les amalgamerez complètement, puis les pilerez dans un mortier, et finirez votre farce avec six jaunes d'œufs, que vous y jetterez un à un, en délayant à mesure ; ensuite coupez de grands et gros lardons ; assaisonnez-les de fines herbes, d'épices et d'aromates pilés ; prenez votre hure, placez-la sur un linge blanc ; ôtez la langue, échaudez et nettoyez-la bien ; arrangez de nouveau les chairs de la tête, et garnissez-

la de lardons de distance en distance, et d'un bon pouce de farce ; le tout bien entremêlé. Remplacez la langue, faites un nouveau lit de lardons, entre lesquels vous mettrez des morceaux de truffes et des amandes de pistaches ; couvrez ce premier lit d'un second tout pareil, et ainsi de suite. Quand votre hure sera entièrement farcie, vous recoudrez la peau, l'envelopperez dans une étamine neuve, que vous coudrez aussi de trois côtés, et enfin vous attacherez l'autre avec de la ficelle. Mettez alors dans une braisière des parures de veau et autres viandes de boucherie, un fort bouquet de persil et ciboules, de l'ail, du girofle, du thym, du laurier, toutes sortes de racines, des ognons et trois bouteilles de vin rouge ; posez votre tête dedans, et ajoutez autant de bouillon qu'il en faudra pour qu'elle trempe de tous points. Vous le couvrirez de plusieurs feuilles de papier beurré, et la ferez partir à grand feu ; ensuite vous le ralentirez et en mettrez dessus et dessous. Lorsque votre hure sera cuite, c'est-à-dire au bout de cinq ou six heures, vous les retirerez du feu ; et laisserez dans la braisière jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède ; alors ôtez-la de son bouillon ; attendez qu'elle soit entièrement froide pour la déballer ; nettoyez-la bien, parez-la du côté du chignon, et servez-la dans un plat sur une serviette blanche.

285. *Moyen pour donner au cochon l'apparence et le goût du sanglier.*

Levez les chairs du cochon, comme côtelettes,

filets, etc.; mettez-les dans une marinade composée de faible vinaigre, ou un mélange d'eau et de fort vinaigre à parties égales, avec des tranches d'ognon, quelques gousses d'ail coupées en deux, du genièvre, du sel, et toute sorte d'aromates; ajoutez à cette marinade du mélilot, quelques branches de baume ou de menthe, et du brou de noix; laissez le tout mariner huit jours : votre cochon prendra la couleur et le goût du sanglier. Pour bien réussir en cela, il faut choisir un jeune animal qui ne soit pas trop gras. Vous pourrez vous assurer qu'il est jeune et tendre si, en pinçant et tirant sa couenne, elle se déchire facilement.

286. *Côtelettes de cochon grillées.*

Parez vos côtelettes en leur donnant une belle forme; faites-les griller à un feu doux; servez avec une sauce Robert (n° 100).

287. *Cotelettes de cochon à la poêle.*

Mettez-les dans une poêle ou sur une tourtière beurrée; faites-les cuire dans leur jus, saupoudrez-les, pendant qu'elles cuisent, de mie de pain assaisonnée de fines herbes, sel et poivre. Mettez dans une casserole un peu de poivre et une pincée de farine; passez-y des échalottes hachées; mouillez avec du jus (n° 84), ou avec le jus des côtelettes, sel et poivre; faites lier avec un morceau de beurre manié avec de la farine; au moment de servir; ajoutez une cuillerée de moutarde; servez les côtelettes avec cette sauce.

288. *Côtelettes de cochon aux truffes.*

Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les précédentes; faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus; mettez sel, gros poivre, un bouquet de persil, ognon, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire et réduire; dressez vos côtelettes; jetez dans votre sauce des truffes coupées en tranches minces; ôtez le persil, l'ail, les ognons, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

289. *Filets mignons.*

Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin; donnez-leur une forme ronde, et piquez-les par-dessus. Mettez des bardes de lard dans une casserole, avec quelques rouelles de veau, de carottes, des ognons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, thym et laurier; placez vos filets sur cet assaisonnement; couvrez-les ensuite de deux épaisseurs de papier beurré; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon; mettez sur le feu; au bout d'une heure, mettez du feu sur le couvercle pour glacer vos filets; au moment de servir, égouttez-les. On peut servir sur de la chicorée, des concombres, une sauce

sauce piquante, ou les masquer avec une purée quelconque.

290. *Oreilles de cochon à la Sainte-Menehould.*

Faites-les cuire avec moitié bouillon et moitié vin rouge ou blanc, des carottes et ognons, dont un piqué de clous de girofle, un fort bouquet garni, gros poivre et du sel, si elles n'ont pas été mises auparavant dans la saumure. Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, dorez-les avec du beurre tiède, et panez-les, couvrez-les ensuite avec de l'œuf battu, et panez une seconde fois; faites prendre couleur sous un four de campagne. Servez avec une remoulade (n° 94).

291. *Oreilles de cochon à la purée.*

Faites cuire comme ci-dessus, et servez une purée de lentilles ou de pois verts (n° 44).

Ou bien faites cuire des oreilles avec un litre de lentilles, un bon bouquet garni, deux ognons piqués de deux clous de girofle, sel et gros poivre; retirez les oreilles quand elles sont cuites, et tenez-les chaudement; séparez les lentilles du bouillon, et écrasez-les pour les passer en purée à travers un tamis ou une passoire à petits trous; ajoutez successivement un peu de bouillon pour faciliter le passage de la purée; assaisonnez suffisamment, et faites réduire la purée, si elle est trop claire.

292. *Oreilles de cochon panées et grillées.*

Faites-les cuire à la braise, après les avoir flam-

bées et neûtoyées, lavées à plusieurs eaux et fait blanchir ; quand elles seront cuites, vous les panerez et les ferez griller comme celles d'agneau, servez-les à sec ou sur un jus clair.

293. *Pieds de cochon panés.*

Ils se préparent, se font cuire et se servent comme les oreilles grillées et panées ci-dessus.

294. *Pieds de cochon farcis.*

Vos pieds étant cuits à demi froids, désossez-les, et fourrez dedans un salpicon de volaille assaisonné de truffes hachées ; enveloppez-les dans un morceau de crépine de grandeur appropriée, en ayant soin de leur conserver leur forme autant que possible. Vous le ferez griller sur un feu doux.

295. *Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.*

Fendez des pieds de cochon en deux dans toute leur longueur ; après les avoir préparés avec autant de soin que des oreilles, rapprochez les deux parties, et entortillez-les avec du ruban de fil large, dont vous nouerez les deux bouts ; mettez-les dans une casserole avec thym, laurier, carottes, ognons, quelques clous de girofle, persil, ciboules, un peu de saumure, et environ demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins ; faites-les mijoter pendant très long-temps sans discontinuer ; laissez-les ensuite refroidir dans leur cuisson ; développez-les avec soin, et laissez-les reposer jusqu'au lende-

main : alors vous les tremperez dans du beurre tiède ; assaisonnez-les de gros poivre, et roulez-les dans de la mie de pain ; mettez-les ensuite sur le gril, à un feu très-doux, et servez-les à sec. Vous pouvez aussi, et plus simplement, les faire cuire dans du bouillon, avec les épices et aromates ordinaires. Vous les panerez de même étant froids, et les ferez griller ensuite.

296. *Langues de cochon à la sauce piquante.*

Otez une partie du cornet de vos langues, échaudez-les et enlevez la première peau ; faites-les cuire dans une braise (n° 70), et servez-les avec une sauce piquante.

297. *Côtelettes de cochon grillées au naturel.*

Coupez vos côtelettes comme celles de veau, ayant soin de laisser un peu de gras ; applatissez-les, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel fin de deux côtés, et faites-les cuire sur le gril ; vous les servirez sur une sauce robert (n° 100). ou une sauce piquante aux cornichons.

298. *Cervelles de cochon.*

On les prépare comme celles de veau.

299. *Échine de cochon rôti.*

Parez-la bien carrément ; ciselez la graisse dont elle est couverte ; tenez à la broche pendant deux heures ; servez à sec, ou avec une sauce robert

(n° 100), ou une sauce piquante (n° 140). Le cochon ne saurait être trop cuit ; et comme sa chair est couverte de graisse, elle ne se déssèche pas facilement. Avant de faire rôtir le cochon, il faut le garder un ou deux jours, et même plus, suivant la saison, saupoudré de sel et épice.

300. *Grosse pièce rôtie.*

On appelle grosse pièce le quartier de cochon qui va jusqu'à la première côte près le rognon ; on le coupe en carré, couvert de sa couenne, que l'on cisèle, on passe de petits hatelets dans le flanc, et on les fait joindre jusqu'au filet, pour lui conserver sa forme ; ainsi préparé, on l'embroche. Il faut environ quatre heures pour le faire cuire.

301. *Foie de cochon à la ménagère.*

Ajoutez des filets de cochon coupés en lames, à l'article 274 et suivez la même méthode.

302. *Foie de cochon rôti.*

Coupez en morceaux carrés votre foie de cochon, lardez-le avec des truffes, enveloppez avec de la crépine, embrochez et faites rôtir à petit feu.

303. *Façons de faire toutes sortes de saucisses.*

Prenez de la chair de cochon, où il y a plus de gras que de maigre ; hachez-la et assaisonnez de sel, fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux d'agneau de veau ou de cochon ; selon la grosseur

ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller : vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez : si c'est à l'ail ou à l'échalotte, vous en mettrez très-peu, crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettrez la viande dans une crépine de porc, et les grillez de la même façon.

304. *Andouilles de cochon.*

Prenez des boyaux gros de cochon. Après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles ; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic pour leur faire perdre leur goût de charcuterie. Vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets ; des morceaux de cochon en filets ; assaisonnez le tout ensemble avec du sel et fines épices ; mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers crainte qu'ils ne crèvent en cuisant. S'ils étaient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts ; faites-les cuire avec moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourir. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

305. *Andouilles à la Toulousaine, aux truffes.*

Coupez de la crépine de cochon en carrés longs, après l'avoir faite tremper dans de l'eau un peu chaude, égouttez-les, et placez dessus de la farce (n° 130); ajoutez sur cette farce un lit de truffes hachées; sur ce lit de truffes, placez du salpicon (n° 132), de manière que le salpicon lorsque vous roulerez votre andouille soit placée au centre, formez votre andouille en repliant la crépine, ficelez les deux bouts, pannez, faites griller à un feu doux et servez à une sauce convenable.

306. *Andouillettes à la languedocienne, aux truffes.*

Coupez à très-petits morceaux des truffes, des ris ou maigre des joues de cochon, assaisonnez avec sel et épices, et du zeste de citron râpé; mêlez bien, et remplissez de gros boyaux de cochon, ficelez et suspendez-les jusqu'au lendemain. On les fait cuire dans une casserole couverte d'un papier à petit feu pendant trois heures, avec un gros bouquet, un ognon piqué de girofle, une gousse d'ail avec du bouillon et quelques plaques de lard, et mouillez avec de l'eau bouillante et du bouillon; après cuisson, panez et faites griller quelques minutes à un feu doux.

307. *Andouilles à la Béchamel.*

Coupez en filets de la poitrine de cochon, une

fraise de veau blanchie, de la panne et du petit lard ; assaisonnez avec sel, poivre, muscade râpée, coriandre en poudre ; faites réduire quelques cuillerées de béchamelle (n° 93), avec de la mie de pain, jusqu'à ce que le tout fasse une bouillie épaisse ; mêlez-y vos filets, avec cinq ou six jaunes d'œufs crus ; faites vos andouilles comme ci-dessus.

On les fait cuire avec moitié lait et moitié bouillon, et lorqu'elles sont refroidies, on les fait griller à feu doux.

308. *Boudins noirs.*

Faites cuire des blancs de chicorée à l'eau bouillante, faites blanchir des épinards, hachez le tout et faites cuire dans une casserole, à petit feu, pendant une heure dans de la graisse fondue, assaisonnez avec sel, poivre et épices, coupez menus des ognons que vous faites aussi cuire à la graisse fondue en ajoutant du lait, mêlez le tout ensemble, épinards, chicorée et ognons, versez-y le sang de cochon en remuant toujours vos légumes ; coupez des gros lardons ; maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur dont vous voulez faire les boudins ; ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant ; ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante : il faut un quart d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits, vous en

tirerez un avec l'écumoire et le piquerez avec une épingle ; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits ; mettez-les ensuite refroidir dans l'eau fraiche, couvrez-les d'un linge jusqu'à ce qu'ils soient refroidis, et suspendez-les.

Les boudins se servent rôtis sur le gril en ne les laissant que peu d'instants, et cuits à la poêle.

309. *Boudins blancs.*

Faites réduire du lait avec de la mie de pain, jusqu'à la consistance d'une bouillie très-épaisse ; coupez en travers et très-mince, de la chair de volaille rôtie ; coupez en dés de la panne ; pilez ensemble la panne et la chair, et ajoutez la mie de pain bouillie avec le lait. On doit employer parties égales de mie de pain, de chair de volaille et de panne ; coupez en petits dés une quantité suffisante d'ognons, que vous passerez au saindoux jusqu'à ce qu'ils soient fondus ; ajoutez les ognons cuits à votre hachis, et mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le lier ; mêlez bien le tout ensemble, et assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée. Remplissez des boyaux bien nettoyés avec ce mélange ; faites-les cuire dans l'eau chaude sans être bouillante.

On peut faire ce boudin, en substituant à la chair de volaille celle de lapin, faisan, perdrix, veau, et toute autre viande blanche.

310. *Jambon.*

Parez-les en enlevant légèrement le dessus de la chair, et tout ce qui est jaune sur le pourtour; laissez la couenne, et coupez le bout du jarret.

Faites dessaler le jambon en le trempant plus ou moins de temps dans l'eau froide, selon la saison et le degré de salure que vous reconnaîtrez en piquant la noix avec une pointe de bois; mettez-le, enveloppé dans un linge, dans un vase proportionné à sa grandeur, avec des carottes, des ognons piqués de girofle, un fort bouquet garni; mouillez avec moitié eau et moitié vin; faites bouillir, et continuez pendant cinq ou six heures à petit bouillon; quand il est suffisamment cuit, ce que vous jugerez, lorsqu'en le piquant avec une lardoire vous n'éprouvez pas de résistance, ôtez de la braisière, retirez l'os du milieu, et laissez-le refroidir; enlevez alors la couenne sans toucher à la graisse, et couvrez-le de persil haché très-fin, et ensuite de chapelure fine, et d'une belle couleur.

311. *Jambon glacé.*

Parez votre jambon, préparez-le faites-le désaller, et emballez-le comme un jambon au naturel; mettez-le dans une braisière sur des parures de viandes de boucherie avec des tranches d'ognons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc; mouillez-le avec de l'eau, et quand il sera à moitié cuit, avec un demi-setier de bonne

eau-de-vie et une bouteille de vin de champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec une bouteille de vin de madère sec, sans eau-de-vie. Vous aurez soin de ne plus couvrir votre braisière. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre, sur lequel vous passerez la pelle rouge, si mieux n'aimez mettre votre jambon, au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

312. *Jambon à la cingarat, ou aux pommes d'amour.*

Faites roussir des deux côtés dans une casserole, dans de l'huile, des tranches de jambon, auxquelles vous aurez enlevé la peau. Otez-les après qu'elles sont roussies, pour les mettre dans un plat, dans de l'eau acidulée par un filet de vinaigre. Faites un roux avec de la farine et ce qui se trouve dans le fond de la casserole, et mouillez avec l'eau dans laquelle trempent vos tranches de jambon, après quelques minutes de cuisson à un feu modéré ; placez-y vos tranches et de la sauce tomate (n° 97), et retirez bientôt du feu.

313. *Jambon aux ognons.*

Lorsque dans la préparation ci-dessus, vous avez ôté de la casserole vos tranches de jambon ; mettez des ognons coupés à dez, et continuez de même.

314. *Côtelettes de cochon à la danoise.*

Dépouillez une longe de cochon, séparez-la en côtelettes ; semez-y un peu de persil et du thym hachés très-menus ; ajoutez-y du sel, du poivre et de la mie de pain : faites-les frire d'une belle couleur. Prenez un peu de bon jus, une cuillerée de moutarde et deux échalottes coupées très-fin ; faites bouillir tout cela ; faites épaissir avec un morceau de beurre fariné, un peu de vinaigre ; mettez les côtelettes dans un plat chaud, versez la sauce dessus et servez.

315. *Cuisse de cochon à la broche.*

Prenez une cuisse de cochon que vous ferez rôtir à un bon feu : mettez dans la lèchefrite quelques verres de bon vin rouge, et arrosez-en la viande tant qu'elle sera à la broche. Quand elle sera cuite, ôtez ce qui restera dans la lèchefrite ; mettez-y deux anchois, trois jaunes d'œufs durs, avec un quarteron de beurre, un demi-citron, un bouquet de fines herbes, faites bouillir le tout quelques minutes, puis retirez le cochon et incisez la peau tout autour en cercles d'un pouce de largeur. Levez de deux cercles l'un, et continuez jusqu'au manche ; passez et versez votre sauce toute bouillante, et servez.

316. *Rognons de cochon au vin de champagne.*

Voyez l'article 238.

317. *Cochon de lait rôti.*

Epilez le cochon de lait, en le trempant un instant dans l'eau chaude ; quand il est bien net, videz-le, et troussez-le après l'avoir frotté dans tout l'intérieur avec du beurre pétri avec des fines herbes, sel, poivre et muscade ; mettez-y aussi quelques zestes de citron ; ciselez légèrement la peau de la tête, des épaules et des cuisses, pour l'empêcher de crever ; faites rôtir et arrosez souvent avec de l'huile pour que la peau devienne croquante et prenne une belle couleur.

318. *Cochon de lait farci.*

Désossez un cochon de lait, excepté la tête, que vous laisserez entière ; étendez-le, la peau en dessous, couvrez-le d'une farce faite avec moitié lard, moitié foie de veau ; assaisonnez la farce avec sel, poivre, girofle et muscade en poudre, un peu de sauge et de basilic hachés ; couvrez cette couche de farce avec du jambon coupé en filets, des lardons, des truffes, des filets de langue à l'écarlate, (n° 327) recousez la peau de manière que le cochon reprenne sa première forme, enveloppez-le d'un linge blanc avec quelques feuilles de sauge, laurier et basilic, et quelques bardes de lard ; mettez-le dans une braisière avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel et poivre ; faites cuire à très-petit feu ; laissez-le dans la cuisson jusqu'à ce qu'il soit assez refroidi, pour que vous puissiez,

en le pressant avec les mains en faire sortir le liquide qu'il peut retenir. Ne le développez que lorsqu'il est tout-à-fait froid ; servez sur une serviette.

319. *Cochon de lait en blanquette.*

Coupez en filets les débris d'un cochon de lait rôti ; passez au beurre dans une casserole des champignons coupés aussi en filets, un bouquet garni, une gousse d'ail, deux échalottes ; mettez une pincée de farine, et mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon ; assaisonnez de sel, poivre et muscade : faites réduire à moitié, ôtez alors le bouquet, et mettez vos filets ; faites chauffer sans bouillir ; au moment de servir, ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs, et un jus de citron ou une bonne cuillerée de verjus.

320. *Garniture d'aubergines.*

Coupez en tranches des aubergines, saupoudrez-les de sel, et pressez-les fortement dans les mains pour faire égoutter leur eau, si elles sont grosses, faites-les blanchir. Faites-les cuire dans un bon fond de cuisson, et mouillez avec bouillon ; lorsquelles sont cuites, mettez à l'entour de ce que vous voulez garnir avec, faites mijoter un instant.

On les fait aussi cuire à la poêle dans de l'huile ou du beurre, et l'on sert ainsi pour garniture.

321. *Garniture d'ognons.*

On choisit des petits ognons, qu'on laisse autant

que l'on peut entier, on les fait cuire simplement avec la viande.

322. *Garniture de Choucroûte.*

Quand vous avez bien lavé la quantité de choucroûte qui vous est nécessaire ; mettez-la dans une casserole avec des tranches de petit lard, un cervelas et des saucisses ; mouillez avec du bouillon ou du dégraissis ; faites-la cuire pendant deux heures à petit feu.

323. *Garniture d'épinards.*

Mettez vos épinards blanchis et hachés dans une casserole, avec de l'huile ou du beurre, gros poivre et muscade râpée ; quand il sont bien passés, ajoutez du jus ou de fond du cuisson, si vous en avez, ou de bon bouillon ; dans ce dernier cas, il faudra y mettre un peu de beurre manié de farine, pour les lier ou faire réduire.

324. *Garniture de chicorée.*

On la prépare comme les épinards. C'est ordinairement la chicorée frisée que l'on emploie.

325. *Garniture de truffes.*

Mettez dans une casserole, vos truffes coupées en dés si elles sont trop grosses, avec du beurre ou de l'huile et des fines herbes et assaisonnement, mouillez avec du vin blanc sec ou de l'espagnole (n° 86); écumez, dégraissez et faites réduire.

326. *Purée de champignons.*

Faites blanchir des champignons bien lavés et épluchés ; faites-les égoutter, ensuite hachez-les bien fin, attendu qu'on ne peut pas les passer, et pressez-les dans un linge blanc. Passez vos champignons hachés dans une casserole, avec un morceau de beurre et le jus d'un citron. Lorsque le beurre sera en huile, mouillez avec du jus blond (n° 136), et autant de bouillon ; faites réduire jusqu'à ce que la purée ait acquis une bonne consistance. Voyez si elle est assez assaisonnée.

327. *Langue de bœuf à l'écarlate.*

Parez une langue, faites-la dégorger, essuyez-la à sec, et frottez-la partout, avec du salpêtre en poudre. Arrangez-la dans une terrine avec du thym, du basilic, du laurier et du poivre en grain. Faites une forte saumure à l'eau bouillante, et lorsqu'elle sera refroidie, versez-la sur la langue, de manière qu'elle soit bien couverte ; vous la laisserez dans la saumure cinq à six jours au plus (moins longtemps en été qu'en hiver).

Vous ferez cuire cette langue dans deux pintes d'eau avec du thym, du basilic, du laurier, du poivre, des carottes, des ognons, et trois clous de girofle. Vous salerez avec une partie de la saumure. Il faut faire cuire à petit feu pendant deux heures. Vous laisserez refroidir la langue dans le bouillon que vous verserez dans une terrine.

328. *Andouillettes à la provençale.*

On a des ris d'agneau, des débris de volaille rôtie, du palais de bœuf et des truffes, des foies de volaille, le tout déjà cuit ; on le coupe à petit dez, on le met dans une casserole avec des fines herbes et du beurre (observez que toutes les fois que vous employez le beurre dans la cuisine, il est essentiel qu'il soit de première qualité). On le fait passer ou ruisseler ; on y met ensuite une bonne pincée de farine, et on le mouille avec du bouillon. La sauce ainsi faite, après l'avoir assaisonnée, on y fait une liaison avec des œufs et du jus de citron. On vide le tout dans des plats, et on le laisse refroidir. Il est très-essentiel que la sauce soit serrée et épaisse. Il faut se procurer de la crépine de cochon ; après l'avoir fait détremper dans de l'eau tiède, on la coupe à morceaux assez grands pour empaqueter la farce, de manière à former une andouillette grosse ou petite ; l'andouillette une fois formée, vous la trempez dans un œuf battu, et vous la panez. Vous la faites cuire sur le gril ou au four sur une plaque, sans autre préparatif. Vous la servez de même toute chaude, en y ajoutant, si l'on veut, un peu de jus.

329. *Croquette.*

On prépare la croquette de la même manière que ci-dessus ; mais sans crépine, en la formant en petites pyramides, ou en très-petites et très-

courtes andouillettes, que l'on passe dans l'œuf battu et qu'on pane ensuite. On a soin de les faire frire et servir chaudes avec un jus de citron, ou un peu de jus clair.

330. *Cotelettes à la minute.*

Il faut avoir de bon agneau ; on prépare les côtelettes et on les pare soigneusement, ôtant les parties nerveuses et trop grosses ; on les marine avec un jus de citron, de l'huile, du sel et des épices. On les pane, ensuite on les fait cuire rapidement sur le gril, et on les sert avec des croûtons frits dans du beurre ou de l'huile, et un jus clair.

On peut avant de les paner, les faire cuire un instant dans un plat avec de bon beurre; mais alors il faut qu'elles soient encore plus soigneusement dépouillées de leur graisse.

331. *Garniture d'olive.*

Faites blanchir vos olives, enlevez-leur les noyaux, et faites-les passer à la casserole avec du jus ou du coulis.

331 bis. *Verjus.*

Egrainez du verjus que vous aurez choisi lorsque es grains ne sont pas encore transparens; pilez-le et exprimez-en le jus avec une presse, ou en le tordant dans un linge; passez et repassez le jus à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait limpide; ajoutez une once de sel blanc en poudre par pinte de jus.

POULARDE ET CHAPON.

332. *Connaissance des poules, poulardes et chapons.*

La poule doit être grasse et charnue ; on l'estime davantage quand elle a pondu ou qu'elle était près de pondre. Vous connaîtrez qu'elle n'est point vieille si elle a les pattes douces ; et qu'elle est fraîche tuée, si elle a le croupion bien ferme.

L'âge et la fraîcheur de la poularde se reconnaissent aux mêmes indices. Pour la qualité, vous l'apprécierez facilement au tact et à l'œil. Il faut que la poularde soit ferme quoique très-grasse ; qu'elle ait l'estomac large, et que la graisse ne tire point sur le jaune.

Un bon chapon a l'estomac extrêmement gras, le ventre épais, le croupion très-renflé, la crête fort pâle ; examinez bien si ses pattes sont rudes au toucher : se serait un signe certain qu'il est tué depuis trop long-temps.

333. *Manière de trousser les Poules, Poulardes et Chapons.*

Voyez le n° 77.

334. *Manière de désosser la volaille.*

Commencez à désosser par le dos, après avoir coupé les ailerons et les pattes au-dessus de la jointure des cuisses ; videz l'estomac par le cou, et

avec vos doigts, enlevez-en la poche, fendez-en la peau depuis le cou jusqu'au croupion, et écartez-la pour couper intérieurement les jointures des ailes; repliez le tout sur l'estomac, et après avoir détaché la peau du cou, dépouillant en tirant vers les cuisses, dont vous forcerez les jointures en les amenant sur le dos; tirez ensuite toutes les viandes vers le croupion, dont vous coupez le bout; enlevez alors tous les os et tous les nerfs.

335. *Poulardes et Chapons rotis.*

Après avoir préparé votre pièce comme au n° 76, suivez la méthode indiquée aux n°s 73 ou 74.

336. *Poularde en entrée de broche.*

Preparez comme ci-dessus, en ayant soin de ne pas enlever le papier, qu'après l'avoir ôtée de la broche, parce qu'on doit servir blanc, et servez avec une sauce ou garniture.

337. *Poularde aux truffes.*

Suivez la méthode indiquée ci-dessus, en ayant soin de mettre dans le corps de votre volaille des truffes marinées avec du beurre ou du lard râpé et servez-les avec une garniture de truffes (n° 325).

338. *Poularde à l'italienne, à la remoulade, aux tomates, à la ravigote et à toutes sortes de sauces.*

Posez votre pièce préparée comme ci-dessus, sur une de ces sauces.

339. *Poularde à toutes sortes de garnitures.*

Suivez les procédés ci-dessus, et servez avec les garnitures convenables, en y ajoutant de l'espagnole ou de l'italienne, ou toute autre sauce.

340. *Poularde à la cardinale.*

Introduisez entre la peau et la chair d'une poularde que vous venez de saigner, une purée de queues d'écrevisses, que vous faites comme au n° 39, en y ajoutant de fines herbes. Préparez votre pièce comme à l'entrée de broche (n° 100); et servez la garniture ou sauce qui vous conviendra, que vous aurez coloré avec la même purée (n°. 39).

341. *Poularde à la reine.*

Votre poularde cuite dans un poële (n° 141), vous la laissez refroidir; vous enlèverez les chairs de l'estomac, avec les chairs vous ferez une farce cuite (n° 130); vous remplirez votre poularde, et vous lui donnerez sa forme première; envelop-pez le tour de votre volaille avec des bardes de lard, que vous assujettirez avec des petites chevilles de bois; vous la mettrez sur une tourtière, au four, ou bien vous placerez votre tourtière sur un feu doux; et le four de campagne un peu chaud par-dessus, pendant un heure: au moment de servir, vous ôterez les bardes qui entourent votre poularde, vous la dresserez sur votre plat; vous mettrez pour sauce un velouté clarifié et d'un bon goût.

342. *Poularde au riz à l'espagnole.*

Vous prenez une poularde bien blanche, que vous flambez et désossez (n° 334), à l'exception du croupion, et la farcissez de riz ainsi préparé.

Prenez une demi-livre de riz propre, que vous mettrez dans une casserole, avec trois fois autant de consommé ; faites mijoter votre riz pendant trois quarts d'heure ; prenez quatre cuillerées d'espagnole bien réduite, que vous mêlerez avec votre riz, auquel vous ajouterez un petit morceau de beurre ; vous la ficelerez et la ferez cuire entre deux bardes de lard, avec deux cuillerées à pot de consommé, lorsqu'elle sera cuite, vous vous servirez de son fond pour faire du riz pareil à celui que vous avez mis dedans, mais moins crevé, et par conséquent moins mouillé. Vous mettez votre poularde sur un plat, après l'avoir débridée, et autour de ce riz ainsi préparé.

343. *Poularde en fricandeau.*

Il faut piquer le dessus de votre poularde ; après l'avoir flambée et vuidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des jaunes d'œufs. Cousez la poularde pour que rien ne sorte ; faites-la cuire comme un fricandeau (n° 138), et la glacerez de même, et servirez avec toutes sortes de garnitures.

344. *Poularde braisée.*

Couchez les pattes sur les cuisses, et bridez-les

de manière à faire bomber l'estomac ; foncez une casserole de bardes de lard ; passez votre poularde par-dessus, et couvrez-la avec des bardes de lard et quelques émincées de veau, ou des parures de viande, si vous en avez ; ajoutez une carotte coupée en tranches, deux ognons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, quelques tranches de citron sans blanc ni pepins, sel et poivre ; mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc ; faites cuire à petit feu pendant une heure ; dégraissez la cuisson ; faites-la réduire, si elle est trop longue ; liez-la avec un peu de jus, si vous en avez, ou avec un morceau de beurre manié de farine ; et servez sous votre poularde.

345. *Poularde braisée farcie.*

Hachez le foie de votre poularde avec un morceau de lard, persil et ciboule, quelques champignons et des marrons rôtis ; ajoutez sel, poivre et muscade râpée, et un morceau de beurre, mêlez bien le tout ensemble, et remplissez de cette farce le corps de votre poularde ; cousez l'ouverture pour que rien ne s'échappe ; faites cuire dans une braise comme ci-dessus ; passez la cuisson, et faites-la réduire ; liez la sauce avec une demi-cuillerée de marmelade de tomates (n° 97), ou avec une cuillerée de jus (n° 84), si vous en avez, ou avec quelques marrons écrasés ; servez sous la poularde. On peut aussi la faire rôtir au lieu de la braiser.

346. *Poularde au gros sel.*

Flambez-la légèrement, et troussez-la, les pates dans le corps, après les avoir passées sur le feu pour les éplucher ; ficelez-la, et faites-la cuire dans la marmite ; il vaut mieux cependant la faire cuire à part dans un vase juste à sa grandeur, avec du bon bouillon, quelques racines, un bouquet de persil, une gousse d'ail, gros poivre et muscade râpée ; pas de sel, parce que le bouillon est salé ; il faut même que le bouillon soit peu salé à cause de la réduction. Lorsque la poularde est cuite, ce que l'on reconnaît lorsque l'aileron cède sous le doigt, on la retire et on la tient chaudement ; on passe la cuisson, on la fait réduire, et on la verse sous la poularde. On peut y ajouter un peu de jus (n° 84), ou de marmelade de tomate (n° 97).

347. *Poularde en galantine.*

Voyez dinde en galantine (n° 377), en observant de proportionner l'assaisonnement et vos préparations à la grosseur de votre poularde

348. *Blanquette de poularde.*

Levez les chairs d'une poularde froide, rôtie, ou des restes d'une poularde ; taillez-les par émincés, en ôtant les peaux et nerfs ; ensuite faites réduire du velouté, dégraissez-le bien, et jetez-y votre émincé : ayez soin qu'il ne bouille pas. Vous lierez votre sauce avec un peu de crême ou de lait, un

morceau de beurre, et vous ajouterez du jus de citron au moment de servir.

349. *Hachis de poularde.*

Levez toutes les chairs d'une poularde rôtie, ôtez-en tous les nerfs, et hachez-les très-fin; mêlez-y une vingtaine de marrons rôtis et pilés; concassez les os et faites-les bouillir avec un bouquet, un ognon, un morceau de petit lard; passez-en le jus au tamis; faites roussir légèrement une demi-cuillerée de farine dans du beurre; mouillez avec le jus tiré des os; faites un peu réduire, après avoir assaisonné de poivre et muscade râpée; pas de sel, parce que le jus doit être assez salé. Au moment de servir, ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs; mettez votre hachis dans la sauce, et tenez chaudement sans faire bouillir.

350. *Poularde marinée.*

Flambez, épluchez et videz une poularde; coupez-la par membres; ensuite vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine; mettez sel, poivre, vinaigre, persil, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, ognons, carottes, et de l'eau. Faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse. Vous y mettez ensuite la viande, pour la faire tremper deux ou trois heures; vous la retirez après pour l'essuyer et la fariner. Faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit. Toutes sortes de marinades se font de la

même façon comme celle de poulets, lapereaux, etc.; après les avoir coupés par membres.

351. *Vieille poule en Daube.*

Voyez Dinde en daube.

NOTE.

On peut appliquer à la préparation de la Poularde celle de divers articles du Poulet.

DU POULET.

352. *Connaissance des poulets.*

Il faut qu'un poulet soit bien charnu et le plus gras possible, qu'il ait la chair fine et blanche. On connaît qu'ils sont jeunes lorsqu'on leur voit les ergots très-courts. Mais il faut faire attention qu'on ne les leur ait point enlevés pour leur donner un air de jeunesse; vous connaîtrez s'ils sont frais tués en examinant le croupion, qui doit être ferme et dur. Les poulets vieux tués ont au contraire le croupion peu ferme et tout ouvert.

353. *Manière de trousser les poulets.*

Voyez n° 76.

354. *Poulet rôti.*

Après avoir préparé votre poulet comme au n° 76, et l'avoir piqué, suivez la méthode indiquée au n° 73 ou 74.

355. *Poulets en entrée de broches.*

Préparez comme ci-dessus, en ayant soin de ne pas enlever le papier, qu'après l'avoir ôté de la broche, parce qu'ils doivent se servir blancs, et servir avec une sauce ou une garniture.

356. *Fricassée de poulets.*

Flambez, épluchez, videz vos poulets, dépécez-les et faites-les dégorger dans l'eau tiède, pendant une heure en les changeant quelquefois d'eau; lavez encore une fois dans une eau presque bouillante, rafraîchissez encore, et séchez-les avec un linge; ayez dans une casserole du lard râpé et une tranche de jambon, faites-y sauter vos poulets, après y avoir mis un peu de farine, un bouquet, un ognon piqué d'un girofle, assaisonnez, mouillez avec du bouillon, écumez, et faites cuire pendant près d'une heure. Avant de faire votre liaison de deux jaunes d'œuf, ajoutez à votre fricassée la garniture qui vous sera convenable, soit truffes, céleris, etc. (voyez n° 116 à 122.) Faites bouillir, ajoutez un petit morceau de beurre, retirez, et exprimez un jus de citron; dressez vos poulets et répandez votre sauce dessus, et la garniture à l'entour.

357. *Poulet en salade.*

Coupez par membres un poulet rôti et froid, ou des restes de poulet; sautez-les avec un assaisonnement de salade, des câpres et des filets de cor-

nichons et d'anchois ; dressez les membres sur un plat que vous entourerez de cœurs de laitues, et décorez votre salade avec des quartiers d'œufs durs, les câpres et les filets d'anchois et de cornichons qui vous ont déjà servi.

358. *Poulet à la tartare.*

Troussez-le en poule, les pattes dedans ; fendez-lui et aplatissez-en les reins ; faites-le revenir dans une casserole avec l'assaisonnement convenable ; mettez du feu dessous et laissez cuire. Avant de servir, vous tirerez le poulet de la casserole pour lui faire prendre couleur sur le gril ; dressez-le sur un plat avec une sauce à la tartare (n° 105).

359. *Poulets à la poêle.*

Flambez deux poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec du lard haché, une pointe d'ail, quelques échalottes et champignons, du persil haché ; saupoudrez d'une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, et autant de bouillon ; assaisonnez de bon goût ; faites cuire et réduire à consistance de sauce ; dégraissez avant de servir.

360. *Poulet en capilotade.*

Coupez par morceaux un poulet cuit à la broche et refroidi ; mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'italienne ou autre sauce analogue ; faites-le mijoter, et ajoutez, un peu avant

de servir, des tranches ou filets de cornichons confits.

361. *Filets de poulet frits.*

Suivez la méthode indiquée aux n° 111 et 112.

362. *Poulets à la sainte-menehould.*

Troussez les pattes dans le corps à deux poulets que vous aurez vidés et flambés ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil garni, aromates, une gousse d'ail et deux clous de girofle ; faites-les cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets ; trempez ensuite vos poulets dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain le plus également possible ; retrempez-les dans du beurre, et repannez-les, en observant de faire tenir la mie de pain aux endroits qui ne l'ont pas bien gardée la première fois ; faites-les griller d'une belle couleur ; servez-les à sec ou avec une sauce piquante.

363. *Poulets aux petits pois.*

Coupez vos poulets par membres et mettez-les dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu, mouillez-les avec quelques cuillerées de coulis, un peu de consommé ou du blond de veau ; ajoutez-y gros comme une noix de sucre, et faites-les cuire ainsi à petit feu

pendant une heure et demie, enfin, jusqu'à ce que vos poulets soient cuits. Au moment de servir, vous les dégraissez et les servez à courte sauce.

364. *Poulet au riz.*

Votre poulet flambé et vidé, vous lui couper les pattes et lui mettez les cuisses en dedans; vous lui mettez une barde de lard dessus, un peu épaisse, et le ficelez pour contenir la barde; vous le mouillez avec de l'excellent consommé, et quand il est aux trois quarts cuit, vous le changez de casserole et passez le fond par-dessus au tamis de soie; vous y mettez un bon quarteron de riz bien lavé; et faites bouillir le tout ensemble pendant une bonne demi-heure. Au moment de servir, vous ôtez la barde de dessus votre poulet, et y mettez le riz autour sur le plat.

365. *Poulets en caisse.*

Ayez deux poulets que vous flambez, videz, et troussez les pates dans le corps. Laissez les ailes, et applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ognons, échalottes, ail, le tout entier, de l'huile fine, sel; gros poivre. Faites une caisse de papier; mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, et les couvrez de bardes de lard et du papier. Faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière; quand ils sont cuits; ôtez les fines herbes et les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques

gouttes de verjus sur les poulets. Vous pouvez aussi ôter de la caisse, et les servir avec la sauce que vous voudrez.

366. *Poulets au fromage.*

Flambez et épluchez deux poulets. Après les avoir vidés et troussé les pattes dans le corps; vous fendez un peu sur le dos, et les applatissez avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bon bouillon; mettez-y un bouquet, un ognon, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que mijoter; ensuite vous ôtez les poulets, et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir; mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyère râpé. Mettez les poulets dessus, et sur les poulets vous y mettez le restant de la sauce, et ensuite autant de fromage de gruyère râpé que vous en avez mis dessous. Mettez le plat sur un petit feu doux, et un couvercle de tourtière avec du feu, quand ils seront d'une belle couleur dorée, et qu'il n'y aura plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

367. *Poulet aux anchois.*

Hachez du lard avec du persil, des ciboules et deux ou trois anchois ; ajoutez un peu de poivre et de muscade râpée ; introduisez cette farce entre la peau et la chair de votre poulet ; couvrez-le de bardes de lard contenues avec du gros fil, et enveloppez-les sur la broche avec du papier beurré ; faites rôtir à un feu modéré. Servez avec un jus de veau et de jambon, dans lequel vous mettrez deux anchois hachés.

368. *Poulets marinés.*

Voyez Poularde marinée n° 350.

DINDE ET DINDONNEAU.

369 *Connaissance du dinde.*

Choisissez-les bien larges de l'estomac, bien gras et le plus blancs possible. Pour savoir si le dindon est jeune, voyez s'il a les pattes d'un beau noir, et les ergots petits, quelquefois on les lui ronge pour tromper sur son âge : faites bien attention à cela. Vous connaîtrez qu'il est nouvellement tué, si vous lui trouvez les pattes flexibles et fraîches, les yeux pleins et brillans. Quand il est vieux tué, ses pattes sont sèches et dures, ses yeux ternes et enfoncés.

On connait une poule-dinde tuée depuis plusieurs jours, aux mêmes indices que le dindon. Si elle

est vieille, elle aura les pattes rudes et rouges ; si elle a pondu, le croupion sera mollasse et ouvert.

370. *Manière de trousser le dinde.* (Voy. n° 78 et 79).

371. *Manière de désosser le dinde.* (Voy. n° 334.)

372. *Dinde rôti.*

Après avoir préparé votre pièce comme au n° 78, suivez la méthode indiquée au n°s 73 ou 74.

373. *Dinde rôti en entrée de broche.*

Préparez comme dessus en ayant soin de ne pas enlever le papier qu'après l'avoir ôté de la broche, parce qu'on doit servir à blanc, et servez une sauce ou garniture.

374. *Dinde truffé.*

Faites une pâte avec du lard et des truffes pilées ; assaisonnez-la, passez dans cette pâte quelques livres de truffes (de trois à cinq livres selon la grosseur de la pièce), que vous aurez auparavant fait passer un instant sur le feu dans du lard râpé. Mettez vos truffes ainsi préparées dans l'intérieur d'un dinde fraichement saigné ; troussez-le (n° 78), et suspendez-le, selon la température pendant quelques jours ; après l'avoir enveloppé dans du papier fort, puis dans un linge blanc, que vous cousez fortement pour que le parfum des truffes s'échappe le moins possible.

375. *Dinde rôti aux truffes, ou en entrée de broche.*

Mettez la pièce préparée comme ci-dessus, après pratiquez suivant le n° 73 ou 74; mais si vous n'aviez pas eu le temps de faire cette préparation, faites fondre du beurre ou du lard râpé, et passez-y un moment vos truffes et des morceaux de saucisse, et placez dans l'intérieur de votre dinde.

376. *Dinde en daube.*

Ce sont les vieux dindons qu'on met ordinairement en daube; choisissez-en un qui soit bien en chair; piquez-le partout avec de gros lardons assaisonnés; coupez-lui les pattes, et bridez-le pour qu'il conserve une belle forme; mettez-le dans une braisière ou une terrine juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessous; ajoutez les pattes épluchées, un fort jarret de veau coupé en autant de morceaux que vous pourrez, deux carottes fendues, quatre gros ognons, dont un piqué de trois clous de girofle, un panais coupé, quelques zestes de citron, un bouquet garni, sel, gros poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; couvrez hermétiquement, et faites cuire à petit feu pendant quatre heures; quand le dindon est cuit, retirez la braisière du feu, et n'ôtez le dinde que lorsque la cuisson est un peu refroidie; sans cette précaution il prendra une mauvaise couleur; passez la cuisson; si elle est trop longue, faites la

réduire ; vous reconnaîtrez qu'elle est à son point, quand en en versant quelques gouttes sur une cuiller que vous exposerez à l'air, elles se prendront en gelée. Si vous voulez que votre gelée soit tout-à-fait transparente, il faut la clarifier ; à cet effet fouettez un blanc d'œuf et versez-le dans la gelée un peu plus que tiède ; battez bien et mettez sur le feu ; quand la gelée aura jeté quelques bouillons, passez-la à travers un tamis ou une serviette ; laissez-la prendre et décorez-en le tour du plat sur lequel vous servirez votre dindon.

377. *Dinde roulée.*

Coupez en deux un dindon dans le sens de sa longueur, désossez-le sans endommager la peau (n° 334), mettez dans chaque moitié un godiveau (n° 131), et roulez-les comme un saucisson ; couvrez-les de bardes de lard et farcissez-les ; faites cuire avec moitié eau et moitié bouillon, un bouquet garni, une pointe d'ail, deux carottes, deux ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, demi-gousse d'ail, gros poivre et épices ; dégraissez la cuisson, faites-la réduire, et liez-la avec un peu de jus, si vous en avez, ou avec un morceau de beurre manié de farine.

378. *Dinde en galantine.*

Désossez (n° 334) entièrement un dinde assez gros et gras, levez une partie des chairs de l'estomac et des cuisses, en retranchant de celles-ci tous

les nerfs qui s'y trouvent ; coupez en filets la moitié de la chair que vous avez levée sur le dindon, et hachez le reste ; prenez un morceau de veau d'un poids proportionné à la grosseur de votre dindon, et autant de lard bien gras ; coupez-en aussi la moitié en filets et en lardons, et hachez l'autre moitié ; préparez des filets de truffes, si vous voulez en mettre, et de langue à l'écarlate (n° 327) ; étendez la peau du dindon, la chair en-dessus ; couvrez-la de la farce que vous avez faite en mêlant vos viandes hachées, que vous avez assaisonnées de sel, poivre et épices ; sur cette couche, arrangez, en les entremêlant, de filets de dindon, de lard, de truffes, de veau et de langue ; recouvrez d'une couche de farce ; mettez encore des filets, et ainsi de suite, jusqu'à ce que tout soit employé ; roulez la peau du dindon ; cousez-la pour que rien ne s'en échappe ; donnez à votre galantine une forme allongée ; couvrez-la de bardes de lard, et enveloppez-la d'une toile très-claire, que vous contiendrez avec une ficelle, ou que vous coudrez après l'avoir bien serrée ; mettez-la dans une braisière, ou tout autre vase juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous ; ajoutez un fort jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes coupées et fendues, quatre ognons, dont un piqué de trois clous de girofle, un fort bouquet garni, sel, poivre et épices.

Pendant tous ces préparatifs, concassez la carcasse de votre dindon, mettez-la dans une casse-

role avec deux ou trois cuillerées à pot de bouillon ; faites bouillir pendant trois-quarts d'heure ou une heure ; passez le jus au tamis, et servez-vous-en pour mouiller votre galantine ; ajoutez un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu pendant quatre heures. Observez, pour retirer votre galantine et pour clarifier la gelée, ce qui est prescrit à l'article du dindon en daube (n° 375).

379. *Dinde glacé.*

Préparez comme ci-dessus, en ayant soin en la cousant de lui conserver sa forme, après cuisson et lorsqu'elle est refroidie glacez-la (n° 139) deux fois, décorez avec de la gelée.

380. *Dinde en fricandeau.*

Videz et coupez les pattes de votre dinde à la jointure, faites entrer l'os dans le corps, faites blanchir votre pièce au fourneau ; placez une brochette en travers du corps, piquez à petit lard toutes les parties charnues ; faites cuire comme au n° 196, glacez (n° 139) après cuisson, et servez avec la garniture convenable.

381. *Dinde à la bourgeoise.*

Flambez et épluchez un dinde, applatissez-lui un peu l'estomac ; troussez les pattes ; mettez dans une casserole du beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail ; le tout haché très-fin ; faites refaire votre dindon et mettez-le dans une

casserole

casserole de grandeur convenable ; avec l'assaisonnement ; sel et gros poivre ; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc ; vous pourrez le remplacer par un demi-verre de bonne eau-de-vie ; faites cuire à petit feu ; vous dégraisserez et mettrez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

382. *Dindon en pain.*

Prenez un dindon que vous désossez (n° 334), à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petit dez ; maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachées. Cousez le dindon, et lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'une serviette.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut : mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite, et le tenez chaudement. Passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé ; faites-le réduire en petite sauce, et y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de la serviette ; ôtez la ficelle et bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le

pressant un peu avec du linge blanc, et servez la sauce par-dessus.

383. *Dindon en ballon.*

Vous le désossez à forfait, sans percer la peau; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, et le finissez comme le fromage de cochon (n° 281), en le moins assaisonnant.

Si vous voulez le servir en entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, et le servez avec une bonne sauce.

384. *Filets de dinde piqués.*

Piquez vos filets après avoir enlevés la peau, faites cuire (n° 138) glacez (n° 139) et placez-les sur la sauce qui vous conviendra.

385. *Cuisses de dinde farcies.*

Mettez dans les cuisses du salpicon (n° 132), ou de la farce fine (n° 128); cousez-les pour que rien ne sorte, et les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc; autant de bon bouillon, un bouquet, un ognon piqué de girofle. Couvrez-les de bardes de lard, et les faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, et qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la; ôtez les bardes et le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier. Si vous n'en avez point, vous y mettrez gros comme une noix de beurre, manié avec une pincée de farine, et peu de persil blanchi ha-

ché. Faites lier sur le feu ; servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

386. *Ailerons de dinde.*

Les ailerons de dinde se servent piqués comme au (n° 384), en fricassée de poulets (n° 356), et à toute sorte de sauce et de garniture ; on a soin auparavant de les éplucher, d'en couper les extrémités ; d'en retirer les os à l'exception du petit bout de l'aileron, les faire dégorger et blanchir.

DE L'OIE.

387. *Connaissance de l'oie.*

L'oie qui a les pattes jaunes et beaucoup de duvet est jeune : les vieilles ont très-peu de duvet, et leurs pattes tirent sur le rouge.

Lorsque les pattes de l'oie sont flexibles, c'est un signe certain qu'elle est tuée depuis peu de temps. C'en est un qu'elle est vieille tuée, si les pattes sont sèches et raides.

Les oisons du printemps sont bons à manger en mai et juin. On peut manger à cinq et même six mois les oisons d'automne.

388. *Manière de trousser les oies* (Voyez n° 82).

389. *Oie rôtie.*

Prenez-les jeunes, les sauvages sont meilleures que les domestiques, préparez comme au n° 82, et suivez la méthode indiquée au n° 73.

390. *Oie en galantine*, Voyez dinde en galantine (n° 378).

391. *Oie glacée.* Voyez dinde glacée (n° 379).

392. *Oie en entrée de broche aux truffes.* Voyez dinde (n° 375).

393. *Oie braisée à diverses sauces et garnitures.*

Préparez votre oie comme au n° 82, piquez la, assaisonnez et faites cuire dans une braise (n° 70); égouttez et servez avec la sauce et garniture à votre goût. *Voyez les articles sauces et garnitures.*

394. *Oie à la daube.* Voyez dinde en daube (n° 376).

395. *Aiguillettes d'oie.*

Coupez-les par filets en longs morceaux de trois ou quatre oies cuites à la broche ; prenez le jus qu'elles auront jeté ; vous faites réduire de l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit épaisse ; versez-y le jus de vos oies ; faites chauffer votre sauce sans la faire bouillir, et versez-la sur vos aiguillettes.

396. *Oie fumée.*

Prenez une grosse oie d'automne et séchez-en bien le dedans et le dehors avec un linge ; arrosez-la partout de vinaigre ; et frottez-la avec du sel, du salpêtre et un quarteron de cassonnade. Quand elle est imprégnée de sel, laissez la quinze jours dans

cet état ; ensuite séchez-la bien avec soin, cousez-la dans un linge et pendez-la pendant un mois à la cheminée ; alors vous la faites bouillir, et quand elle est cuite, vous la servez avec une sauce aux ognons ou sur un lit d'oseille.

397. *Conservation des ailes et cuisses d'oies.*

Pour faire les ailes et cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oie que vous jugez à propos ; vous flambez, videz, et les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts. Ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Laissez refroidir les oies, et les coupez en quatre, en levant les cuisses et faisant tenir l'estomac avec les ailes. Arrangez-les bien serrées dans un pot de grès, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier et du sel. Faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part, avec beaucoup de sain doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes et les cuisses en soient couvertes. Mettez-la dans le pot, couvrez-la avec un parchemin vingt-quatre heures après, et que le tout sera bien froid : il faut les conserver dans un endroit sec. Ordinairement elles ne se préparent de cette façon, que dans les endroits où elles sont à bon marché : principalement en Gascogne, d'où il en va le plus à Paris. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot et de leur graisse, à mesure que vous en avez besoin ; lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

398. *Ailes et cuisses d'oies à diverses sauces.*

Elles se mettent cuire dans une petite braise, pour les servir avec différentes sauces et ragoûts. L'on en sert sur le gril après les avoir pannées et grillées, avec une sauce claire à ravigotte, ou une remoulade, ou à toute autre sauce.

DU CANARD.

399. *Connaissance du canard.*

Le ventre d'un canard frais tué est épais et dur, quand il a été bien engraissé; il a les pattes flexibles comme l'oie; elles sont ordinairement d'un jaune terne : celles du canard sauvage sont rougeâtres et plus petites.

400. *Manière de trousser les canards* (Voy. n° 82).

401. *Canard rôti.*

On distingue deux sortes de canards, les domestiques et les sauvages; les domestiques que l'on emploie pour entrées, les sauvages valent mieux pour rôtir. Les meilleurs, sont les *albrans*, les *cols verts*, *piolaires* et les *queues d'hirondelles*. Troussez comme au n° 82, et faites cuire comme au n° 73 ou 74.

402. *Canard en entrée de broche, à toutes sortes de sauces.*

Préparez comme ci-dessus, et servez avec une des sauces au gibier (n° 108), ou au citron (n° 91),

italienne (n° 88), espagnole (n° 86), poivrade (n° 102), aux tomates (n° 97), sauce hachée (n° 140), etc.

403. *Canard farci à la broche.*

Faites une farce composée de foie du canard, d'un morceau de veau, du lard et d'une mie de pain trempée dans le lait bouillant, de deux jaunes d'œufs et des truffes ; hachez-la, et placez-la dans l'intérieur de votre canard, faites cuire et servez comme ci-dessus.

404. *Canard au four.*

Préparez comme au n° 75, graissez bien l'extérieur de votre enveloppe, mettez dans un plat, ensuite au four, retournez une demi-heure, et servez comme ci-dessus.

405. *Canard poêlé.*

Faites cuire dans une poêle (n° 141), et servez avec une garniture de navets (n° 119), d'olives (n° 331), ou de carottes (n° 118), ou toute autre.

406. *Canard à la ménagère.*

Faites roussir votre canard dans une casserole, avec des bardes de lard, une tranche de jambon, un morceau de beurre, une pincée de farine, un bouquet, un ognon piqué d'un girofle, assaisonnez, et mouillez avec du bouillon, ou de l'eau bouillante ; faites blanchir des navets, faites les frire

un moment à la poêle dans de l'huile, et mettez-les à moitié cuisson dans la casserole, dégraissez, ajoutez un filet de vinaigre ou jus de citron et servez.

407. *Canard en hachepot.*

Flambez, videz-le, et le coupez en quatre. Faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, carottes, ognons, le tout coupé et tourné proprement. Faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure, et le mettez ensuite dans une petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne et ficelé, un bouquet garni, un peu de sel.

Quand le tout est cuit vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table; vous mettez tous les légumes autour. Dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce sur les légumes et canard.

408. *Préparation des foies de canard à la Toulousaine.*

Faites-les bien dégorger dans l'eau fraîche, ensuite mettez-les dans un plat, sur le feu, et les retirez avant que l'eau se mette en ébullition, pour les faire rafraîchir, placez-les ensuite sur une serviette pour leur enlever le fiel et toutes les fibres.

409. *Foie de canard aux truffes.*

Placez vos foies préparés comme ci-dessus, entre

deux bardes de lard, mettez-les dans une casserole, où se trouve du lard haché, et des petits morceaux de jambon, de carottes, d'oignon, et un morceau de beurre frais, faites cuire à petit feu, en recouvrant votre casserole sur laquelle vous avez placé du papier beurré d'un couvercle avec des cendres rouges; passez votre fonds de cuisson, ajoutez des truffes coupées par tranches que vous avez fait bouillir dans du vin blanc, et servez.

DU PIGEON.

410. *Connaissance des pigeons.*

On préfère le pigeon, dit de volière, ou pigeon bizet. Il a beaucoup plus de chair; elle est plus tendre et de meilleur goût; il est aussi beaucoup plus gras. Le pigeon ramier unit à toutes les qualités encore plus de volume; mais il ne laisse pas que d'être rare.

Les vieux pigeons sont reconnaissables à la rougeur de leurs pattes.

Frais tués, les pigeons ont les pattes flexibles; quand ils sont passés, ils les ont dures. Le croupion est verdâtre et mou.

411. *Manière de trousser les pigeons* (Voy. n° 81).

412. *Pigeon rôti ou en entrée de broche.*

Troussez comme il est dit au n° 81, et faites cuire comme au n° 73 ou 74, en ayant soin de les piquer et d'enlever le papier pour faire prendre cou-

leur, si vous servez rôti, de conserver le papier, et dressez avec une sauce, si c'est pour entrée de broche. On les enveloppe aussi de feuilles de vignes.

413. *Pigeon au sang.*

Saignez vos pigeons dans un plat, où vous aurez exprimé un jus de citron ou mis au filet de vinaigre, coupez vos pigeons en quatre morceaux, et faites-les cuire comme la fricassée de poulets (n° 356), et liez avec le sang, deux ou trois jaunes d'œufs et deux cuillerées de lait.

414. *Pigeons à la ménagère.*

Videz et échaudez vos pigeons; troussez-leur les pattes en dedans; faites-les ensuite dégorger et blanchir un moment, et retirez-les à l'eau fraîche; mettez-les dans une casserole entre deux bardes de lard avec du consommé et un bouquet garni; lorsqu'ils seront cuits, dégraissez leur fond, et jetez-le dans une espagnole, que vous ferez clarifier et réduire à consistance de sauce.

415. *Pigeons en compotte.*

Suivez la méthode indiquée à la fricassée de poulets (n° 356).

416. *Pigeons à la crapaudine.*

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans; vous leur levez la moitié de leurs filets, lesquels vous rabattez sur leur poche, et

les applatissez sans beaucoup casser les os ; vous les trempez dans du beurre fondu, et les pannez avec de la mie de pain ; faites-les griller à petit feu, et d'une belle couleur dorée ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce piquante ou du jus clair.

417. *Pigeons au soleil.*

Ayez de petits pigeons innocens bien échaudés ; après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes et les pattes : et passez à chacun une brochette à travers les cuisses, pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop dans leur cuisson ; vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ognon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre : la cuisson faite, vous les égouttez et laissez refroidir, pour les tremper ensuite dans une pâte (n° 112), et les faites frire de belle couleur : servez chaudement avec du persil frit autour.

418. *Pigeons en matelotte.*

Faites roussir une demi-cuillerée de farine avec du beurre, passez-y vos pigeons avec du petit lard coupé en tranches minces ; mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc assaisonné de sel, poivre, épices, un bouquet garni ; ajoutez des champignons et des petits ognons passés au beurre ; faites cuire vivement pour réduire à courte sauce.

419. *Pigeons à la languedocienne.*

Mettez vos pigeons à la broche après les avoir farcis avec le foie, un morceau de veau, du lard, un jaune d'œuf, des truffes, de fines herbes et de la mie de pain trempée dans le lait bouillant, le tout bien haché.

LIÈVRE ET LEVRAUT.

420. *Connaissance du lièvre et du levraut.*

Le lièvre est vieux quand il a les griffes rudes et émoussées, les oreilles sèches et qu'on ne peut déchirer facilement avec les mains ; il est fraîchement tué s'il a le corps raide et la chair pâle. Plus les protubérances qui se trouvent dans l'avant cuisse du levraut sont tendres, plus l'animal est jeune.

421. *Manière de trousser les lièvres*, (Voyez le n° 83).

422. *Levreau rôti.*

Après avoir troussé comme au n° 83, applatissez-le et faites-le revenir sur le charbon pour donner de la fermeté aux chairs, piquez-le à petit lard, depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses, et faites cuire à la broche en l'arrosant continuellement avec du dégraissis mêlé avec son sang ; servez avec une sauce hachée (n° 140), où vous aurez écrasé et fondu le foie et ajoutez le sang et le [illegible] du dégraissis qui restera dans la lèchefrite.

423. *Rable de lièvre à la broche.*

Otez la peau ; faites-le refaire sur de la braise, et piquez-le de petit lard ; quand il sera cuit à point ; servez avec une sauce un peu relevée dans une saucière.

424. *Civet de lièvre à la ménagère.*

Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez les membres que vous lardez avec des filets de lard assaisonnés ; s'il y a du sang, mettez-le à part. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine ; quand votre roux sera fait, jetez-y votre lièvre, faites-le revenir ; mouillez avec suffisante quantité de vin rouge, et assaisonnez de sel et poivre ; mettez-y du petit lard coupé en gros dés, des petits ognons passés au beurre. Ayez soin d'écumer et dégraisser ; quand votre lièvre sera cuit, dressez-le, ôtez le bouquet, et si votre sauce est trop longue, faites-la réduire ; ensuite vous la lierez avec le sang de l'animal et son foie écrasé, vous en servant comme d'une liaison ordinaire.

425. *Filets de lièvre au sang.*

Vous levez les filets de deux lièvres, et les escaloppez gros comme un écu de cinq francs et plus épais ; vous les mettez dans un plat à sauter, avec très-peu de beurre, assaisonnés de sel, fines herbes et truffes ; couvrez d'un rond de papier beurré

jusqu'au moment de les faire cuire, pour qu'ils ne sèchent pas. Au moment de servir, vous les passez sur un fourneau très-vif, car le lièvre rend beaucoup d'eau, les égouttez de leur beurre, ajoutez un verre de vin blanc et un peu de fumet de gibier et les liez avec deux ou trois cuillerées d'espagnole bien corsée et bien réduite, vous y versez votre sang peu à peu et le liez à petit feu ; prenez garde que cela ne bouille ; vous y ajoutez un quarteron de beurre frais et un jus de citron ; vous servez chaudement sur des croûtons de pain de la grandeur de vos morceaux de lièvre et passés au beurre.

Les filets de lièvre se servent à toutes sortes de sauces.

426. *Filets de lièvre piqués.*

Après avoir paré vos filets, piquez à petit lard et marinez à l'huile (n° 134), ou au vinaigre (n° 133); faites cuire dans un plat à sauter avec des bardes de lard, mouillez avec de l'espagnole (n° 86), peu avant leur entière cuisson, tournez le lard en dessous ; couvrez d'un papier, d'un couvert et de cendres rouges, faites glacer avec la sauce réduite.

427. *Gâteau de lièvre.*

Prenez autant pesant de viande gras et maigre, soit de filets de porc, soit de chair de lièvre, et un peu plus de lard et de la tétine de veau ; assaisonnez convenablement avec sel et épices, hachez et pilez le tout ensemble dans un mortier, en y

ajoutant de la mie de pain bouillie dans du bon bouillon ; ajoutez des morceaux coupés en dés de lard, de jambon et des truffes ; hachez très-fin, persil, échalottes et thym, mouillez bien le tout en l'arrosant d'un verre de vin blanc, et liez votre farce avec trois jaunes et un œuf entier ; garnissez entièrement un moule de fer blanc ou une casserole profonde de bardes de lard ; placez-y votre farce et couvrez de bardes de lard ; faites cuire au four ou au bain-marie, laissez et faites refroidir. Trempez pour retirer votre gâteau, le moule dans l'eau bouillante ; ôtez vos bardes de lard, et couvrez le gâteau de la chapelure de pain bien fine et de belle couleur.

DU LAPIN ET DU LAPEREAU.

428. *Connaissance du lapin et du lapereau.*

On en distingue de deux sortes : le lapin domestique et le lapin de garenne. Ce dernier est à préférer en cuisine ; ses chairs ont un meilleur parfum et sont plus délicates, sur-tout si c'est un lapin des montagnes. Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint ; si vous trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune. Pour le fumet, il faut le flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaitre les bons.

429. *Manière de trousser les lapins* (Voy. n° 83).

430. *Lapereau rôti.*

Voyez levraut rôti (n° 422), en ayant soin si ce n'est pas un lapereau de montagnes, de remplacer ses entrailles, en le vidant, par un gros bouquet de thym et de serpolet.

431. *Lapereau à la ménagère.*

Mettez dans une casserole de lard râpé, un bouquet, un anchois, une feuille de laurier, thym et basilic, un ognon piqué d'un girofle, et les morceaux de votre lapereau; assaisonnez, ajoutez un peu de farine; mouillez grandement avec bouillon et vin blanc; faites bouillir, et après cuisson et réduction de la sauce, servez en ajoutant de l'huile ou de beurre, et le jus de la moitié d'un citron.

432. *Civet de lapin.*

Suivez la même méthode qu'au civet de lièvre (n° 424).

433. *Lapin au coulis de lentilles.*

Coupez-le par membres et faites-le cuire avec du bon bouillon, du petit lard et un bouquet garni, sel et un peu de poivre. Vous faites aussi cuire un liron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel et quelques ognons roussis au beurre; quand elles sont cuites, vous les passez au tamis avec leur bouillon; retirez ensuite le lapin et le petit lard de sa cuisson; dégraissez-la et incorporez-la dans la

purée ; vous la faites bouillir sur un fourneau et mijoter dans la cendre chaude · par ce moyen elle prendra une belle couleur. Un instant avant de servir, vous la dégraissez et la faites réduire ; ajoutez-y un petit morceau de sucre, si elle trop âcre ; dressez vos lapereaux, que vous aurez soin de tenir chaudement dans une casserole.

434. *Lapereau à la minute.*

Votre lapin dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux, ayant soin d'ôter le mou ; vous essuierez proprement ces morceaux, afin qu'il n'y reste point de sang, mettez un bon morceau de beurre dans une poêle ; quand il sera un peu chaud, vous y mettrez votre lapereau avec un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre, de la muscade râpée ; placez le sur un feu ardent ; quand vos morceaux seront bien roidis, mettez-y du persil et des échalottes hachées très-fin ; vous la laisserez encore trois ou quatre minutes sur le feu · servez-le en sortant de la poêle.

435. *Filets de lapereau piqués.*

Pratiquez comme au filets de lièvre piqués, (nº 426).

436. *Lapereau roulé.*

Après avoir fendu par le ventre et désossé votre lapereau en ne pas touchant à la tête, piquez les cuisses et les côtés par des lardons assaisonnés

étendez sur la viande une couche de farce fine (n° 128), sur laquelle vous servez des petits morceaux de jambon, des truffes et de son foie. Mettez encore une couche de la même farce, roulez et ficelez votre lapereau, faites cuire dans une braise (n° 70); déficelez lorsqu'il est cuit, et servez avec une sauce piquante.

437. *Lapereaux aux petits pois.*

Coupez et commencez vos lapereaux comme ceux en gibelotte, ne les mouillez point : lorsqu'ils seront un peu plus que revenus, joignez-y des pois nouveaux; et faites cuire le tout ensemble. Otez le bouquet avant de servir.

438. *Lapereaux en marinade.*

Coupez par morceaux des lapereaux rôtis; mettez-les dans une marinade (n° 111); lorsqu'ils y auront été assez de temps pour prendre goût, vous les ferez frire après les avoir trempés dans une pâte (n° 112).

439. *Lapereaux en fricassée de poulet.*

Pratiquez comme à la fricassée de poulets (n° 356).

440. *Lapereau en gâteau.*

Voyez le gâteau de lièvre (n° 427).

441. *Lapin en gibelotte.*

Coupez un lapin par morceaux et une petite anguille en tronçons; faites un roux avec un bon

morceau de beurre et de la farine en suffisante quantité ; lorsque le roux est bien blond, passez-y le lapin, les tronçons d'anguille, des champignons et des petits ognons ; ajoutez quelques tranches de petit lard ; quand le tout est bien revenu, mouillez avec un tiers de vin blanc et deux tiers de bouillon ; ôtez les tronçons d'anguille et les ognons ; assaisonnez de sel et poivre, avec persil, ciboule et un peu de thym en bouquet ; faites bouillir à grand feu ; lorsque le mouillement sera réduit à un tiers, mettez les tronçons d'anguille et les petits ognons ; achevez à petit feu ; dégraissez la sauce.

442. *Lapin aux fines herbes.*

Coupez un lapin en morceaux ; mettez-les dans une casserole avec lard haché, jambon, échalotte, persil, ognons, truffes, laurier, basilic, thym haché très-finement, quand le tout est bien revenu, mettez une demi-cuillerée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc ou bouillon, et une cuillerée de jus ; si vous n'avez pas de jus, mettez plus de bouillon ; assaisonnez de sel et gros poivre ; faites cuire et réduire à consistance de sauce ; au moment de servir, écrasez le foie qui a cuit dans le ragoût ; et mêlez avec la sauce.

443. *Lapin en galantine.*

Désossez complètement deux lapins ; piquez la chair de l'un avec des lardons assaisonnés ; hachez la chair de l'autre avec égale quantité de lard ; ajou-

tez du gros poivre, des épices, peu ou point de sel, à cause du lard employé, et des truffes hachées, si vous en avez ; couvrez la chair de votre lapin d'un lit de farce sur lequel vous entremêlerez des filets de lard, de langue à l'écarlate, ou de jambon et de truffes que vous recouvrez avec un lit de farce, continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez tout employé ; rapprochez alors les chairs de votre lapin, ficelez-le, et enveloppez-le dans un linge blanc que vous ficellerez aussi ; foncez une braisière de bardes de lard, et mettez-y votre galantine avec les os des deux lapins bien concassés, un jarret de veau coupé en morceaux, des carottes, des ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboule, et une branche de thym, sel et gros poivre ; mouillez avec moitié vin et moitié bouillon ; faites cuire à très-petit feu. Retirez la galantine lorsqu'elle est cuite, et laissez-la refroidir dans le linge qui l'enveloppe ; passez la cuisson ; faites-la clarifier avec un blanc d'œuf, et ensuite réduire ; versez sur des assiettes ; lorsque la gelée sera prise, vous en décorerez votre galantine.

444. *Hachis de lapin.*

Désossez un lapin rôti ; hachez-en la chair dépouillée de nerfs et de membranes ; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec la carcasse de votre lapin bien concassée, des parures de veau coupées en dés, du jambon ou du lard

maigre coupé de même, sel, poivre et muscade râpée; faites bien revenir le tout; ajoutez une cuillerée de farine que vous mêlerez bien avec ce qui est dans la casserole; mouillez avec du lait, et faites bouillir en remuant toujours, pendant une bonne heure; passez au tamis, et faites réduire jusqu'à consistance d'une bouillie; il faut remuer sans cesse pour qu'elle ne s'attache pas; vous aurez peu salé cette sauce, à cause du lard et de la réduction; vous aurez ainsi une espèce de béchamel un peu brune, mais qui n'en sera pas moins bonne. Mettez votre hachis dans cette sauce, et faites-le chauffer sans bouillir.

445. *Croquettes de lapin.*

Préparez un hachis comme il est prescrit ci-dessus; divisez-le en petits tas gros comme des noix, que vous laisserez refroidir; arrondissez-les, et roulez-les dans la mie de pain; trempez-les ensuite dans de l'œuf battu; assaisonnez de sel et poivre, et panez-les une seconde fois; jetez les croquettes dans une friture un peu chaude, et retirez-les lorsqu'elles ont pris une belle couleur, pour les faire égoutter. Servez avec du persil frit.

446. *Lapereau en friture.*

Coupez en morceaux deux jeunes lapereaux, faites-les mariner avec du vin blanc, un jus de citron, persil, ciboule, thym, laurier, une pointe d'ail; le tout haché grossièrement, sel et poivre;

égouttez vos morceaux, après les avoir laissés une heure dans la marinade; essuyez-les dans la farine, et faites-les frire; servez avec une sauce piquante à votre choix, ou une sauce tomate (n° 97).

447. *Lapereaux en beignets.*

Coupez en morceaux deux jeunes lapereaux rôtis; n'employez que les membres et le râble; faites-les mariner comme au n° 111; trempez-les dans une pâte à frire, après les avoir égouttés, mettez les dans une friture (n° 112) qui ne soit pas trop chaude; servez à sec avec du persil frit.

GIBIER.

448. *Connaissance de la perdrix.*

La perdrix rouge qui est particulière à nos climats, est plus estimée que les grises, on connait qu'elle est jeune, lorsque les extrémités des trois grandes plumes de l'aile ont un liséré blanche; ce liséré diminue à mesure qu'elle vieillit. La plus longue de ces plumes est pointue dans le perdreau et ronde dans la vieille perdrix.

449. *Manière de trousser la perdrix* (Voy. n° 81).

450. *Perdreaux rôtis.*

Flambez-les légèrement; troussez les pattes sur la cuisse; enveloppez-les par-devant avec une feuille de vigne couverte d'une barde de lard; faites rôtir

à feu modéré ; servez à sec avec une bigarade ou un citron coupé en deux.

On peut les envelopper avec du papier quand ils sont sur la broche ; ils restent plus blancs, mais ne sont peut-être pas si bons que lorsqu'ils sont un peu saisis par le feu.

451. *Perdrix farcies et rôties.*

Faites une petite farce de leur foies, avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ognons hachés ; mettez cette farce dans le corps et cousez-le ; ensuite troussez les pattes sur l'estomac ; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, et après cela mettez les cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier beurré. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec la sauce indiquée pour les précédentes.

452. *Perdreaux en entrée de broche, au four.*

Troussez vos perdrix, préparez comme au n° 74 ou 75 ; après cuisson débridez, égouttez, et servez dans un plat d'entrée avec la sauce et garniture convenable à la perdrix.

453. *Perdrix aux choux.*

Piquez-les de lardons assaisonnés de sel épices, troussez-leur les pattes et bridez-les ; mettez dans une casserole des parures de veau, puis vos perdrix, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, et un cervelas ou grosse saucisse ; couvrez

vos perdrix de bardes de lard ; ajoutez quelques carottes et ognons, clous de girofle, laurier ; mouillez avec du bon bouillon ; couvrez votre casserole d'un rond de papier beurré ; faites partir à grand feu, puis mettez-la sur la cendre chaude avec feu dessus, laissez-la une bonne heure ; faites blanchir des choux ; ficelez-les, pressez-les, et mettez-les par-dessus vos perdrix ; mouillez-les de bouillon, faites-les mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez vos perdrix ; égouttez aussi les choux, pressez-les pour les sécher ; et dressez-les autour de vos perdrix ; coupez votre petit lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas ; passez le fond au tamis, faites réduire à consistance de sauce, et servez-vous en pour arroser vos perdrix et vos choux.

454. *Perdrix à la purée de lentilles.*

Préparez vos perdrix et faites cuire comme ci-dessus sans le cervelas et le petit lard, faite cuire des lentilles à part dans du bouillon et petit lard, assaisonnez-les, après cuisson des perdrix et des lentilles, égouttez-les, mettez-les dans une casserole, le petit salé coupé, et le fond de cuisson de perdrix que vous avez passé au tamis ; faites mijoter et servez vos perdrix avec vos lentilles par-dessus.

455. *Perdrix aux petits pois.*

Le même procédé que ci-dessus, en faisant cuire vos petits pois dans une casserole avec du beurre ou

du lard haché menu, un bouquet, le cœur d'une laitue, et avant la cuisson entière des petits pois y ajoutez vos perdrix, et leur fond de cuisson.

456. *Perdreaux en salmis.*

Dépécez vos perdreaux cuits aux trois-quarts à la broche; coupez les ailes et les cuisses en deux; levez les blancs et toutes les chairs qui tiennent à la carcasse; coupez-les en filets; mettez ces débris dans une casserole avec un verre de vin blanc, des échalottes hachées, un peu de zestes de citron râpées, deux cuillerées de jus ou de bon bouillon, sel, poivre et muscade râpée; faites réduire; quelque temps avant de servir, ajoutez deux cuillerées d'huile fine, et le foie du perdreau bien écrasé; servez avec des croûtons passés au beurre. Si vous n'êtes pas pressé, pilez la carcasse de votre perdreau avec des échalottes, un peu de persil, sel, poivre et muscade râpée; passez au beurre la carcasse pilée; mouillez avec du vin blanc; faites bouillir pendant trois-quarts d'heure à petit feu; passez la cuisson, et employez-la pour mouiller votre salmis.

457. *Perdreaux aux truffes.*

Lardez vos perdreaux dans toutes les parties charnues, avec des truffes épluchées et coupées en morceaux; mettez dans une casserole un quarteron de lard râpé et autant de beurre; passez-y des truffes coupées en morceaux, et les parures de celles que

vous avez employées à larder le perdreau ; ces parures doivent être hachées finement ; assaisonnez de sel et poivre ; après avoir laissé revenir le tout pendant quelques minutes ; laissez refroidir, et ajoutez vingt-cinq ou trente marrons grillés ; remplissez de ce mélange le corps du perdreau ; enveloppez-le avec des émincés de veau et de mouton, et ensuite avec des bardes de lard ; ficelez-le ; mettez-le dans une terrine juste à sa grandeur, dans le fond de laquelle vous jetterez quelques bardes de lard ; mouillez avec un bon verre de vin de Malaga ; faites cuire à très-petit feu ; lorsque le perdreau est cuit, déficelez-le ; dégraissez la cuisson ; ajoutez-y un peu de truffes hachées ; faites bouillir quelques instans, et liez la sauce avec deux ou trois marrons pilés ; servez sous les Perdreaux.

458. *Faisan rôti.*

Les faisans jeunes se reconnaissent à ce que l'ergot n'ayant pas encore poussé, il ne s'y trouve qu'un petit bouton à la même place. Avant de le mettre à la broche, flambez, videz et faites-le blanchir sur le feu, coupez les ongles et ôtez la peau des pattes en les brûlant ; piquez de petit lard le devant, et appliquez une barde de lard sur le dos ; bridez et enveloppez d'un papier beurré, qu'on enlève pour faire prendre couleur, un peu avant de le retirer du feu. On choisit ordinairement pour rôti, un faisan coq et jeune, dont on enveloppe la tête pour conserver le plumage.

459. *Faisan en salmi.*

Voyez Perdreaux en salmis (n° 456).

460. *Faisan aux truffes.*

Voyez perdrix aux truffes (n° 457). Le faisan s'apprête généralement comme le perdreau, avec les mêmes sauces et garnitures.

461. *Paon rôti.*

Voyez faisan rôti (n° 458). La préparation de la poularde s'applique au jeune paon.

462. *Paon en galantine.*

Voyez dinde en galantine (n° 378)

463. *Paon aux truffes.*

Voyez dinde aux truffes (n° 375).

464. *Paon en daube.*

Voyez dinde en daube (n° 376).

465. *Pintade.*

Quoique la pintade soit presque toujours élevée dans les basses-cours, elle n'a pas encore entièrement dégénéré, et elle se rapproche plus par sa saveur du faisan que des volailles domestiques ; mais pour la manger dans toute sa perfection, il faut l'attendre autant de temps que la saison peut le permettre. On peut la préparer de toutes les manières prescrites pour le faisan et la poularde.

466. *Sarcelles rôties.*

Plumez, et videz vos sarcelles ; flambez-les légèrement ; après les avoir nettoyées, pétrissez du beurre avec sel, poivre, épices fines, et insérez-leur cet assaisonnement dans le corps ; troussez-les et les mettez en broche, enveloppées dans du papier beurré. Au moment de servir, débridez-les ; faites sortir le beurre de leur corps ; vous les servirez avec une espagnole dans laquelle vous exprimerez du jus de citron.

467. *Macreuse.*

La macreuse s'apprête comme la poularde ; mais elle est difficile à plumer, il faut l'échauder ou la plumer à rebours.

468. *Salmi de macreuse.*

Retirez votre macreuse de la broche avant l'entière cuisson, laissez-la entière ou découpez-la, et placez-la sur un ragoût de truffes que vout faites ainsi : Mettez dans une casserole de l'huile ou du beurre, vos truffes coupées en grosses tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un ognon piqué d'un girofle, mouillez avec vin blanc et bouillon, ajoutez des olives noires confites dans l'huile, et faites réduire ; placez votre macreuse et laissez mijoter quelque temps.

469. *Bécasses rôties.*

Laissez bien mortifier, piquez-les de très-petit

lard, ou couvrez les avec des feuilles de vigne et des bardes ; ne les videz point, et embrochez-les sur un hatelet ; vous mettrez dessous des rôties de pain, pour recevoir le jus et ce qui pourrait en tomber en cuisant. On les sert sur les rôties.

470. *Salmis de bécasse.*

Dépécez les membres de vos bécasses, rôties à la broche, pilez tout ce qui se trouve dans l'intérieur, la chair de l'estomac avec deux ou trois truffes, mettez tous les débris dans une casserole avec demi-bouteille de bon vin blanc, échalottes émincées, thym, laurier, un clou de girofle et un bouquet, faites réduire aux deux tiers et passez au tamis, ajoutez à cette sauce de l'espagnole, et ce que vous avez pilé, faites mijoter, et placez vos membres de bécasses, avec des croûtons, faits avec vos rôties, quelques tranches de truffes, et servez.

471. *Bécassines ou bécasseaux rotis.*

Ces oiseaux ne se vident pas, ils se piquent à petit lard, on place dessous une tartine de pain beurré, et se servent sur leur rôtie.

472. *Salmis de bécassines et bécasseaux.*

Voyez salmi de bécasse (n° 470).

473. *Bécassine à la Paméla.*

Après avoir ouvert vos bécassines par le dos, vous faites une farce avec les intestins, quelques câpres

hachées, du persil, des échalottes, des champignons, du poivre, du sel, deux anchois hachés et un morceau de beurre. Alors vous mettez cette farce dans vos bécassines, vous les cousez et faites cuire dans une braise. Pendant la cuisson vous y versez un peu de coulis et du bon vin rouge. Lorsqu'elles sont cuites, vous dégraissez et passez la sauce. Si vous présumez qu'elle ne soit pas assez épaisse, jetez-y un peu de roulé dans la farine, ensuite servez-la avec les bécassines.

474. *Pluvier rôti.*

Voyez l'article bécassine (n° 471), en ayant soin d'entourer les plumes et la tête d'un papier.

475. *Salmis de pluvier.*

Voyez salmis de bécasse (n° 460).

476. *Vanneau rôti.*

Suivez la même méthode que pour le Pluvier.

477. *Tourdes.*

Les tourdes se font cuire de la même manière que les grives (n° 484 à 486).

478. *Cailles rôties.*

Elles se servent cuites à la broche pour rôt; alors on les plume, en les vide, on les fait refaire sur de la braise, on les enveloppe de feuilles de vigne et on les barde de lard.

479. *Cailles au chasseur.*

Vos cailles vidées et flambées, mettez-les dans une casserole avec lard haché, jambon, sel, gros poivre ; passez-les au beurre, en les sautant de temps en temps ; vous prenez plein une cuiller à bouche de farine que vous mêlerez avec vos cailles, un verre de vin blanc, et presque autant de consommé et un bouquet garni ; vous les faites cuire pendant une heure, en ayant bien soin de les écumer et de les dégraisser ; au moment de servir, lorsque votre sauce est un peu réduite, vous la retirez du feu et la liez avec deux jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et le jus d'un citron : dressez vos cailles et passez la sauce à l'étamine : ajoutez-y une petite pincée de persil blanchi.

480. *Cailles aux petits pois.*

Faites-les cuire dans une casserole foncée d'une barde de veau et d'une de jambon, avec carottes, ognons et bouquet garni ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré ; mettez feu dessus et dessous ; dressez-les après les avoir égouttées, et masquez-les avec des pois cuits au lard.

481. *Cailles aux truffes.*

Elles s'accommodent et se servent comme les perdrix aux truffes.

482. *Cailles en poire.*

Désossez vos cailles et ôtez-leur la tête et les

pattes, farcissez avec du salpicon (n° 132), donnez-leur la forme d'une poire en les cousant, faites les blanchir dans du lard ou du beurre fondu, faites cuire à petit feu après les avoir piquées et décousues, et servez-les avec une sauce faite avec les débris de vos cailles pilés, une échalotte, une demi-feuille de laurier; mouillez avec du vin blanc et de bon bouillon, faites réduire, passez au tamis et versez sur vos cailles en poire, dans lesquelles il faut mettre à chacune, une patte pour figurer la queue de la poire.

483. *Cailles à la crapaudine.*

Coupez-les et préparez comme les pigeons à la crapaudine (n° 416).

484. *Grives rôties.*

Après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier, et on les barde; on leur passe ensuite un hatelet d'outre en outre par le flanc, et on les attache ensuite à la grosse broche, il faut mettre des rôties dessous comme sous les bécasses.

485. *Grives à la flamande.*

Sautez vos grives, et faites leur prendre couleur dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de graine de genièvre, un bouquet, un ognon et sel fin, couvrez ensuite la casserole; mettez du feu dessous et dessus. Quand vos grives seront cuites, vous les servirez avec leur assaisonnement.

486. *Grives en salmi.*

Faites cuire aux trois-quarts à la broche, hachez les bardes de lard et les boyaux de vos grives, après en avoir distrait le gésier ; pilez vos boyaux avec grains de genièvre ; mettez sur le feu dans une casserole avec un verre de bon vin, une pincée de farine, du beurre ou de l'huile, de l'échalotte ou de l'ognon haché, une gousse d'ail, demi-feuille de laurier, un clou de girofle; assaisonnez et mouillez avec bouillon; ajoutez quelques olives et pieds de céleri blanchis et des tranches de truffes. Faites bouillir, délayez vos boyaux avec de cette sauce, et versez dans la casserole en remuant toujours; placez-y vos grives, faites mijoter, et servez avec des croûtons faits avec les tartines.

487. *Alouettes ou mauviettes à la broche.*

Vous bardez vos alouettes, moitié l'un, moitié l'autre. Vous ne les videz point ; mises à la broche, vous placez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe. Servez alors vos alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

488. *Alouettes ou mauviettes en caisse.*

Vous flambez dix-huit alouettes et les désossez ; des carcasses vous en tirez un consommé, à l'exception du gésier que vous jetez ; étant désossées, vous avez eu soin de laisser à chacune d'elles une patte avec laquelle vous percez l'estomac en dedans ;

par ce moyen, les personnes qui mangeront ces alouettes les prendront par la patte : vous passez des foies de volaille aux fines herbes, avec un morceau de lard haché, et en faites une farce fine, avec une panade, du beurre ou de la tétine de veau et des truffes, si vous en avez : vous y incorporez aussi les boyaux de vos alouettes Tout cela étant ainsi disposé vous avez une caisse ronde en papier plissé ; vous la passez un instant dans l'huile bouillante pour la renfoncer ; étant froide, vous mettez de cette farce au fond, et vos alouettes adroitement arrangées par-dessus ; vous remplissez les vides avec la même farce, et couvrez le tout avec des bardes de lard ; vous faites cuire pendant une heure dans un four doux, et, au moment de servir, vous égouttez la caisse, pour en ôter la graisse qui peut se trouver en dedans, et mettez pour sauce une espagnole clarifiée, dans laquelle vous incorporez le consommé des carcasses d'alouettes, clarifié et réduit.

489. *Alouettes ou mauviettes à la ménagère.*

Elles se servent en salmi à la ménagère ; quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles qu'on a desservies de la table), vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps ; jetez les gésiers, et le reste servez-vous-en avec les rôties ; pilez le tout dans un mortier ; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le au tamis et assaisonnez ce petit coulis de sel,

gros poivre, un de verjus ; faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits.

490. *Alouettes ou mauviettes aux fines herbes.*

Plumez troussez et flambez vos alouettes ; mettez du lard haché dans une casserole, avec quinze ou dix-huit alouettes, du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés : vous les posez sur un feu ardent. Lorsque vous les avez sautées dans votre beurre pendant sept ou huit minutes, vous y mettez plein une cuiller à bouche de persil haché bien fin, autant d'échalottes hachées de même, des truffes aussi hachés, vous le sautez avec des fines herbes pendant sept ou huit minutes ; versez-y plein deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, une cuillerée de consommé, vous les remuerez dans leur sauce sur le feu; au premier bouillon, retirez-les et servez-les.

491. *Ortolans à la broche.*

On les larde en les embrochant avec de petits hatelets d'argent ; on les met à un feu ardent; neuf ou dix minutes suffisent ; on met des rôties dessous pendant la cuisson, et on les sert dessus comme les mauviettes.

Ils subissent également les diverses préparations indiquées ci-dessus, pour les alouettes et les mauviettes.

492. *Petits oiseaux.*

En général, tous les petits oiseaux se mettent à

la broche comme les alouettes, ou se sautent dans du lard haché et des fines herbes.

493. *Volaille et gibier qui se cuisent à la broche, avec un papier beurré ou graissé, et qui ne font pas la rôtie.*

Chapon, Poularde, Poulet, Dinde, Dindonneau, Faisan, Canepetière, Pigeon, Outarde, Pintade, Paon, Perdreau, Bartavelle, Gélinotte, Tourterelle, Biset.

494. *Gibier qui se cuisent sans papier, et qui ne font pas la rôtie.*

Canard, Caille, Sarcelle, Macreuse, Pigeon ramier.

495. *Gibiers qui ne se curent point et qui font par conséquent la rôtie.*

Alouette, Bécasse, Bécassine, Bécasseau, Butor, Becfigue, Coucou, Charlot, Grive, Grasset, Hupe, Loriot, Merle, Merlate, Ortolan, Pluvier, Poule-d'eau, Rale de terre ou roi de Cailles, Rouge-gorge, Torcol ou Tire-Langue, Tourde et tous les petits oiseaux d'automne.

POISSONS.

DU POISSON.

496. *Bouillabaisse à la Marseillaise.*

Coupez vos poissons par tranches d'un demi pouce, faites cuire à part les débris comme têtes, queues, arêtes, dans un pot avec un ail, un ognon piqué d'un girofle, un bouquet et un morceau de petit salé, après cuisson passez au tamis ce bouillon qui doit vous servir de mouillement.

Foncez une casserole avec de l'huile et de l'ognon haché, faites roussir un moment, placez-y vos tranches de poissons avec du persil et de l'ail hachés, une tranche de citron sans les pepins et une pomme d'amour sans les graines; assaisonnez, mais salez peu, si vous croyez le bouillon ci-dessus assez salé; ajoutez une pincée de safran en poudre et de l'huile. Mouillez en couvrant entièrement votre poisson avec du vin blanc mêlé avec le bouillon ci-dessus; cuisez par un grand feu, et après réduction versez sur des tranches de pain frais, et servez à part vos tranches de poissons.

Tous les poissons peuvent servir à faire le bouillabaisse; mais les poissons de mer le rendent meilleur; cependant le bouillabaisse acquiert un goût plus délicat par le mélange de poissons de mer et d'eau douce. Ce met fait seulement avec des poissons d'eau douce doit être d'un goût un peu plus relevé. Les poissons de mer qui lui conviennent, sont le loup, le merlan, la langouste, le turbot,

le maquereau, la rascasse, la murcine, la sole, etc. Les poissons d'eau douce sont : le muge, le barbeau, le brochet, la carpe, l'écrevisse, l'anguille, la perche, la truite, etc.

497. *Poisson au bleu.*

Faites le cuire avec carottes coupées en lames, ognons en tranches, feuilles de laurier piqué d'un girofle, persil, ail, sel et gros poivre, avec beurre ou huile, mouillez avec vin rouge et eau; le mouillement doit entièrement couvrir le poisson; après cuisson, égouttez votre poisson, servez dans un plat votre poisson, sur une serviette sur laquelle vous avez placé un lit de feuilles de persil.

498. *Poisson au court-bouillon.*

Faites un bouillon de poisson à part comme au bouillabaisse ci-dessus, mettez ensuite dans une casserole dans du lard fondu, une pointe d'ail, de l'ognon, un anchois et une pincée de persil, le tout haché; placez-y votre poisson coupé à tranches épaisses avec du beurre ou de l'huile, et assaisonnez avec poivre, sel et deux feuilles de laurier piqué d'un girofle, mouillez également avec vin rouge et bouillon ci-dessus; après cuisson et réduction, servez votre court-bouillon sur des croûtons de pain frits au beurre ou à l'huile.

499. *Poisson au naturel.*

Faites bouillir jusqu'à son entière cuisson votre

poisson dans l'eau, avec huile ou beurre, sel, poivre, un bouquet, une pointe d'ail, un ognon piqué d'un girofle, une branche de persil et un peu de céleri, égouttez et servez avec une remoulade ou des fines herbes hachées.

500. *Poisson au blanc.*

Faites cuire votre poisson comme à l'article ci-dessus, et préparez un bouillon de poisson comme au bouillabaisse; faites ensuite un roux blanc avec une tranche de jambon, du beurre et farine, mouillez avec le bouillon ci-dessus en tournant toujours votre sauce; après une légère ébullition, liez avec des jaunes d'œufs, passez au tamis; ajoutez quelques câpres et versez votre sauce sur le poisson.

501. *Turbot au naturel.*

Après avoir ôté les ouies, faites une ouverture au ventre du côté noir, et ôtez les boyaux du même côté; enlevez, par le moyen d'une incision au dos, un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez; bridez-lui la gueule avec une aiguille, et frottez-le avec du citron; ensuite mettez-le dans une poissonnière; faites-le cuire dans un bouillon fait avec carottes, persil, ognon, une feuille de laurier piqué d'un girofle et deux tranches de citron; ajoutez une ou deux pintes de lait, faites-le partir sur un grand feu que vous couvrirez peu après, en prenant bien garde qu'il ne bouille, car votre turbot se romprait

lorsqu'il serait cuit. Vous l'égouttez un quart-d'heure avant de servir, et, après l'avoir débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette; vous garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches.

502. *Turbot à la sauce blanche.*

Préparez votre turbot comme ci-dessus, suivez la méthode indiquée au n° 500.

503. *Turbot en salade.*

Vous le faites cuire comme ci-dessus, et lorsqu'il est froid, vous le coupez en morceaux de la grosseur et de la forme que vous voulez; vous le dressez sur le plat et le garnissez avec des cœurs de laitues, des œufs durs, des anchois, des cornichons, des câpres, des petits ognons blancs, cuits dans du consommé, etc. Pour sauce, vous délayez dans une casserole un peu d'huile avec du vinaigre, du sel, du poivre ou de la ravigotte hachée.

504. *Turbot à la remoulade et à toute sauce.*

Après l'avoir préparé comme le turbot au naturel (n° 501); servez sur une remoulade (n° 94 ou 95), et autres sauces.

505. *Raie à la bourgeoise.*

Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne

lui remettez pas dans le corps et coupez les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons et un peu de sel; qu'elle ne fasse que deux bouillons; afin qu'elle ne cuise pas trop retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon Lorsque vous voudrez la servir, égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus, rangez ses ailes en morceaux tout autour, et arrosez-la d'une sauce blanche aux câpres et aux anchois, d'une sauce à l'huile, ou de telle autre que vous jugerez à propos.

506. *Raie au beurre noir.*

Faites cuire votre raie comme la précédente; nettoyez-la, dressez et parez-la de même; faites frire du persil en feuilles dans un beurre noir (n° 110), mettez-le autour de votre poisson; jetez du vinaigre dans ce même beurre noir, assaisonnez-le et arrosez-en votre raie.

507. *Raie en marinade.*

Coupez une raie par morceaux, après l'avoir vidée, nettoyée et fait cuire comme celle à la bourgeoise, ou bien les restes d'une raie qui aura été déjà servie: faites mariner (n° 135) ces morceaux; égouttez-les bien; trempez-les dans une pâte à frire légère; et mettez-les dans la friture: dressez-les sur une sauce poivrade (n° 102).

508. *Merlans frits.*

Lavez et videz vos merlans ; remettez-leur le foie en place ; coupez-leur le bout de la queue et les nageoires ; dépouillez-les de leur peau ; séchez-les dans un linge ; frottez-les partout avec de la farine, et mettez-les dans la friture bien chaude ; laissez-leur prendre une belle couleur ; égouttez-les ; dressez-les ensuite sur un plat chand ; saupoudrez-les de sel blanc ; couvrez-les d'une serviette, et servez-les promptement.

509. *Merlans à l'italienne.*

Préparez vos merlans comme il a été dit ci-dessus ; faites-les mariner avec citron, sel, tranches d'ognon et persil en branches ; ensuite farinez-les et les faites frice : vous les servirez avec une italienne (n° 88) par-dessus.

510. *Merlan aux truffes.*

Coupez votre merlan à tranches, faites-le frire à moitié dans la poêle après les avoir enfarinés, égouttez-les, mettez dans une casserole l'huile de la friture, du beurre et de la farine, et faites un roux, en y joignant de l'ognon, persil et un anchois hachés, et mouillez avec vin blanc et un bouillon fait comme au n° 11 ; ajoutez des truffes coupées et vos tranches de merlan ; faites bouillir quelques instans ; mettez quelques cornichons ou câpres ; faites un peu mijoter et servez avec des croûtons frits.

511. *Soles frites.*

Nettoyez et videz bien vos soles, farinez-les des deux côtés, et mettez-les dans la friture bien chaude; vous dresserez vos soles avec des citrons entiers.

512. *Soles au gratin.*

Preparez-les comme ci-dessus; mettez au fond d'un plat qui aille au feu du beurre tiède ou huile, avec persil, échalottes, anchois, truffes, champignons, le tout haché, sel, poivre et muscade râpée; posez par-dessus vos soles, et couvrez-les du même assaisonnement, avec du beurre; vous pouvez en faire un second lit, en procédant de même; ajoutez un verre de vin blanc ou rouge, et masquez avec de la mie de pain; posez le plat sur un feu doux, couvrez avec le four de campagne, et bon feu par-dessus. Pour que la mie prenne bien couleur, il faut l'arroser avec beurre ou huile, avant de mettre le plat sous le four de campagne.

513. *Filets de soles à l'italienne.*

Levez les filets de vos soles, et séparez-en la peau; saupoudrez-les de sel, gros poivre, muscade râpée et persil haché; mettez-les sur le feu avec beurre ou huile; quand ils sont bien revenus, arrosez-les avec un jus de citron; retournez-les; dressez-les sur un plat; servez avec une sauce italienne.

514. *Soles sur le plat.*

Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyées ; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans le beurre ; placez-les sur le dos dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais ; graissez-les avec du beurre fondu ; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines ; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-le cuire au four, ou entre deux feux sous le four de campagne.

515. *Soles farcies.*

Fendez votre sole, enlevez l'arête, placez dans l'intérieur de la quenelle de poisson (nº 126), repliez votre sole, placez-la dans une casserole, sur une couche de beurre avec truffes, échalottes, anchois et persil haché ; mouillez avec vin blanc, faites réduire, et servez sur une sauce espagnole ou allemande dégraissée, si vous en avez.

516. *Limandes, Carlets et Plies.*

Ces trois espèces de poissons se préparent comme la sole au beurre ou à l'huile.

517. *Thon au gras.*

Mettez entre des bardes de lard et des tranches minces de jambon, une rouelle de thon piquée avec du lard et des anchois ; assaisonnez, faites cuire dans une casserole, mouillez avec vin blanc, et servez avec la sauce (nº 140).

518. *Thon à la provençale.*

Faites frire une rouelle de thon dans de l'huile, une feuille de laurier et un filet de vinaigre; égouttez après cuisson et servez avec une remoulade provençale (n° 95).

519. *Thon à la languedocienne.*

Faites griller à petit feu une rouelle de thon après l'avoir marinée avec du sel et de l'huile, tournez-la souvent pour qu'elle se cuise à point, et servez avec une remoulade languedocienne (n° 94). Voyez pour les autres manières, l'esturgeon (538 à 544).

520. *Maquereaux à la maître-d'hotel.*

Après qu'ils sont vidés, essuyez-les avec une serviette mouillée; mettez-les sur le gril, enveloppés d'un papier huilé; retournez-les quand ils sont cuits d'un côté, dressez-les sur un plat, après les avoir fendus par le dos, et y avoir mis un morceau de beurre manié avec du persil, de l'ognon, et une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel et gros poivre; servez de suite, avant que le beurre soit fondu entièrement. Arrosez-les de jus de citron.

521. *Maquereaux aux porreaux.*

Faites cuire vos macqueraux dans de l'huile où vous avez fait roussir des filets de porreaux, mouillez avec de bouillon de poisson (n° 11), ou avec moitié eau moitié vin blanc; et servez avec son fond de cuisson réduit.

522. *Macquereaux au court-bouillon.*

Ne mettez les macquereaux dans le bouillon (n° 11), que lorsqu'il est bouillant, et ne les y laissez qu'un quart-d'heure ; égouttez, et arrangez sur le plat, avec persil frit, et une sauce au beurre noir (n° 110), ou avec la sauce aux câpres et aux anchois (n° 96).

523. *Rouget grillé.*

Après l'avoir écaillé, vidé, lavé et bien essuyé, coupez-le légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté ; faite-le tremper avec un peu d'huile, sel, poivre. Faites-le griller et l'arrosez de temps en temps avec le restant de votre huile ; servez-le après avec telle sauce que vous voudrez, comme aux câpres et anchois (n° 96), ou à la remoulade (n° 94 ou 95).

524. *Rouget farcis.*

Séparez les deux filets de vos rougets, ôtez-en l'arête et placez dans l'intérieur de la queuelle de poisson (n° 126) ; repliez vos filets, posez de l'huile ou du lard fondu, dessus une couche de la même quenelle, puis vos poissons, ensuite des bardes de lard par dessus, recouvrez de papier et mettez au four ; avant de servir, enlevez le papier et les bardes de lard. On peut mêler quelques tranches de truffes entre le poisson et les couches de queuelle.

525. *Loup au blanc.*

Faites-le cuire au naturel comme au n° 499 et ensuite comme au n° 500.

526. *Loup farcis.*

Voyez rougets farcis (n° 524).

527. *Connaissance de la morue.*

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grand feuillets. Il faut la laver après l'avoir écaillée. Faites-la cuire un mome nt dans un chaudron avec de l'eau de rivière ; mettez-la après égoutter, et la lavez par feuillets, ou la laisser entière si vous voulez ; mais la façon n'en est pas si propre.

528. *Morue frite en marinade.*

Mettez dans la poêle à frire avec de l'huile, quelques gousses d'ail coupées en quatre, une feuille de laurier, et vos morceaux de morue ; après quelques momens d'ébullition, retournez les morceaux et retirez-les peu après. Ajoutez un filet de vinaigre, et versez cette marinade sur votre morue ; on ne doit jamais mettre la morue à l'huile bouillante.

529. *Morue à la branlade en pierre à fusil.*

Après avoir fait blanchir une bonne morue qui a déjà trempé un couple de jours, et dont l'eau a été renouvelée plusieurs fois, vous la ferez égoutter et en ôterez toutes les arêtes, la tête, et n'en conserverez que les chairs les plus saines que vous mettrez chaudes dans une casserole, en très-petits

morceaux, avec un jus de citron ; donnez alors à votre casserole un mouvement de rotation, pendant que l'on versera goutte à goutte de la bonne huile ; quand la morue sera bien liée, remuez-la plus fortement pour l'empêcher de s'attacher à la casserole, et ajoutez de l'eau bouillante ou du lait bien chaud si vous craignez qu'elle soit trop salée ; continuez toujours votre mouvement de rotation, et d'y faire tomber de l'huile goutte à goutte, en ayant soin en la tenant toujours chaude, de la tenir assez éloignée du feu pour qu'elle ne se mette pas en ébullition ; quand vous verrez qu'elle fera bien la crême, mêlez-y de la râpure d'écorce de citron, un anchois, une pointe d'ail, persil, le tout bien hachés, et des tranches de truffes ; passez un moment sur le feu avec de l'huile, et servez.

530. *Morue à la branlade à la Marseillaise.*

Travaillez comme ci-dessus, en ayant soin pendant que vous la tournez d'une main, d'y faire tomber l'huile goutte à goutte et d'écraser et fondre vos morceaux de morue de l'autre main avec une cuillère de bois.

531. *Morue à la provençale.*

Prenez de la morue cuite à l'eau, bien égouttée : prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond, de l'échalotte, un peu d'ail, persil, ognons, du citron en tranches la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moi-

tié d'un œuf de beurre Arrangez la morue dessus ; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec la chapelure du pain. Mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement ; faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle avec cendres rouges.

532. *Morue à la garonne.*

On met dans une casserole des filets de morue cuite, avec un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, câpres, anchois, persil, ognons, le tout haché très-fin, du gros poivre : au moment de servir, on fait chauffer en remuant toujours jusqu'à ce que le beurre et l'huile soient bien liés ensemble ; dressez sur le plat, et jetez dessus une chapelure de pain passée au tamis.

533. *Morue au beurre noir.*

Faites-la cuire dans de l'eau, et égouttez ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi-quart-d'heure, et mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

534. *Morue à la sauce aux câpres et anchois.*

Faites cuire votre morue dans de l'eau ; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux câpres et anchois (n° 96).

535. *Morue à l'ognon.*

On coupe cinq ou six ognons en filets, que l'on passe long-temps sur le feu avec de l'huile ou du beurre, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer ; alors on y met deux pincées de farine ; on les laisse encore prendre couleur en remuant toujours ; ensuite on y met une cuillerée de vinaigre, du sel, gros poivre, un peu de bouillon. l'ognon bien cuit et la sauce étant bien liée, l'on y met de la morue cuite, levée par filets ; on lui fait prendre goût en la faisant mijoter dedans ; au moment de servir, on y met un morceau de beurre.

536. *Morue à la maître-d'hôtel.*

Faites-la dessaler dans un mélange égal d'eau et de lait ; ensuite échaudez-la pour l'écailler plus facilement. Lorsqu'elle sera bien préparée, mettez-la cuire à l'eau froide. Vous aurez soin de tourner lorsqu'elle commencera à bouillir, et de ne point tarder à la retirer. Vous l'égoutterez et la mettrez sur un plat. Masquez-la avec une sauce à la maître-d'hôtel (n° 103), dans laquelle vous verserez quelques gouttes de citron, et servez de suite.

537. *Saumon.*

Le saumon se prépare au court-bouillon (n° 498) au blanc (n° 500), et de toutes les manières employées pour le thon et l'esturgeon.

538. *Esturgeon grillé, à la sauce blanche.*

Nettoyez bien une rouelle d'esturgeon ; marinez-la bien avec huile, persil, ognons, et une feuille de laurier, mettez-la ensuite sur le gril ; pendant la cuisson vous l'arroserez avec sa marinade, et la renouerez : ayez soin qu'elle ne brûle pas ; lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arroserez d'une sauce au beurre : parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.

539. *Esturgeon à la Genevoise.*

Ficelez votre rouelle après l'avoir bien nettoyée ; mettez-la dans une casserole avec des tranches de carottes et d'ognons ; épicez de sel, poivre, épices fines, aromates, persil, et mouillez de bon vin rouge. Quand elle sera cuite, vous passerez une partie de l'assaisonnement et le ferez réduire à consistance de sauce, en le mêlant avec une égale quantité d'espagnole n° 86). Liez cette sauce avec un morceau de beurre frais ; passez-la, et arrosez-en votre saumon sur le plat où vous devez le servir.

540 *Esturgeon à la remoulade.*

Nettoyez une rouelle d'esturgeon et la faites cuire dans un court-bouillon (n° 498) ; après quoi vous l'égoutterez, l'écaillerez et la dresserez ; garnissez le dessus de votre rouelle avec des anchois dessalés, et servez-la avec une remoulade (n° 94 ou 95) dessous.

541. *Esturgeon au gras.*

L'on met des tranches de rouelle de veau et un peu de jambon dans le fond d'une casserole juste à la grandeur de la tranche d'esturgeon que l'on veut servir, l'esturgeon mis dessus, et couvert de bardes de lard ; on y met un bouquet de persil, ognons, deux clous de girofle, trois échalottes, peu de sel ; on fait cuire un quart-d'heure sur un moyen feu ; ensuite on mouille avec un verre de vin blanc ; on achève de cuire à petit feu ; au moment de servir, on passe au tamis la sauce de la cuisson, on y ajoute du coulis ; bouillie quelques bouillons, on la sert sur l'esturgeon.

542. *Esturgeon à la broche.*

Dépouillez un tronçon d'esturgeon : piquez-le de petit lard bien assaisonné, ou de filets d'anguille et d'anchois. Ensuite mettez le tremper pendant deux ou trois heures dans une marinade au vin blanc, c'est-à-dire dans laquelle vous aurez mis du vin blanc au lieu de vinaigre ; égouttez votre poisson avant de le coucher sur la broche ; fixez-le adroitement sans le gâter ; faites-le cuire à feu clair, et arrosez-le souvent avec sa marinade passée. Quand il sera cuit et d'une belle couleur, vous le servirez avec une sauce poivrade (n° 102) ou une ravigote (n° 101).

543. *Esturgeon aux petits pois.*

Faites roussir votre rouelle d'esturgeon dans une

casserole où vous avez mis de l'huile, un ognon piqué d'un girofle, un bouquet et assaisonnement, ajoutez peu après une pincée de farine, mouillez avec bouillon de poisson (n° 11), faites cuire à petit feu ; après cuisson, ajoutez vos petits pois et un cœur de laitue ; continuez la cuisson des pois ; enlevez le bouquet, l'ognon, et la laitue, et servez chaud.

544. *Esturgeon braisé.*

Piquez-le comme ci-dessus ; mettez-le dans une braisière juste à sa grosseur, avec du lard râpé, quatre ognons coupés en tranches, deux carottes coupées en lames, un panais coupé de même, un fort bouquet garni, sel, poivre et épices ; épicez fortement ; mouillez avec du vin blanc ; faites cuire à grand feu, servez avec une sauce piquante (n° 102), dans laquelle vous ferez entrer le fond de votre cuisson.

Toutes les préparations du thon sont applicables à l'esturgeon.

545. *Alose grillée.*

Votre alose vidée et lavée, ôtez-en les écailles, essuyez-la, et laissez-la égoutter entre deux linges ; mettez-la sur un plat, avec du sel, du poivre et un verre d'huile, retournez-la dans son assaisonnement une heure avant de servir ; placez-la ensuite sur le gril à un feu doux, et masquez-la d'une sauce au beurre, semée de câpres par-dessus, ou d'une purée d'oseille.

546. *Alose à l'étuvée.*

Mettez dans une terrine un bon verre d'huile, deux petits ognons, un bouquet, deux verres à liqueur d'eau-de-vie, persil et demi-feuille de laurier, quelques tranches de citron, deux poignées d'oseilles crues ; assaisonnez, couvrez votre terrine d'un papier, et faites cuire à petit feu ; servez avec le fond de cuisson passé au tamis.

547. *Alose au gras.*

Voyez esturgeon au gras (n° 538), en ne pas oubliant d'y mettre l'eau-de-vie, qui fond les arêtes dont ce poisson est abondamment pourvu.

548. *Lamproie à l'Avignonnaise.*

On pend le lamproie vivant par le cou, on coupe sa queue à un pouce et demi de son extrémité et on laisse couler le sang jusqu'à extinction dans un plat ; après cette opération, on jette le lamproie dans une terrine pleine d'eau bouillante, on le ratisse avec un couteau, et on l'essuie avec un linge (on le ratisse aussi en le frottant fortement avec un linge propre et grossier) ; on l'ouvre par le ventre pour en nettoyer l'intérieur et on le coupe en trouçons de deux pouces d'épaisseur.

Mettez dans une casserole trois quarts de verre de bonne huile ; hachez la moitié d'un ognon, un anchois, un quarteron de jambon et un de petit lard ; hachez encore bien menu cinq ou six têtes

de porraux, faites roussir sept à huit minutes; placez dans votre casserole vos tronçons de lamproie, et assaisonnez avec sel et épices; laissez cuire à petit feu, peu après placez-y une poignée d'oseille hachée, une gousse d'ail et une pincée de persil haché, après cuisson entière qui doit être d'environ une heure et demie, râpez-y la superficie d'une écorce de citron; liez le sang avec deux jaunes d'œufs, un cuiller d'eau, une pincée de farine, en y exprimant la moitié d'un citron, pour l'épaissir on peut y ajouter du pain râpé, mettez-le dans votre casserole que vous aurez soin de remuer pour l'empêcher de tourner; achevez d'exprimer votre moitié de citron, et servez chaud.

549. *Anguille à la poulette.*

Votre anguille dépouillée, vous la coupez en tronçons, que vous mettez dans une casserole avec du sel, gros poivre, muscade et un bouquet garni; vous la passez au beurre et la changez; mouillez avec du vin blanc; ajoutez truffes ou champignons frits. Lorsque votre anguille est cuite, vous l'égouttez et la dressez sur un plat, avec des croûtons de pain frits en chaque morceau: vous la mettez, si vous le jugez à propos, dans un vol-au-vent ou une croûte de pâté chaud, ou vous faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, et, étant liée avec trois jaunes d'œufs, vous la passez au tamis et y vannez un bon morceau de beurre frais et un jus de citron.

550. *Anguille à la tartare.*

Préparez votre anguille, et coupez-la par troncons comme celle ci-dessus ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec un peu de sel ; lorsqu'elle sera froide, vous l'égoutterez et la roulerez dans de la mie de pain ; trempez-la dans deux jaunes d'œufs incorporés avec du beurre frais fondu, et repanez bien également ; faites griller à petit feu en les arrosant avec de l'huile ou de beurre fondu, et dressez-la sur une sauce à la tartare (n° 105) ; ou avec une remoulade (n° 94 ou 95).

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez aussi la placer dans une casserole avec des tranches de carottes et d'ognons, quelques branches de persil, des aromates, poivre, sel, girofle, que vous mouillerez de vin blanc : cuite ainsi, votre anguille aura un goût très-supérieur.

551. *Anguille à la broche.*

Dépouillez et videz-la, coupez-lui la tête, les nageoires et le bout de la queue ; mettez-la sur des charbons ardens, en ayant soin de la retourner, ensuite essuyez-la bien ; tournez-la en rond, passez des batelets au travers, et fixez-la ferme avec une ficelle ; ensuite mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre, des tranches de carottes, des aromates, persil, ciboule, un peu de girofle, quelques ognons, du bouillon ou consommé, et le tiers de vin de champagne ou autre bon vin blanc,

faites bouillir Quand votre anguille sera cuite à moitié, vous la fixerez après une broche, l'envelopperez de papier beurré et acheverez de la faire cuire à un feu clair. Déballez-la avant de la retirer; faites-lui prendre un peu de couleur; dressez-la, et servez dessous, ou une ravigote (n° 101) ou une italienne (n° 88).

552. *Anguille à la broche à la provençale.*

Dépouillez et videz une grosse anguille, mettez-la sur des charbons ardens, en ayant soin de la retourner et essuyez-la; coupez-la ensuite par tronçons d'un pouce, que vous mettez à la broche entre des bardes de lard et des tranches de citron; faites cuire à petit feu en arrosant avec de l'huile ou du beurre fondu, et servez avec une remoulade (n°. 95).

553. *Sardines.*

La sardine bien fraiche est un excellent manger; mais elle passe facilement. On les prépare au gril, à la poêle à frire, ou dans la lèchefrite avec des fines herbes hachées, de l'huile, et saupoudrées de chapelure de pain.

554. *Harengs sorés au naturel.*

Essuyez-les bien, coupez-leur la tête et queue; fendez-les par le dos dans toute leur longueur, et ouvrez-les; arrosez-les avec de bonne huile; mettez-les et ne les laissez qu'un instant sur le gril. Vous servirez à sec, avec un huilier et un moutardier.

555. *Harengs sorés à la sainte menchould.*

Prenez des harengs sorés ; préparez-les comme les précédens sans les huiler ; mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait ; égouttez et essuyez-les ; trempez-les ensuite dans un mélange de beurre chaud, de laurier, thym et basilic haché le plus menu possible, de deux jaunes d'œufs et de gros poivre ; panez-les à mesure que vous les aurez graissés avec ce mélange, et faites-les griller légèrement : vous les dresserez sur un plat avec un jus de citron.

556. *Anchois frits.*

Faites dessaler vos anchois, faites-les tremper dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et délayée avec du vin blanc ; faites en sorte que la pâte ne soit pas trop liquide ; quand ils sont frits et de belle couleur, servez-les pour entremêts.

557. Note sur les Poissons.

Pour éviter de nombreuses répétitions et ne pas en remplir un ouvrage qui dans un petit format doit contenir tout ce qui est utile à une cuisine de ménage, nous renvoyons aux articles Court-bouillon (n° 498), Poisson au bleu (n° 497), Poisson au naturel (n° 501), Poisson au blanc (n° 500), pour tous les poissons, car ils se préparent presque tous de ces quatre manières, ainsi qu'à la friture.

Nous observons aussi qu'on peut appréter tous les poissons qui ont de l'analogie entr'eux par les mêmes procédés.

558. *Brochet au court-bouillon.*

Ne l'écaillez point ; ôtez-en seulement les ouïes ; après l'avoir vidé, vous le ferez cuire dans un court-bouillon, et le servirez sur une serviette, avec du persil autour. Ainsi préparé, il est considéré comme rôti.

Servi pour entrées, on l'écaille, on le coupe en tronçons, et on le fait cuire au court-bouillon ; quand il est cuit, et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessus une sauce que l'on juge la plus convenable.

559. *Brochet à la tartare.*

Préparé et coupé par morceaux, on le fait mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché trés-fin : on fait tenir la marinade après chaque morceau, pour les paner avec de la mie de pain, et les faire cuire sur le gril en les arrosant avec le reste de la marinade : cuit d'une belle couleur dorée, on le sert à sec dans le plat et une remoulade (n° 94 ou 95).

560. *Brochet à l'étuvée.*

Faites un roux avec du beurre et de la farine ; mettez une chopine de bon vin rouge, un bouquet

de fines herbes ; trois ou quatre clous de girofle, deux bonnes poignées de petits ognons à moitié cuits, champignons, culs d'artichauts, poivre, sel ; cela fait, coupez votre brochet en morceaux, et mettez-les dans la casserole ; faites mijoter à un feu doux jusqu'à parfaite cuisson ; ôtez le bouquet, et finissez votre ragoût avec un morceau de beurre. Ajoutez deux anchois hachés, et une cuillerée de câpres ; dressez votre poisson, en garnissant le plat avec du pain frit, et versez la sauce par-dessus.

561. *Brochet à la Chambon.*

Vous videz un gros brochet, et l'écaillez entièrement, c'est-à-dire vous le ratissez ; vous enlevez adroitement la peau à deux endroits, pour les piquer de lard bien fin, de manière qu'il y ait deux endroits sans être piqués et deux autres piqués ; vous lui ficelez la tête, et le faites cuire au four, avec le court-bouillon ci-dessus ; que le lard ne soit point couvert ; vous le glacez d'une belle couleur, l'égouttez et le mettez sur un plat ovale. Vous le garnissez avec des pigeons innocens, bien blancs, de ris de veau, piqués et cuits d'une belle couleur, des truffes entières, des écrevisses, auxquelles vous avez ôté l'écaille de la queue et des pattes, et avec des quenelles de volaille ou de poisson.

562. *Carpe frite.*

Écaillez une carpe, coupez-lui les nageoires et ciselez-la ; fendez-la par le dos dans toute sa lon-

gueur ; ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps, la tête, les ouïes et la pierre jaune ; humectez-la de lait, et farinez-la bien : cela fait, vous la ferez frire, et la servirez avec ses œufs ou laitances par-dessus. Vous aurez eu soin de ne les mettre dans la friture que lorsque la carpe aura eu le temps de cuire à moitié.

563. *Laitances de carpes frites.*

Faites dégorger à plusieurs eaux des laitances de carpes dont vous aurez ôté les boyaux, et ensuite blanchir dans de l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et un peu de sel ; égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

564. *Carpe farcie.*

Choisissez une belle carpe laitée, faites la cuire à moitié dans un court-bouillon (n° 498), écaillez-la, fendez-la par le dos et enlevez toutes les arêtes et une partie des chairs dont vous faites une quenelle comme il est prescrit au n° 126, que vous mêlez avec truffes, et queues d'écrevisses déjà cuites ; placez le tout dans l'intérieur de votre carpe, et cousez-la, enveloppez-la de bardes de lard, placez-la dans un plat, dans un bouillon de poissons (n° 11), ou dans la marinade (n° 135) avec vin blanc ; ajoutez des morceaux de jambon, des tranches de truffes, quelques réduits de cuisson, faites cuire feu dessus et dessous ou au four ; égouttez en-

suite, glacez et dressez sur un plat avec les petites garnitures qui conviennent à ces sortes de plats.

565. *Matelotte.*

Prenez une belle carpe, un brochet et une anguille : ce sont les poissons qui ordinairement composent une matelotte; vous les appropriez et les coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole, avec huile ou beurre, carottes et oignons en tranches, un bouquet garni de truffes ou de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade; vous les mouillez avec vin blanc, et les faites bouillir à grand feu, jusqu'à ce que votre poisson soit cuit : un quart-d'heure est plus que suffisant; vous faites roussir quelques petits ognons dans du beurre, et les faites cuire en particulier, avec le mouillement, afin qu'ils ne s'écrasent point. Vous dressez votre matelotte sur le plat; en mettant entre chaque morceau une croûte de pain passée au beurre, vos champignons et vos ognons par-dessus; vous passez le fond dans un tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole (n° 86), que vous faites réduire, de manière qu'elle puisse masquer vos morceaux de poisson, vous la retirez du feu, et y vannez trois quarterons de beurre frais ou de la bonne huile.

566. *Barbeaux et Barbillons.*

Les barbeaux et barbillons se préparent comme les brochets et les carpes; mais on a soin de jeter

les œufs et les laitances, qu'on prétend être indigestes.

567. *Mulets ou Muges.*

Ce poisson se prépare et se sert comme les maquereaux. On peut aussi le servir grillé avec une sauce ravigote (n° 101).

568. *Des Truites.*

La truite commune a la chair blanche, et la saumonée l'a rouge : les apprêts sont les mêmes pour les deux espèces. On les fait cuire dans un court-bouillon, et on les sert avec une sauce, comme tous les autres poissons qui se mettent au court-bouillon. On les fait aussi frire et cuire sur le gril, et on les sert avec un ragoût maigre. Les truites s'accommodent quelquefois au gras comme l'esturgeon frais : en général, elles s'accommodent comme ce dernier poisson. Aussi renvoyons-nous à son article pour les autres détails. Nous nous contentons de dire ici comment on prépare la truite avant de la faire cuire.

Après l'avoir vidée, sans lui ouvrir le ventre et sans l'écailler, vous la laverez et l'essuierez bien. Ayez soin de lui ficeler la tête.

569. *Perche au vin.*

Écaillez-la, ôtez-en les ouïes ; mettez-la cuire, avec moitié vin blanc, moitié bouillon de poisson, sel, poivre, épices, ail, persil et ciboules ; retirez-la après la cuisson ; faites fondre dans une au-

tre casserole du beurre manié avec de la farine ; mouillez-le avec le fond de la perche en tournant toujours. Quand cette sauce sera liée, ajoutez-y un peu de gros poivre, de muscade râpée, et servez-vous-en pour arroser votre perche.

570. *Tanche grillée.*

Pour l'écailler, faites bouillir de l'eau dans un chaudron ; mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez le chaudron, et mettez un poids sur le couvercle ; retirez-la après l'y avoir laissée un moment ; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher : après cela, videz-la, lavez-la bien, et ôtez les nageoires et les ouïes ; faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez-la avec les mêmes sauces.

571. *Étuvée de goujons.*

Écaillez, videz et essuyez bien vos goujons ; il n'est pas utile de les laver ; mettez, dans le fond du plat que vous devez servir de l'huile, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalottes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très-menu, sel et gros poivre ; arrangez vos goujons dessus, et recouvrez-les d'un lit des mêmes ingrédiens ; mouillez-les avec un verre de vin rouge ; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu. Dès que vous verrez qu'il ne reste que peu de sauce, vous servirez votre étuvée sur le même plat que vous l'aurez faite.

572. *Petits poissons de rivière.*

Tous ces poissons, s'accommodent comme poissons dont on a parlé ci-devant, c'est-à-dire, quand ils sont gros, au court-bouillon, sur le gril, à la sauce blanche, en matelotte ; plus petits, l'on les fait frire également, et on les sert de même.

573. *Langouste.*

La langouste se fait cuire comme les écrevisses, mais on la vend toute cuite ; choisissez-en une qui soit bien fraîche ; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue ; enlevez tout ce qu'elle a dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalottes et persil hachés menu, sel, gros poivre, et les œufs de la langouste s'il y en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout ; mettez-la dans une saucière, et la servez avec votre langouste.

574. *Écrevisses en buisson.*

Lavez-les bien ; mettez-les dans une casserole avec tranches de carotte, d'ognons, ciboules coupées, persil en branches, aromates, sel, laurier, poivre et girofle ; mouillez-les avec du vin blanc, et ajoutez un bon morceau de beurre frais ; couvrez-les et les remuez plusieurs fois ; retirez-les avant qu'elles soient entièrement cuites, et laissez-les s'achever hors du feu ; ensuite égouttez les et les dressez en pyramide sur un plat garni d'une serviette

avec du persil autour ; ayez soin de conserver leur assaisonnement pour les faire réchauffer si vous les servez une autre fois.

575. *Écrevisses à l'anglaise.*

Faites-les cuire comme les précédentes ou prenez-en qui aient été cuites précédemment ; supprimez les petites pattes ; coupez-leur le bout des grosses ; ôtez la coquille de la queue ; cela fait, vous les passerez dans une sauce blanche ; dressez-les entourées de croûtons au beurre, arrosez le tout avec la sauce susdite.

576. *Des Crabes.*

Ils se font cuire comme les écrevisses, et se servent de même, parés de persil ; mais l'usage en est bien moindre que celui des écrevisses ; il est même extrêmement rare qu'ils paraissent dans un repas soigné, sans doute à cause de leur forme hideuse ; aussi conseillerons-nous de les mettre cuire tout simplement dans de l'eau et du sel, avec les ingrédiens indiqués pour les écrevisses : quand ils seront cuits frottez-les d'huile, pour leur donner une belle couleur, et servez-les froids sur une serviette.

577. *Huîtres au gratin.*

Faites blanchir vos huîtres dans leur eau, égouttez-les et arrangez-les dans une casserole avec de l'huile ou de beurre, échalotte, persil et un anchois bien hachés et assaisonnement, couvrez de râpure de pain, arrosez de gouttes d'huile, passez le plat

sur des cendres chaudes, faites prendre sous le four de campagne, ou avec une pelle rouge, au moment de servir exprimez le jus d'un citron.

578. *Huîtres en poulette.*

Préparez comme ci-dessus, et au lieu de les gratiner, mettez vos huîtres dans une sauce blanche.

579. *Huîtres en coquilles.*

Préparez comme les huîtres au gratin, mettez-les dans des coquilles que vous aurez enduites de beurre avec des anchois, saupoudrez de la râpure de pain, arrosez de quelques gouttes d'huile, et faites griller.

580. *Huîtres en pélerine.*

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, sans qu'il roussisse, jetez-y des truffes, des échalottes et du persil vert, le tout bien haché; faites-les revenir; ajoutez un peu de farine, et mouillez avec l'eau de vos huîtres; s'il n'y en avait point assez, vous y ajouteriez un peu de consommé. Quand cette sauce vous paraîtra suffisamment réduite, vous la retirerez du feu, jetterez vos huîtres dedans, les y sauterez, et répandrez dessus du jus de citron : cela fait, mettez-les par douze dans vos pélerines, continuez-les comme les précédentes.

581. *Arcellis, clovisses ou petits moules au blanc.*

Faites les ouvrir sur le feu dans une casserole,

ôtez la coquille vide que vous jetez, et conservez leur eau après l'avoir passée au tamis, à l'exception du fond qui est trop salé; mettez dans un roux blanc, en tournant sur le feu dans une casserole, une pincée de farine avec un morceau de beurre, et en ajoutant des fines herbes, mouillez avec l'eau des arcellis et du lait, mettez vos arcellis dans la casserole, et liez avec jaunes d'œufs et un jus de citron.

582. *Arcellis ou clovisses au gratin.*

Préparez comme ci-dessus, en enlevant les deux coquilles et en épaississant davantage la sauce, couvrez le tout de râpure de pain; après avoir formé autour du plat des croûtons coupés en dés et frits au beurre, faites cuire au four ou sur le fourneau avec un couvercle chargé de feu

583. *Arcellis ou clovisses en coquilles d'huître.*

Préparez comme ci-dessus, et placez dans la coquille comme au n° 579.

584. *Arcellis ou clovisses à la provençale.*

Ouvrez, séparez, et conservez l'eau de votre coquillage comme au n° 581. Ayez des bonnes herbes, épinards ou poirées que vous faites blanchir, puis hacher, et ensuite roussir dans de l'huile ou de beurre, sans sel, mais avec poivre, ognons, persil, et une pointe d'ail hachés, une pincée de farine, et mouillez avec l'eau de vos coquilles et

du lait; ajoutez-y vos clovisses, faites prendre goût, et servez chaud.

585. *Préparation des escargots.*

Laissez jeûner vos escargots pendant quelques jours, rejetez ensuite ceux qui sont morts, jetez sur les autres du sel pilé et du vinaigre pour leur faire rendre leur écume, lavez-les à plusieurs eaux jusqu'à ce qu'ils soient bien propres, jetez-les alors dans l'eau bouillante, parce que si l'eau n'était pas en ébullition l'escargot rentrerait dans sa coquille et il serait difficile de l'en retirer; faites bouillir, écumez bien, et changez ensuite d'eau dans laquelle vous mettrez un bouquet fait avec carottes, céleris, laurier, thym, basilic et menthe, un gros ognon piqué de trois girofles, un porreau et quelques gousses d'ail, sel et gros poivre, et laissez cuire à un feu modéré pendant très-long-temps. Plus leur cuisson est longue, plus l'escargot est assaisonné et plus la digestion est facile. Ceux des vignes sont les meilleurs.

586. *Escargots à la provençale.*

Après avoir préparé vos escargots comme ci-dessus, hachez différentes herbes comme de l'oseille, des épinards, de la poirée, du cerfeuil, autant de chaque, faites leur rendre leur eau, et mêlez-les avec de l'ognon et du persil, un porreau hachés, et faites cuire dans une casserole avec du lard et du jambon haché gros, ou du petit lard. Quand les

herbes seront presque cuites, hachez quelques anchois, une échalotte, deux gousses d'ail, mêlez et achevez la cuisson des herbes après y avoir mis de la râpure d'un citron, quelques morceaux d'écorce d'orange coupés bien menus et une feuille de laurier; mettez-y vos escargots, un verre d'huile et de la mie de pain bouillie dans l'eau de sel, faites bien sauter, et mouillez avec bouillon et vin blanc, et faites bouillir pendant quelque temps, liez avec trois jaunes d'œufs, arrosez avec de l'huile et le jus d'un citron, en y râpant un peu de muscade.

587. *Escargots en friture.*

Après les avoir préparés comme au n° 581, et les avoir retirés de leurs coquilles; passez-les dans la farine et faites-les frire, retirez-les ensuite, les égouttez, et les remettez dans la poêle avec un peu d'huile, quelques gousses d'ail coupées par tranches et un filet de vinaigre, retirez lorsque les gousses d'ail seront roussies.

588. *Escargots en poulette.*

Faites suer dans une casserole une tranche de jambon, mettez ensuite du beurre, de l'huile ou du lard haché, un bouquet, une pointe d'ail, la moitié d'un ognon piqué d'un girofle, vos escargots cuits comme au n° 585, et retirés de leurs coquilles, une échalotte, du persil, un anchois hachés et une pincée de farine; faites bouillir et mouillez avec bouillon et vin blanc (ou eau bouillante si

le bouillon manque), liez avec un jaune d'œuf et un jus de citron ou un filet de vinaigre.

589. *Escargots en coquilles d'huître.*

Après avoir retirés de leurs coquilles vos escargots, voyez huître en pélerine (n° 580).

OEUFS.

590. *OEufs à la coque.*

Ayez des œufs le plus frais possible ; faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque ; mettez-les dedans avec précaution de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits. Retirez le vase du feu ; laissez encore vos œufs dedans pendant une minute, pour qu'ils fassent leur lait : alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

591. *OEufs au miroir.*

Vous prenez un plat qui aille au feu ; vous mettez dans le fond du beurre étendu partout ou de l'huile ; cassez vos œufs et mettez-les dessus ; assaisonnez-les de sel, poivre et deux cuillerées de lait : faites-les cuire à petit feu sur un fourneau ; passez la pelle rouge dessus et servez.

592. *OEufs pochés au jus.*

Vous mettrez de l'eau aux trois quarts d'une cas-

serole avec du sel et un peu de vinaigre ; vous la placerez sur le bord d'un fourneau ; en cassant l'œuf, prenez garde d'endommager le jaune ; versez doucement l'œuf dans l'eau ; mettez-en deux : laissez-les prendre ; tenez toujours l'eau bouillante ; retirez-les de l'eau avec une cuillère percée : s'ils ont un peu de consistance, vous les mettez à l'eau froide. On se sert toujours d'œufs frais pour pocher. Pour un entremets, pochez-en douze ou quinze ; vous les changerez d'eau ; un instant avant de servir, vous les ferez chauffer ; égouttez-les et dressez-les sur nn plat, vous mettrez un peu de mignonnette, de poivre, sur chaque œuf, et du jus dessous.

593. *OEufs brouillés.*

Mettez sur le feu dans une casserole, de l'huile ou du beurre, avec sel, poivre, anchois, truffes, persil, échalottes bien hachés, un moment après mêlez vos œufs en les remuant, en ayant soin avec un cuiller de bois, qu'ils ne s'attachent à la casserole ; après cuisson convenable, ajoutez un jus de citron. On peut y ajouter des pointes d'asperges, du jus, du coulis, des fonds de cuisson, choux fleurs, jambon, ris de veau, champignons, etc.

594. *OEufs frits.*

Vous employez pour friture du beurre ou de l'huile bouillante, assaisonnez de sel et poivre, n'en faites cuire qu'un seul à la fois ; cassez-les sur

la

la poêle, et versez doucement pour qu'il ne se déforme pas, tenez la queue de la poêle élevée, afin que l'œuf nage dans l'huile, dont il faut l'arroser; lorsque le blanc bouillonne, rabaissez-le sur le jaune qu'il ne faut pas laisser durcir; après que tous vos œufs sont frits, ne laissez que peu d'huile dans la poêle pour faire une marinade avec une échalotte hachée et un filet de vinaigre, et versez sur les œufs.

595. *OEufs en tripe.*

Coupez des ognons en tranches minces que vous faites cuire dans une casserole couverte jusqu'à ce que le jus qu'ils auront rendu soit réduit; ajoutez du beurre ou de l'huile, l'assaisonnement, une pincée de farine, et veillez à ce qu'ils ne roussissent point. Mouillez avec du lait et mettez-y des œufs durs coupés à tranches, et faites sauter avec un peu de persil haché et un jus de citron. On peut substituer des concombres aux ognons; on les coupe en dés et on les passe au beurre avec fines herbes hachées et assaisonnement, et on continue de même qu'aux ognons.

596. *OEufs au gratin.*

Prenez un plat qui aille au feu, mêlez ensemble de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ognon, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs, sel, gros poivre et muscade râpée; mettez-en au fond du plat

de l'épaisseur d'une ligne ; faites attacher sur un petit feu : cassez sur le gratin la quantité d'œufs que vous voulez servir ; faites cuire doucement ; présentez par-dessus une pelle rouge pour faire prendre les blancs ; lorsqu'ils sont cuits, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, et mettez sur chaque jaune quelques grains de gros poivre et un peu de muscade râpée.

597. *OEufs au fromage.*

Faites dans le fond d'un plat un gratin comme il est prescrit ci-dessus ; supprimez l'anchois, le persil, l'ognon et l'échalote ; substituez-y autant de fromage de gruyère ou de parmesan râpé que vous avez employé de mie de pain ; cassez vos œufs ; saupoudrez-les avec du fromage râpé, gros poivre et muscade ; posez-les sur un feu très-doux, et passez dessus la pelle rouge.

598. *OEufs à la tartuffe.*

Coupez du petit lard en petites tranches minces, faites-le cuire à petit feu dans une casserole ; lorsqu'il est cuit, versez-le dans le plat que vous devez servir ; ajoutez deux cuillerées de jus au vin ; cassez par-dessus huit ou dix œufs ; saupoudrez-les d'un peu de sel fin, et muscade râpée ; faites cuire à petit feu ; passez la pelle rouge dessus sans faire durcir les jaunes : il faut qu'ils restent mollets.

599. *OEufs à la neige.*

Mettez à part les blancs et les jaunes de dix œufs,

fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous y joindrez du sucre en poudre ; mêlez avec les jaunes de la fleur d'orange pralinée, quelques macarons et du sucre en poudre ; délayez le tout avec un peu de lait ; faites bouillir une pinte de lait avec un quarteron de sucre ; prenez une cuiller de l'œuf battu, mettez-le dans le lait bouillant, laissez-le une minute, et retirez-le ; quand vous avez passé ainsi tous vos blancs, retirez la casserole du feu, versez-y vos jaunes, en remuant avec une cuiller pour les bien mêler ; aussitôt que le mélange vous paraît bien lié, versez-le sur les blancs, que vous avez dressés en rocher sur un plat. On peut varier à volonté les aromates et les substances qu'on fait entrer dans la sauce.

600. *Omelette au naturel.*

Cassez dans un vase vos œufs, assaisonnez de sel fin, battez bien vos œufs, plus ils seront battus plus votre omelette sera légère ; mettez la poêle au feu avec de l'huile ou du beurre, lorsque votre liquide sera près d'être bouillant, jetez-y vos œufs et secouez la poêle, pour qu'ils ne s'attachent pas ; ne les laissez pas trop cuire pour qu'elle soit un peu baveuse ; retournez votre omelette, ou penchez-la sur le devant, pliez-la en deux, et servez sur un plat.

601. *Omelettes aux fines herbes.*

Assaisonnez vos œufs avec sel et poivre, un an-

chois et persil haché, et finissez comme ci-dessus.

602. *Omelette aux truffes ou aux champignons.*

Mettez des tranches de truffes ou de champignons à vos œufs, assaisonnez et continuez comme à l'omelette au naturel.

603. *Omelette aux rognons de veau.*

Ajoutez dans une omelette au naturel avant de battre les œufs, des fines herbes, un anchois, des truffes, le tout haché, et le maigre d'un rognon de veau coupé en dez et cuit à la broche; faites dissoudre le gras de votre rognon avec du beurre, ou de l'huile, ou de la graisse, et jetez votre omelette quand votre liquide bouillira, finissez comme à l'ordinaire et servez-la bouillante dans une espagnole (n° 86), ou une sauce tomate (n° 97).

604. *Omelette farcie.*

Hachez poirée, épinards, quelques feuilles de menthe et d'oseille; que vous assaisonnez et dont vous exprimez l'eau; faites-les prendre goût à la poêle dans de l'huile ou du beurre, préparez vos œufs comme à l'omelette aux fines herbes (n° 601), et terminez de même.

605. *Omelettes de toutes sortes.*

Par les mêmes principes on fait des omelettes de toutes les manières, au petit lard, au jambon, avec des huitres blanches et passées dans de fines her-

bes, avec des queues d'écrevisses ; aux ognons en les coupant en filets et les faisant roussir avant de mettre les œufs ; en douceur en mettant du sucre au lieu de sel et y ajoutant de la confiture ou de la crême.

JARDINAGE.

606. *Petits pois en grains.*

Prenez un ou deux litres de petits pois, lavez-les et les maniez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre ; ajoutez-y un bouquet, un cœur de laitue, un petit morceau de sucre ; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de de sel claire et légère ; quand cette eau est réduite, et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet ; retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très-petite pincée de farine.

607. *Petits pois au lard ou au jambon.*

Maniez des petits pois avec du beurre frais ; ayez une quantité proportionnée de petit lard ou de jambon coupé en gros dés ; mettez-le tout dans une casserole ; mouillez-les avec du bouillon, ajoutez-un bouquet, un cœur de laitue, gros poivre et un peu de sel ; ensuite laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que leur sauce vous paraisse suffisamment réduite : dégraissez-la, ôtez le bouquet, et servez.

608. *Petits pois à l'anglaise.*

Jetez des petits pois dans de l'eau bouillante ; assaisonnez-les de sel ; quand ils seront cuits, vous égoutterez et les dresserez sur un plat avec un morceau de beurre.

609. *Pois goulus verts.*

On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la cosse, lorsqu'ils sont tendres ; accommodez-les comme les précédens : après les avoir fait cuire à moitié dans la poêle avec huile ou beurre, et y ajoutez après de l'ognon haché.

610. *Petits pois au sucre.*

Faites cuire dans une casserole à petit feu, des petits pois maniés dans du beurre frais, avec un petit morceau de sucre, un cœur de laitue, mouillez avec du lait, ou de la crême, et servez après avoir retiré la laitue.

611. *Pois secs.*

Voyez les articles 35 et 44.

612. *Haricots verts en sauce blanche.*

Vos haricots étant épluchés, lavez-les ; mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, faites-la bouillir et jetez-y vos haricots ; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez ; les laisserez égoutter dans une passoire, et les mettrez dans l'eau froide ;

mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, faites-y suer une tranche de jambon, jetez-y vos haricots bouillans; assaisonnez-les de sel, poivre et ognons, persil hachés; remuez-les continuellement mouillez avec bouillon ou lait, liez avec jaunes d'œufs et un filet de vinaigre, et servez.

613. *Haricots verts au roux.*

Faites roussir de l'ognon dans du beurre; quand il aura pris une belle couleur, jetez-y vos haricots cuits à l'eau, et égouttés comme il est dit ci-dessus; sautez-les encore pour mêler l'assaisonnement; ajoutez un filet de verjus de vinaigre et servez.

614. *Haricots verts au jus.*

Quand vos haricots seront cuits comme les précédens dans de l'eau de sel légère, jetez-les tout bouillans dans une casserole; mouillez-les avec jus, ajoutez un morceau de beurre, du persil blanchi et haché, un peu de gros poivre; liez-les en les remuant vite et fort; ajoutez du jus de citron ou un filet de verjus, et servez.

615. *Haricots secs à la provençale.*

Prenez un litre ou plus de haricots blancs que vous aurez préalablement fait tremper; mettez-les dans un plat de terre, avec du bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux ognons en tranches, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit-salé, poi-

vre, sel, muscade ; faites-les cuire pendant quatre heures, plus ou moins, et lorsqu'ils sont arrivés à leur cuisson, vous les liez avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, et ajoutez une cuillerée d'huile ou un morceau de beurre.

616. *Purée de haricots.*

Voyez le n° 45.

617. *Lentilles à la maître-d'hôtel.*

Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel ; égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, sel et poivre ; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre, et les servirez très-chaudes.

618. *Lentilles au lard à la paysanne.*

Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans une marmite pleine d'eau ; faites cuire le tout ensemble ; quand il le sera, sautez vos lentilles comme les précédentes ; et masquez-en votre petit lard, que vous aurez dressé sur un plat.

619. *Lentilles à la provençale.*

Voyez purée de lentilles n° 44 ; suivez la même méthode que pour les haricots à la provençale n° 615.

620. *Choux au petit lard.*

Lavez bien des choux coupés en quartiers ; fai-

tes-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau ; coupez du petit lard par morceaux tenant à la couenne ; mettez-les avec vos choux, que vous retirerez un instant après dans de l'eau fraiche ; pressez-les bien ; ayez soin de les ficeler ; mettez-les cuire dans une braise avec vos morceaux de lard et telle viande que vous voudrez servir ; ajoutez-y du sel, poivre, racines, un bouquet de persil, ognon, girofle ; lorsque la viande et les choux seront cuits, retirez-les pour les dégraisser ; dressez votre viande sur un plat ; masquez-la avec vos choux, et arrangez le petit lard par-dessus ceux-ci.

621. *Choux farcis.*

Faites bouillir un quart-d'heure, dans l'eau, un chou que vous aurez bien épluché et lavé ensuite ; retirez-le dans l'eau fraîche et laissez-le refroidir ; ôtez-en les feuilles une à une ; mettez à chacune un peu de farce (n° 128) ; cela fait, replacez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier ; ficelez-le exactement, et faites-le cuire dans une braise ; quand il sera froid, égouttez-le bien, pressez-le légérement pour en faire sortir la graisse, et dressez-le sur un plat, soit entier en le parant, soit coupé en deux ; mettez dessous un coulis (n° 142), ou une espagnole (n° 86), ou un roux léger, mouillé avec votre cuisson, et passé au tamis.

622. *Choux-fleurs en salade.*

Mettez dans une casserole pleine d'eau, de sel, un morceau de beurre manié avec de la farine, une carotte et un ognon piqué d'un girofle ; lorsque votre eau est en ébullition, placez-y vos choux-fleurs que vous avez auparavant bien épluchés et lavés, faites cuire à petit feu, faites égoutter, dressez sur un plat et servez avec un huilier.

623. *Choux-fleurs à la sauce blanche.*

Préparez comme ci-dessus, et servez saucés d'un roux blanc (n° 64).

624. *Choux fleurs au gratin.*

Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédens ; arrosez-les d'une même sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du gruyère râpé ; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également ; dorez ce lit avec du beurre tiède, mettez-en un second par-dessus ; environ un quart-d'heure avant de servir vos choux-fleurs vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

625. *Choucroûte.*

Voyez le n° 322.

626. *Oseilles au maigre.*

Hachez de l'oseille, de la poirée, de la laitue

et un peu de cerfeuil ; après les avoir épluchées, lavées et bien égouttées, mettez-les à sec dans une casserole, en remuant toujours jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues ; ajoutez ensuite un bon morceau de beurre, tournez encore jusqu'à ce que l'oseille soit bien passée ; assaisonnez de sel et gros poivre ; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du lait ; versez-la dans votre oseille, et servez.

627. *Oseilles au gras.*

Faites fondre votre oseille comme ci-dessus ; si elle rend trop d'eau, vous en retirez ; quand elle sera bien fondue, ajoutez du beurre ; tournez jusqu'à ce que le beurre commence à frémir, mouillez avec du jus, un fond de cuisson, du jus de rôti ou du bon bouillon ; faites réduire.

628. *Purée d'oseille.*

Voyez n° 50.

629. *Céleri en salade.*

Choisissez-le gros, bien blanc et bien tendre ; après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux, faites une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde ; versez-la sur votre céleri, et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

630. *Céleri à la bourgeoise.*

Epluchez-le sans le friser ; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver ; mettez-le cuire une demi-

heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans l'eau fraîche ; pressez-le bien ; mettez-le dans une casserole avec du beurre ou de l'huile, saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis (n° 142) ; assaisonnez-le de bon goût ; vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le avec telle sauce que vous jugerez à propos.

631. *Céleri au gratin.*

Préparez des céleris comme ci-dessus, râpez-y du bon gruyère par-dessus, de la chapelure de pain avec beurre ou huile, et faites gratiner feu dessous et dessus.

632. *Céleri en poulette.*

Préparez et faites cuire vos céleris comme à la bourgeoise, rafraîchissez-les de même ; mettez dans une casserole du beurre ou de l'huile, une pincée de farine, évitez de faire roussir, mouillez avec lait ou eau bouillante, ajoutez un bouquet, persil et anchois haché, faites bouillir vos céleris assez long-temps, faites réduire et liez avec un jaune d'œuf.

633. *Céleri haché au jus.*

Préparez et faites cuire votre céleri comme en poulette ; rafraîchissez et pressez-le de même. Cela fait, vous le hacherez le plus menu qu'il vous sera possible, et le mettrez dans une casserole avec un

morceau de beurre et du jus de bœuf, ou moitié velouté moitié bouillon. Assaisonnez-le de bon goût. Lorsqu'il sera suffisamment réduit, vous le dresserez, l'entourerez de croûtons, et le servirez, soit tout seul, soit sous les viandes qu'il vous conviendra.

634. *Céleri frit.*

Préparez et faites cuire vos pieds de céleri comme à la bourgeoise. Ensuite égouttez-les ; trempez-les dans une pâte, et faites-les frire de belle couleur.

635. *Cardes au maigre.*

Vos cardes épluchées, lavées, et coupées en bâton d'environ deux pouces, doivent être mises dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement ; vous les jetez ensuite dans l'eau fraîche, achevez de les bien parer, vous les changez d'eau et les mettez dans une casserole avec huile ou beurre, une échalotte, un anchois et persil haché, faites sauter, et mouillez avec eau bouillante ou lait, achevez la cuisson à petit feu et liez avec jaunes d'œufs et jus de citron.

636. *Cardes à l'espagnole.*

Après les avoir préparées comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole ; couvrez-les de bardes de lard ; mouillez avec du consommé et le jus d'un citron ; faites-les cuire pendant quatre heures ; au bout de ce temps, égouttez-les, et arrangez-les dans une terrine ou casserole qui puisse aller au

feu ; mouillez-les avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel ; faites-les mijoter jusqu'à suffisante réduction : au moment de servir, vous ferez fondre dans de l'espagnole clarifiée gros comme un œuf de moelle de bœuf ; ajoutez-y du jus de citron ; dressez vos cardes ; saucez-les avec l'espagnole, et servez-les bouillans.

637. *Artichauts au naturel.*

Epluchez-les en ôtant les dernières feuilles les plus petites, et en coupant au vif tout le dessous ; coupez aussi l'extrémité des feuilles ; mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel ; lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, enlevez les feuilles du milieu, retirez le foin, et remettez les feuilles en place ; servez avec une sauce blanche, ou une sauce faute de beurre.

638. *Artichauts frits.*

Après les avoir épluchés et blanchis, coupez-les en huit ou en douze, selon leur grosseur ; ôtez-en le foin ; coupez les feuilles extérieures à leur jonction avec le cul ; ne laissez que les plus tendres ; trempez-les dans une pâte à frire (n° 112) ; faites frire de belle couleur.

639. *Artichauts à la barigoule, à la casserole.*

Parez-les comme il est prescrit ci-dessus : coupez les plus grosses feuilles à leur jonction avec le cul ; faites-les blanchir, et ensuite ôtez le foin ; mettez

dans une casserole du lard ràpé, du beurre ou de l'huile, des champignons, des échalottes, du persil haché très-fin, sel, poivre et muscade ràpée; passez le tout au feu; laissez refroidir, et remplissez vos artichauts avec cette farce; mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard; ajoutez un verre de bouillon et un bouquet garni, sel et poivre; faites cuire à petit feu; vers la fin, mettez sur un couvercle des charbons ardens pour rissoler les feuilles; arrangez vos artichauts sur un plat; faites un petit roux que vous mouillerez avec la cuisson de vos artichauts, et arrosez-les avec cette sauce.

640. *Artichauts à la barigoule, sur le gril.*

Préparez vos artichauts comme ci-dessus, posez-les sur le gril le cul en l'air, tournez-les ensuite et arrosez l'intérieur avec de l'huile, du poivre et du sel; après cuisson, arrosez-les encore et servez.

641. *Artichauts frits à la provençale.*

Procédez comme à l'article artichauts frits, en les marinant avec sel, poivre et vinaigre, et en les passant seulement dans la farine avant de les frire.

642. *Pommes de terre au naturel.*

La meilleure manière de les faire cuire est de les exposer à la vapeur de l'eau bouillante; il suffit pour cela d'une simple casserole; ayez un clayon d'osier à jour, juste à la grandeur de votre casse-

role, avec un rebord d'un pouce et demi de haut ; placez-le, le rebord en dessous, et ne mettez qu'un pouce d'eau dans la casserole ; posez vos pommes de terre sur le clayon, et couvrez la casserole avec un couvercle, et un torchon blanc plié en plusieurs doubles par-dessous. Il faut que la casserole soit un peu profonde, si on veut faire cuire à la fois une certaine quantité de pommes-de-terre ; on peut lui substituer avec avantage un pot de terre qu'on place sur un fourneau.

Si vous préférez les faire cuire dans l'eau, retirez l'eau lorsqu'elles sont cuites ; couvrez le vase avec un linge plié, un couvercle par-dessus ; laissez-le ressuyer pendant un quart d'heure, ou plus, si vous avez le temps.

643. *Pommes-de-terre frites au court-bouillon.*

Après les avoir faites frire comme au n° 123, mettez-les dans du bouillon ou du jus, faites bouillir, ajoutez beurre ou huile et servez chaud.

644. *Pommes-de-terre en salade.*

Coupez en tranches des pommes-de-terre cuites comme au naturel, mêlez-y truffes, cornichons, petits ognons cuits, filets d'anchois, assaisonnez avec huile, vinaigre, poivre et sel.

645. *Pommes de terre au blanc.*

Coupez des pommes de terre cuites en tranches ; faites fondre dans une casserole un bon morceau

de beurre manié de farine ; ajoutez de la crême ou du lait, du persil et de petits ognons hachés, sel, gros poivre et muscade râpée ; faites bouillir la sauce, et mettez-y vos pommes de terre. Au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

646. *Pommes-de-terre au roux.*

Faites un roux avec un bon morceau de beurre ; passez-y des ognons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés ; ajoutez un peu de beurre manié de farine ; mouillez avec du bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre, muscade râpée, et un filet de vinaigre ; lorsque les ognons sont cuits, mettez vos pommes de terre cuites ; ne les laissez que le temps nécessaire pour prendre couleur.

647. *Pommes-de-terre en matelote.*

Coupez en tranches des pommes-de-terre cuites comme il a été dit plus haut ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de petits ognons bien hachés ; saupoudrez le tout d'un peu de farine ; mouillez-le avec du bouillon et suffisante quantité de bon vin. Faites-les bouillir et réduire à courte sauce.

648. *Pommes-de-terre à la provençale.*

Coupez en tranches un peu épaisses des pommes-de-terre cuites ; mettez-les dans une casserole avec de la bonne huile, persil, ognons, un peu d'ail, le tout haché bien menu ; ajoutez-y sel, gros poivre,

jus de citron ou un filet de vinaigre ; faites-les chauffer et servez. On peut parer ce plat de quelques anchois dessalés.

649. *Pommes-de-terre à la parisienne.*

Pelez des pommes-de-terre crues, faites-les cuire dans de l'eau et du sel ; tirez-les de l'eau, égouttez-les bien et réduisez-les en pâte : vous mettrez cette pâte dans une casserole avec du beurre et un bon demi-setier d'eau plus ou moins selon la quantité de pommes-de-terre ; salez-les légèrement et ajoutez de l'eau de fleur-d'orange, assez pour donner un goût agréable ; vous ferez bouillir le tout ensemble un moment, et formez-en une pâte bien liée et et bien épaisse, que vous remuerez toujours. Lorsqu'elle commencera à s'attacher, vous la mettrez dans une autre casserole et y incorporez quelques œufs un à un sans cesser de remuer. Faites des petites boulettes avec cette pâte ; mettez-les dans la friture plus qu'à moitié chaude, en remuant sans cesse ; retirez-les quand elles seront de belle couleur ; servez-les chaudement, saupoudrées de sucre fin.

650. *Pommes-de-terre à la hollandaise.*

Lorsque vous aurez mis vos pommes-de-terre en pâte comme les précédentes, passez cette pâte ; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes hachées ; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf ; formez-en des boulettes ; trempez-les une à une dans des

œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

651. *Pommes-de-terre à la sybarite.*

Procédez en tout comme il est indiqué ci-dessns pour les pommes-de-terre à la hollandaise : hors qu'au lieu de mouiller votre pâte avec du jus, vous le ferez avec de la crême ou du lait, et mettrez un peu de sucre en poudre à la place de poivre.

652. *Pommes-de-terre à la barigoule.*

Prenez des pommes-de-terre crues, d'une moyenne grosseur, pelez-les et mettez-les cuire dans du bouillon gras ou maigre et de l'eau, avec un peu de bonne huile, un peu de sel et de poivre, des racines, quelques ognons, un bouquet de persil garni ; quand elles soront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile et prendre une belle couleur ; vous les servirez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

653. *Pommes-de-terre à la morue.*

Pelez des pommes-de-terre crues, metez-les cuire dans l'eau avec un peu de sel, lorsqu'elles seront aux trois quarts cuites, jetez-y un morceau de morue que vous laisserez bien cuire ; égouttez-les ainsi que les pommes-de-terre ; dressez la morue sur un plat qui aille au feu, et entourez-la de pommes-de-terre ; vous les couperez en deux si elles sont

trop grosses. Mettez avec beurre ou huile, persil et échalottes hachés, un filet de vinaigre, du gros poivre ; placez votre plat sur le fourneau à un feu doux et le remuez souvent ; vous servirez votre ragoût bien chaud dès qu'il aura suffisamment pris l'assaisonnement.

654. *Pommes-de-terre en boulettes.*

Réduisez en pâte des pommes-de-terre cuites comme au naturel (n° 643), et mêlez-les bien avec une égale quantité de hachis fait avec des parures ou reste de viande, et assaisonné de beurre, sel, poivre, persil, une pointe d'ail, échalottes hachés, liez le tout avec quelques jaunes d'œufs et formez-en des boulettes de moyenne grosseur ; trempez-les dans la farine et faites-les frire. Vous les servirez soit garnies de persil, soit avec toute sauce qui leur puisse convenir.

655. *Pommes-de-terre au lard.*

Faites roussir du beurre, délayez de la farine ; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni ; ajoutez du lard gras et maigre, coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux ; vous y jetterez alors vos pommes-de-terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

656. *Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel.*

Coupez en tranches des pommes-de-terre cuites

au naturel (n° 643) ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre ; sautez-les de temps en temps sur un bon feu ; après quoi vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalottes hachées très-menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble, et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

657. *Pommes-de-terre en pétoncle.*

Pelez des pommes-de-terre cuites comme au naturel ; écrasez-les et les mouillez à plusieurs reprises avec de la crême ; passez cette purée au beurre frais sans qu'il chauffe, assaisonnez-la de bon goût, et mettez-la dans des coquilles de pétoncles. Vous ferez des raies dessus avec un couteau, et couvrirez le contenu de chaque coquille avec des tranches bien minces de bon beurre. Faites prendre couleur sous le four de campagne.

658. *Pommes-de-terre à l'allemande.*

Pelez et coupez par tranches des pommes-de-terre cuites comme au naturel (n° 643) ; coupez aussi du pain en petits morceaux minces et carrés ; faites frire le tout dans du beurre ; dressez-le sur un plat un peu creux, et l'arrosez avec une bouillie à la farine de pommes-de-terre. Avant de servir, vous pourrez faire prendre couleur à votre ragoût en le saupoudrant de sucre et le mettant sous le four de

campagne. On peut aussi le glacer avec la pelle rouge.

659. *Pommes-de-terre à la polonaise.*

Mettez cuire des pommes-de-terre bien lavées dans de l'eau de rivière, avec de l'huile ou beurre, deux gros ognons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel et gros poivre; laissez-les bouillir jusqu'à ce que le doigt enfonce dedans; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; pelez-les toutes chaudos, coupez-les seulement en deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche aux câpres.

660. *Pommes-de-terre en ragoût.*

Faites cuire de bonnes pommes-de-terre à moitié, pelez-les, coupez les en tranches, mettez-les dans une casserole sur un feu doux avec un bon morceau de beurre ou d'huile; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite ou du velouté, et à défaut de l'un et de l'autre, avec du consommé ou du bouillon. Achevez de les faire cuire en mijotant. Quand elles seront cuites, vous dégraisserez votre sauce et la finirez avec un morceau de beurre.

661. *Pommes-de-terre à la lyonnaise.*

Mettez dans une casserole de l'huile, du beurre, un peu d'échalottes, sel et gros poivre; posez-la sur le feu et la remuez vivement. Quand le beurre

sera bien lié avec l'huile, vous retirerez votre sauce et en arroserez des pommes-de-terre cuites auparavant, et que vous aurez coupées par tranches et dressées sur un plat. Faites attention de servir de suite : votre sauce tournerait en se refroidissant.

662. *Pommes-de-terre sur le gril.*

Choisissez de très-grosses pommes-de-terre, pelez-les, coupez-les en deux ou trois, après les avoir fait cuire comme au naturel (n° 643); mettez-les sur le gril à feu doux, et ne les en retirez que lorsqu'elles seront bien croquantes; dressez-les, arrosez-les avec un peu d'huile fine; saupoudrez-les de sel blanc, et les servez sans aucun retard.

663. *Pommes-de-terre aux ognons.*

Faites roussir de l'ognon dans du beurre ou de l'huile, coupez des pommes-de-terre à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet ognon roussi; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre; ne les faites que mijoter.

664. *Gâteau de pommes-de-terre.*

Faites cuire des pommes-de-terre sous la cendre, épluchez-les, réduisez-les en pâte. Vous la délayerez avec six jaunes d'œufs par livre pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte. Pétrissez le tout ensemble; mettez-y ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et des blancs d'œufs; façonnez le tout et le mettez dans

une tourtière graissée légèrement avec du beurre; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.

665. *Pommes-de-terre pour garniture.*

Vous les choisirez petites et bien rondes; pelez-les; mettez-les cuire dans du jus gras ou maigre, et servez-vous-en pour garnir tel plat auquel elles puissent convenir, ou pour mettre dans le corps de certaines volailles en guise de marrons ou mêlées avec. Quand on veut les mettre sous un gigot ou toute autre viande à la broche, on commence par les faire cuire dans l'eau, ou mieux à l'étouffade, et on les place dans la lèchefrite pour leur faire prendre du goût et de la couleur, ou on les passe à la poêle à frire avec huile, beurre ou graisse.

666. *Carottes au blanc.*

Coupez-les en tranches d'égale épaisseur, faites-les blanchir à l'eau bouillante et les égouttez. Vous les mettrez cuire dans de l'eau avec un peu de beurre et un petit morceau de sucre, sel et gros poivre; égouttez-les de nouveau ensuite et tenez-les chaudes. Si leur mouillement n'est pas assez réduit faites-le bouillir encore; semez-y de la farine; ajoutez-y un bon morceau de beurre fin. Lorsque le tout sera bien lié, vous y jetterez vos carottes, les sauterez et les servirez avant qu'elles bouillent.

667. *Carottes au gras.*

Préparez comme ci-dessus en mettant du lard

haché au lieu de beurre, en mouillant avec du jus, du velouté ou de bon bouillon, en ajoutant une liaison avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et persil haché.

668. *Salsifis à la sauce blanche.*

Epluchez-les, et, pour qu'il ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

669. *Salsifis frits.*

Egouttez bien vos salsifis après les avoir fait cuire comme si vous vouliez les mettre à la sauce blanche. Vous en aurez une dans laquelle vous les sauterez. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

670. *Salsifis en marinade.*

Egouttez-les quand ils seront cuits de la manière ci-dessus indiquée; arrosez-les de vinaigre blanc, avec sel et poivre. Quand ils seront marinés suffisamment, vous les tremperez dans une pâte (n° 112) et les ferez frire de belle couleur.

671. *Navets au blanc.*

Epluchez vos navets; tournez-les soit en bâton-

nets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons ; faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucrez-les légérement et faites-les cuire à petit feu ; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

672. *Navets au roux.*

Préparez vos navets comme les précédens. Vous les ferez revenir de même ; saupoudrez-les de farine : quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucrez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits vous les dresserez. Faites réduire la sauce, si elle est trop longue, et arrosez-en vos navets.

673. *Navets glacés.*

Vous tournez une douzaine de navets en la forme que vous jugez à propos ; vous les faites blanchir, et les mettez dans une casserole, avec une pinte de bon bouillon ou du consommé, gros comme un œuf de sucre, autant de beurre, et deux ou trois cuillerées de blond de veau (n° 32) ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; quand ils le sont, vous les faites promptement réduire, et après les avoir dégraissés, vous les dressez aussitôt sur un plat, et y versez leur sirop dessus.

674. *Ognons en matelotte.*

Faites un roux avec du beurre, une cuillerée de farine et un bon morceau de sucre ; passez-y des ognons blancs jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Vous aurez soin, en épluchant vos ognons, d'attaquer le moins possible le côté de la tête et celui de la queue, afin qu'il restent entiers en cuisant : mouillez avec du vin blanc et de bon bouillon, ou avec du jus, ou quelque fond de cuisson, si vous en avez ; assaisonnez de poivre, muscade râpée et un bouquet garni, peu ou point de sel selon la salure du bouillon ou du jus ; quand vos ognons seront cuits, retirez-les et tenez-les chaudement ; faites réduire la sauce ; ajoutez-y au moment de servir un petit morceau de beurre ; versez la sauce sur vos ognons.

675. *Ognons farcis.*

Faites une farce de débris de volaille ou autre viande rôtie et truffes, échalottes, persil et lard, le tout bien haché, mettez-le dans de gros ognons que vous avez fait blanchir et videz, faites cuire dans la braise (n° 70), et servez avec le fond de cuisson passé au tamis.

676. *Asperges en salade.*

Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges ; ratissez-les légèrement, et, après les avoir liées par bottillons ; jetez-les dans

l'eau bouillante ; ajoutez un peu de sel, rafraîchissez-les avec de l'eau froide durant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat en un seul paquet, et les servirez froides avec un huilier.

677. *Asperges à la sauce blanche.*

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes ; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes avec votre sauce blanche sans câpres, dans une saucière.

678. *Truffes au naturel.*

Mettez-les tremper dans du vin ; frottez-les bien avec une brosse rude ; faites attention qu'il n'y reste point de terre, et repassez-les dans une seconde eau ; après cela vous les mettrez cuire dans moitié bouillon, moitié vin ; si vous aviez du consommé, il faudrait le préférer au bouillon. Assaisonnez-les de sel, poivre, ognons et racines. Quand elles seront cuites ; vous les égoutterez bien et les servirez sous une serviette. C'est aussi de cette manière que vous les ferez cuire, avant de les employer dans les ragoûts.

679. *Ragoût de truffes.*

Coupez des truffes en tranches minces ou en petits dés, posez les sur un feu doux, avec huile, un ail, demi feuille de laurier piqué d'un girofle,

avec une échalotte, la moitié d'un anchois et persil hachés, assaisonnez avec sel, poivre, un verre de vin blanc ou rouge, faites cuire jusqu'à réduction, mouillez avec bon bouillon ou jus, faites encore un peu bouillir, versez sur une croûte de pain grillée et beurrée, et ajoutez croûtons frits au beurre.

680. *Truffes à la piémontaise.*

Coupez en tranches minces des truffes cuites; faites-les revenir dans de la bonne huile, avec un assaisonnement convenable de sel, poivre, persil haché, échalottes et ail pilés. Vous aurez soin qu'elles ne bouillent point, et y ajouterez un bon filet de jus de citron au moment de servir.

681. *Concombres au blanc et à la crême.*

Pelez-les et fendez-les en deux pour en ôter les graines; coupez-les ensuite en gros dés, faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt, égouttez-les, et roulez-les dans une serviette pour les sécher le plus possible: mettez un bon morceau de beurre dans une casserole avec une demi-cuillerée de farine, sel, gros poivre et muscade râpée; melez bien le tout ensemble; ajoutez de la crème; lorsque la sauce bouillira, mettez-y les concombres; faites chauffer sans bouillir.

682. *Concombres farcis.*

Après les avoir pelés, enlevez sur un des côtés avec la lame d'un couteau, un grand morceau ovale;

retirez toutes les graines de l'intérieur, et remplissez-les avec une farce cuite (n° 130); mettez au fond d'une braisière quelques bardes de lard, des parures de viande, si vous en avez, ou quelques émincées de veau; arrangez vos concombres, et couvrez-les de bardes de lard; ajoutez carottes et ognons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, poivre et muscade râpée; mouillez avec du bouillon; faites cuire à très-petit feu; quand les concombres cèdent sous le doigt, faites réduire; liez la sauce avec un peu de jus, ou avec un morceau de beurre manié de farine; versez sur vos concombres que vous avez tenu chaudement.

683. *Aubergines frites.*

Après avoir pelé et fendu vos aubergines et en avoir ciselé l'intérieur avec la pointe d'un couteau, jetez dessus du sel fin pour que l'eau âcre s'écoule, pressez les fortement quelque temps après, faites-les ensuite frire dans de l'huile; on les coupe aussi à tranche, que l'on passe dans la pâte à frire (n° 112).

684. *Aubergines farcies.*

Après avoir préparé vos aubergines comme ci-dessus, au lieu d'en ciseler l'intérieur, enlevez-le, et hachez-le avec ognons, anchois, ail et persil, une pomme d'amour, un œuf dur, du fromage et de la mie de pain trempée dans de l'eau bouillante et assaisonnée. Mettez cet hachis dans votre auber-

gine avec de la râpure de pain et un rayon d'huile; placez au fond d'un plat un peu d'huile et de l'eau, et mettez-le au four.

685. *Aubergines à la languedocienne.*

Fendez-les en deux dans le sens de leur longueur, ôtez les graines, et ciselez la chair avec la pointe d'un couteau, en long et en large, de manière à former des petits carrés ou des losanges; prenez bien garde d'endommager la peau; saupoudrez-les de sel fin, de gros poivre et muscade râpée; mettez-les sur un gril à un feu doux, et arrosez-les d'huile.

686. *Epinards à la maître-d'hôtel.*

Faites-les blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement lorsqu'on les presse entre les doigts; jetez-les de suite dans l'eau froide; égouttez-les et passez-les pour en faire sortir l'eau qu'ils contiennent; hachez-les pas trop fin; mettez-les à sec dans une casserole, et faites-les chauffer au bain-marie; ajoutez du sel, du gros poivre, et de la muscade râpée, que vous mêlez bien avec des épinards; quand ils seront chauds, mettez-y un bon morceau de beurre, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien mêlé.

687. *Epinards aux croûtons.*

Faites blanchir les épinards comme ci-dessus; hachez-les et mettez-les dans une casserole, avec du beurre ou huile, sel, poivre et muscade râpée;

quand ils seront bien revenus, ajoutez un peu de beurre manié de farine, et du lait; servez avec des croûtons sur vos épinards.

688. *Epinards au sucre.*

Pratiquez comme ci-dessus en mettant du sucre au lieu de sel sans autre assaisonnement; mouillez avec du sel et servez avec croûtons frits au beurre.

689. *Epinards au gras.*

Mettez vos épinards blanchis et hachés dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, gros poivre et muscade râpée; quand ils sont bien passés; ajoutez du jus ou du fond de cuisson, si vous en avez, ou du bon bouillon; dans ce dernier cas, il faudra y mettre un peu de beurre manié de farine, pour les lier ou faire réduire.

690. *Pourpiers à la provençale.*

Après avoir nettoyé vos pourpiers et les avoir fait blanchir à l'eau bouillante; il faut les faire cuire, les égoutter et passer au passoir, les mettre ensuite dans une casserole avec huile ou beurre si on les prépare au maigre, ou de la graisse si c'est au gras, on les fait prendre goût dans un assaisonnement de sel, poivre, un anchois, persil et une pointe d'ail hachés, et y mêlez après de la mie de pain bouillie dans de bouillon pour le gras, ou dans du lait pour le maigre, vous mouillez avec lait ou bouillon: achevez la cuisson; râpez abondamment de fromage

de gruyère que vous y mêlez ; liez avec deux jaunes d'œufs ; saupoudrez de râpure de pain mêlée avec fromage râpé, et faites gratiner avec un couvercle chargé de feu.

691. *Courges jaunes au four à la Carpentrassienne.*

Coupez un morceau de courge mûre en dés, saupoudrez de sel pour faire égoutter l'eau, mêlez de la belle farine, posez au fond du plat un lit de courges, assaisonnez avec huile, poivre, persil et ail hachés, et continuez successivement jusqu'à ce que le plat soit plein, et mettez au four, en sortant du four faites écouler l'huile.

692. *Macédoine de légumes à l'Avignonaise.*

Faites roussir séparément poirée hachée, culs d'artichauds coupés en tranches, petites fèves fraîches, petits pois, pointes d'asperges, mêlez le tout avec huile, et du lait en plus grande dose, saupoudrez avec un peu de farine arrosée avec huile et mettez au four. Plusieurs y ajoutent du gruyère râpé et œufs ; mais en grande quantité la macédoine devient trop compacte.

693. *Riz aux choux.*

Emincez un beau chou, et mettez-le dans une casserole avec une demi-livre de lard râpé, sel, gros poivre, persil haché et une pointe d'ail. Passez le tout au beurre, et laissez-le mijoter pen-

dans une demi-heure ; ajoutez à votre riz une suffisante quantité de bouillon, pour que le riz soit seulement couvert ; ne laissez pas trop crever le riz ; quand il l'est assez, ajoutez du fromage râpé, dressez le riz et le chou sur un plat saupoudré de fromage râpé.

694. *Macaroni.*

Faites cuire une livre de macaroni avec du bon bouillon, ou avec de l'eau et du beurre manié d'un peu de fécule de pommes-de-terre, sel, poivre et muscade râpée ; il ne faut pas le faire trop cuire ; il suffit qu'il cède facilement sous le doigt ; retirez-le pour le faire égoutter ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un quarteron de beurre, une demi-livre de fromage râpé, gros poivre et muscade râpée, sautez le tout ensemble ; ajoutez peu de crême ; servez lorsque le fromage est bien fondu et commence à filer. Au lieu de beurre, vous pouvez mettre du dégraissis de cuisson, de la graisse de volaille, etc.

Si vous voulez du macaroni au gratin, après l'avoir préparé comme ci-dessus, dressé dans un plat, panez-le de mie de pain mêlée avec autant de fromage ; arrosez avec du beurre tiède, et faites prendre couleur sous le four de campagne, ou avec une pelle rouge.

On peut préparer comme le macaroni, le vermicelli, les lazagnes et les mouilles.

695. *Quenelles de pommes-de-terre.*

Faites cuire de pommes-de-terre à la vapeur ou à l'eau comme au n° 643 ; ôtez-en la peau, et écrasez-les ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, persil et ognon hachés, selon la quantité de quenelles que vous voulez fa re ; mêlez bien le tout ensemble ; moulez-les ensuite avec une cuiller ; panez-les à l'œuf, et faites-les frire.

Ou bien ajoutez à vos quenelles deux ou trois blancs d'œufs battus ; mouillez-les et pochez-les à l'eau bouillante, ou dans du bouillon ; vous les servirez avec une sauce tomate (n° 97), ou avec toute autre sauce à votre choix.

696. *Champignons à la languedocienne.*

On ne peut préparer ainsi que des gros champignons épais et ouverts en parasol. Dans le midi de la France on en a plusieurs espèces ; mais à Paris on ne fait usage que du champignon de couches, espèce qui se rencontre assez fréquemment sur la lisière des bois et dans les friches, où elle est beaucoup meilleure que sur couches. Cependant, comme il arrive tres-souvent que les champignons recueillis dans les bois occasionnent des accidens funestes, parce qu'on a pris une espèce pour une autre, on ne peut que conseiller de donner toujours la préférence aux champignons cultivés, qui ne peuvent donner lieu à aucune méprise, et qui n'incommodent jamais, lorsqu'ils sont récens, et qu'on n'en fait pas d'excès.

Prenez donc des champignons de couche les plus grands et un nœud ouvert : vous reconnaîtrez qu'ils sont frais, lorsqu'ils auront les feuilles bien roses ; quand ils tirent sur le noir, il faut les rejeter ; coupez les queues très-court, et enlevez une petite peau blanche qui les couvre ; mettez-les sur une tourtière, la queue en haut avec un peu d'huile ; saupoudrez de sel fin, gros poivre et muscade râpée, persil et ognons hachés ; arrosez-les d'un peu d'huile ; ne les retournez pas ; quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat ; ils doivent être bien imbibés d'huile.

697. *Croûte aux champignons.*

Epluchez des champignons ; fendez en quatre les plus gros, et les moyens en deux ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ognons ; passez le tout au feu ; ajoutez un morceau de beurre manié de farine, et mouillez avec du bon bouillon ; assaisonnez de poivre et muscade râpée, peu de sel, à cause du bouillon qui est salé ; faites bouillir, et ensuite cuire à petit feu ; au moment de servir, retirez le bouquet, et mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; mettez dans le milieu de votre plat la croûte d'un petit pain chapelé, dont vous aurez ôté la mie, et que vous avez mise un instant sur le gril, après l'avoir beurrée des deux côtés ; versez votre ragoût de champignons sur cette croûte.

698. *Champignons au blanc.*

Lavez bien vos champignons, et jetez-les, à mesure que vous les aurez épluchés et tournés, dans une casserole où vous aurez mis un peu d'eau et de jus de citron. Faites en sorte de les remuer de temps en temps de peur qu'ils ne rougissent. Quand vous serez prêt à les faire cuire, mettez-y un morceau de beurre et un peu de sel ; faites-les partir à grand feu, et s'achever sur un feu doux. Il faut encore ne pas oublier de les sauter pendant leur cuisson. Lorsqu'elle sera achevée vous les égoutterez. Saupoudrez-les légèrement de farine ; reversez sur eux peu à peu le mouillement que vous avez retiré ; ajoutez-y autant de bouillon, persil ognons, en bouquet ; faites réduire, dégraissez et finissez cette sauce avec du beurre frais et une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de bon lait ou de la crême.

699. *Champignons au roux*

Préparez et faites cuire vos champignons comme les précédens. Lorsqu'ils seront cuits vous les égoutterez ; vous ferez un roux brun, et le mouillerez avec du bouillon ; ajoutez-y ciboules et persil en bouquet, un ognon, une carotte, quelque peu de veau et de jambon, si vous en avez. Laissez cuire le tout ; ensuite vous y jetterez vos champignons, et finirez le ragoût avec du beurre frais, après en avoir ôté les racines, le bouquet et les tranches de veau et de jambon, s'il y en a.

700. *Laitues hachées au jus.*

Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus grandes feuilles; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraîchissez-les, égouttez, pressez-les bien et les hachez menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour l'oseille au jus.

701. *Romaine.*

Les romaines se mangent soit en salade, soit en ragoût. Elles se préparent et se servent comme les laitues.

702. *Chicorée hachée au jus.*

Jetez de vos chicorées toutes les feuilles vertes; ébardez les têtes; fendez-les en deux, et faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles y enfoncent. Egouttez, pressez, hachez-les bien: vous les accommoderez comme l'oseille au jus et en ferez le même usage.

703. *Chicorée hachée au lait.*

Préparez-la comme la précédente. Quand elle sera bien hachée, vous la ferez cuire, l'accommoderez et la servirez comme l'oseille maigre au lait.

704. *Purée de marrons.*

Mettez dans une marmite, avec du bouillon ou du consommé, de bons marrons cuits à l'eau, et débarrassés de leur épiderme; faites-les bouillir,

égouttez-les ensuite et les pilez au mortier ; passez la purée en l'arrosant avec son propre bouillon, faites-la cuire pendant quelques heures dans la casserole avec du bouillon gras ou du consommé ; dégraissez-la. On la sert sur un mitonnage, ou avec des croûtons au beurre ; il convient de la sucrer légèrement.

705. *Côtelettes à l'ognon.*

Les côtelettes étant très-bien parées, on les fera cuire dans un jus, ou dans un bon beurre assaisonné. On prépare à part la pommade à l'ognon, ainsi qu'il suit. Après avoir coupé les ognons à tranches très-fines, on les fait cuire dans une casserole avec du beurre ; on y met ensuite de la farine et l'on mouille avec du bouillon, ou mieux avec du jus. On assaisonne, et on laisse cuire quelques instans ; puis on y fait une forte liaison d'œufs, de manière à rendre la pommade très-épaisse. On la laisse refroidir. Sur un morceau de crépine qu'on vient de retirer de l'eau tiède, on met de la pommade ; on pose par-dessus la côtelette, et l'on ajoute de la pommade sur la côtelette. On enveloppe avec la crépine de manière à conserver la forme d'une côtelette. Il est nécessaire, avant de mettre la pommade sur la crépine, d'y passer à l'aide d'une plume, une couche d'œuf battu pour empêcher que la crépine ne se détache.

On fera cuire environ demi-heure sur une plaque, au four ordinaire, ou au four de campagne. On les sert telles quelles, avec un petit coulis.

CRÊMES, PATISSERIES, DOUCEURS, ETC.

706. *Crême.*

Mettez dans une casserole quatre verres de lait, assaisonnés avec le zeste d'un citron, feuilles de laurier, amande et demi-livre de sucre, faites bouillir quelques instans et passez au tamis ; mettez ensuite dans un plat profond six jaunes d'œufs, et demi-once de farine que vous délayez dans un verre de lait froid, versez dans ce mélange le lait de la casserole en tournant, et posez sur le feu en tournant toujours du même côté, jusqu'à ce que la crême paraisse commencer à bouillir ; retirez-la du feu, en continuant de tourner jusqu'à ce qu'elle soit bien tiède ; ajoutez quelques gouttes de fleur-d'orange, passez au tamis dans le plat que vous devez servir, et glacez avec sucre fin et pelle rougie.

707. *Petits pots au lait.*

A la crême ci-dessus, ajoutez le blanc d'un œuf sur huit jaunes d'œufs, préparez de même ; passez plusieurs fois au tamis avant de mettre votre crême dans les pots, qu'il faut mettre au bain marie, feu dessous et dessus, en ne pas laissant bouillir tout-à-fait l'eau, et lorsque votre crême est cuite, glacez avec sucre fin et fer chaud.

708. *Petits pots au Caramel.*

Mettez dans une casserole un peu d'eau et de sucre, lorsqu'il commence à tomber en caramel, ajoutez de l'eau de fleur-d'orange, mettez-y votre lait préparé comme ci-dessus et continuez de même.

709. *Petits pots au chocolat.*

Ajoutez du chocolat râpé que vous aurez fait cuire dans du lait; mettez-y votre lait comme ci-dessus et continuez de même.

710. *Petits pots au café.*

Ajoutez à votre lait une forte infusion de café et continuez de même.

711. *Petits pots à la vanille.*

Faites bouillir pendant vingt minutes, quelques petits morceaux de vanille coupés bien menus dans du lait et continuez comme au n° 706.

712. *Crême au chocolat.*

Faites votre crême comme au n° 706, et ajoutez un quart de chocolat fait avec du lait, versez dans votre crême et passez au tamis.

713. *Crême au café.*

Faites brûler la proportion de café convenable à votre crême, mettez-le dans votre lait et pratiquez comme au n° 706.

714. *Crême à la vanille.*

Faites bouillir pendant vingt minutes des morceaux de vanille dans votre lait et pratiquez comme au n° 706.

715. *Crême au Caramel.*

Mettez une crême faite comme au n° 706, dans une casserole où vous avez fait tomber du sucre en caramel, et continuez de même.

716. *Crême renversée.*

Passez légèrement du beurre ou du caramel dans un moule, faites une crême comme au n° 706, et faites-la cuire au bain-marie comme au n° 707; versez-la dans le moule. Si vous y avez passé du beurre, mettez du sucre fin et glacez.

Les crêmes renversées à la vanille, au café, au chocolat, se font par les mêmes procédés déjà indiqués.

717. *Crême à la neige.*

Fouettez la moitié des blancs des œufs de votre crême n° 706, mêlez dans ces blancs la râpure d'un citron et de sucre fin. Pendant que le lait de ladite crême bout, placez vos blancs fouettés à mesure qu'ils sont cuits, enlevez et posez sur une écumoire; finissez votre crême en y tournant vos jaunes, et quand elle est finie et un peu refroidie placez vos blancs.

718. *Flan.*

Délayez quatre onces de fécule de pommes-de-terre et six onces de sucre, avec une pinte de lait et un demi-quarteron de beurre; faites bouillir, et ensuite refroidir à moitié; ajoutez six jaunes d'œufs, une cuillerée de fleur d'orange pralin', six marrons, dont un amer; fouettez trois blancs d'œufs, ajoutez-les; faites cuire sur des cendres chaudes, avec le four de campagne par-dessus.

719. *Beignets de pommes et de pêches.*

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins; faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter. Vous faites une pâte composée de farine, d'eau tiède, très peu de beurre fondu, du sel, deux jaunes d'œufs, et les blancs fouettés; qu'elle soit un peu épaisse, afin qu'elle enveloppe la pomme ou la pêche; vous trempez successivement chaque morceau dedans, et faites frire d'une belle couleur. Glacez avec du sucre et la pelle rouge.

720. *Beignets d'oranges.*

Prenez cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit cou-

teau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce ; coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de sucre ; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, cuillerée de bonne huile, un peu de sel : délayez cette pâte : qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller ; trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur ; servez glacés de sucre fin et la pelle rouge.

721. *Beignets à la crême.*

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert haché très-fin ; faites bouillir et réduire à moitié ; ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine, que vous délaierez sur le feu avec la crême, et la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; ôtez-la du feu pour la mettre sur la table ; abattez-la avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit mince comme nn petit écu ; coupez-la en losange ; faites-la frire et glacer avec du sucre et la pelle rouge.

722. *Pâte pour toutes sortes de beignets.*

Délayez votre farine avec des jaunes d'œufs, et la détrempez avec de l'eau tiède ; ajoutez-y un peu de beurre fondu ; les blancs de vos œufs bien fouettés, jetez-y quelques grains de sel, battez le tout ensemble, et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y tremperez.

723. *Beignets de toutes sortes de fruits.*

Les beignets se font de toutes sortes de fruits que l'on puisse couper, soit en quartier, soit en rouelles. On coupe lesdits fruits, et, après en avoir ôté la peau, les pepins ou noyaux, on les fait mariner dans l'eau-devie, avec sucre, eau de fleur d'orange et

zeste de citron ; on les égoutte bien, on les trempe dans la pâte, on les fait frire de belle couleur, et on les glace avec du sucre et la pelle rouge, et on les saupoudre de sucre fin.

724. *Gelées aromatisées et sucrées.*

On préparait autrefois ces gelées avec la corne de cerf râpée ; on les prépare aujourd'hui avec de la colle de poisson, qui n'est autre chose que la vessie natatoire de l'esturgeon, lavée, nettoyée et desséchée. La corne de cerf contracte dans le râpage une odeur assez désagréable, qui se trouve souvent dans la gelee qu'on en tire La colle de poisson vaut mieux sous tous les rapports : elle donne une gelée tout-à-fait blanche et sans saveur, ce qui la rend plus propre à recevoir toutes les couleurs qu'on veut lui donner, et en fait un bon excipient pour les saveurs et les arômes ; la colle de poisson est fort chère, et on peut lui substituer avec avantage la gelée de pieds de veau, qui, quand elle est bien faite, est presque incolore et insipide.

Prenez trois pieds de veau bien échaudés ; fendez-les en deux et mettez-les dégorger dans l'eau ; essuyez les et frottez-les de jus de citron ; mettez-les ensuite dans une marmite, avec deux pintes d'eau, et le jus de deux citrons ; faites bouillir ; écumez avec soin, et faites cuire à petit feu pendant deux ou trois heures ; passez la gelée au tamis de soie, et clarifiez-la comme il est prescrit ci-dessus ; faites réduire jusqu'à ce qu'en essayant la gelee, vous la trouviez d'une forte consistance ; passez alors et repassez la gelée au tamis, jusqu'à ce qu'elle soit bien claire ; mettez-la refroidir, et servez-vous-en pour les gelées dont les recettes sont expliquées ci-après

Cette gelée peut se conserver en hiver, pendant cinq ou six jours, et même plus si elle est très-concentrée et si elle est dans un endroit frais ; en été elle ne peut pas se conserver plus de quarante-huit heures, à moins qu'on ne la fasse bouillir une fois

par jour. Par ce moyen on pourrait la conserver assez long-temps.

725. *Gelée à la vanille.*

Faites dissoudre dans très-peu d'eau une once (plus ou moins, selon votre goût) de sucre de vanille; ajoutez cette solution à douze onces de sirop de sucre; mettez dans une casserole sur le feu vingt-quatre onces de gelée bien consistante, faite avec de la colle de poisson ou de pieds de veau; quand elle sera bien fondue, sans être chaude, ajoutez-y le sucre de vanille; mêlez bien, et laissez pendant quelque temps sur le feu, pour que le mélange soit bien intime; versez ensuite dans des petits pots de cristal, et laissez refroidir; s'il fait très-chaud, et si votre gelée n'est pas très-forte, vous mettrez les petits pots dans la glace pilée pour les faire prendre. Comme la vanille, sans colorer beaucoup la gelée, pourra en troubler la transparence, vous pourrez ajouter au sirop de sucre un peu de carmin, qui colorera la gelée en rose.

726. *Gelée d'orange.*

Exprimez le jus de six oranges et de deux citrons; enlevez le zeste de deux oranges; mettez le jus et les zestes sur le feu, avec douze onces de sirop de sucre; faites bouillir un instant, et passez au tamis; mêlez ce sirop acidulé et aromatisé, avec vingt-quatre onces de gelée consistante, de colle de poisson, ou de pieds de veau; terminez comme ci-dessus.

Vous pourrez colorer cette gelée en orange avec l'infusion aqueuse de safran; à laquelle vous ajouterez un atome de carmin.

727. *Gelée de citron.*

Exprimez le jus de six citrons et le zeste de deux; faites du reste comme ci-dessus.

Si vous voulez colorer votre gelée, n'y mettez que très-peu d'infusion de safran.

728. *Gelée aux liqueurs.*

Mêlez un verre (à peu près six onces) de liqueur avec douze onces de sirop de sucre, si la liqueur est sucrée, et avec quinze onces, si elle ne l'est pas; opérez du reste comme dans les articles précédens; ajoutez si vous voulez du jus de citron.

On peut varier cette gelée avec toutes les espèces de liqueurs, et la colorer à volonté.

729. *Pâte à dresser.*

Prenez quatre livres de farine; faites un creux au milieu, et mettez-y une once et demie de sel, une livre et demie de beurre, douze jaunes d'œufs, et le quart d'un litre d'eau peu chaude; mêlez bien ensemble le beurre, les jaunes d'œufs, l'eau et le sel; mêlez ensuite la farine petit à petit, et formez du tout une pâte, que vous pétrirez avec les poings; si elle était trop ferme, vous pourrez y remettre un peu d'eau. Donnez deux tours de pétrissage à la pâte, mais pas davantage, parce que cela détruirait le liant de la pâte, et qu'il deviendrait difficile de la dresser. La pâte doit rester bien ferme. On doit la tenir un peu plus molle si on la destine à faire des tourtes.

730. *Pâte brisée.*

Prenez deux livres de farine, faites un creux dans le milieu, et mettez-y cinq quarterons de beurre, une once de sel, quatre œufs entiers et deux verres d'eau; maniez comme ci-dessus le beurre avec les œufs, l'eau et le sel; détrempez ensuite la farine, et assemblez la pâte sans pétrir. Donnez-lui quatre tours comme il est expliqué à l'article du feuilletage.

731. *Pâte feuilletée.*

Mettez sur une table deux livres de farine, faites

un bassin dans le milieu, et mettez-y une once de sel, un demi-quarteron de beurre, deux blancs d'œufs et deux verres d'eau ; formez votre pâte et rassemblez-la. Après l'avoir laissé reposer une demi-heure, étendez votre pâte et couvrez-la avec une livre de beurre, que vous manierez auparavant, s'il était trop ferme. Vous replierez les deux bords de la pâte sur le beurre, de manière qu'il en soit bien enveloppé. Donnez ensuite deux tours à la pâte. Pour cela étendez-la en long avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que l'épaisseur du doigt ; alors vous la repliez en trois, et vous lui faites faire un quart de tour pour que ce qui était à l'un de vos côtés, se trouve devant vous. C'est là ce qu'on appelle un tour ; répétez cette opération et laissez reposer la pâte. Lorsque le four commence à chauffer, vous donnez encore trois tours à la pâte, et ensuite vous la découpez selon l'usage que vous en voulez faire.

Dans cette pâte, il y a moitié autant de beurre que de farine. Elle exige cinq tours.

S'il y avait moins de beurre, il ne faudrait que quatre tours.

Enfin, si on mettait plus de beurre, comme par exemple les trois quarts du poids de la farine, six tours seraient nécessaires.

Dans tous les cas, on donne deux tours en commençant. Les autres ne doivent se donner qu'au moment d'employer la pâte.

732. *Pâte pour timballes.*

Mettez sur une table une livre de farine ; faites un trou dans le milieu, pour y mettre un peu d'eau, quatre cuillerées d'huile d'olive et un quarteron de beurre ou de saindoux, deux jaunes d'œufs et du sel ; maniez bien le tout ensemble, et ajoutez peu à peu au mélange toute la farine. Tenez la pâte bien liée et bien ferme.

733. *Pâté froid.*

Quelle que soit la viande avec laquelle vous faites votre pâté, il faut la faire revenir auparavant avec du beurre ; il faut aussi faire une farce avec du veau, ou toute autre viande, et du lard ; il faut au moins autant de lard que de viande pour la farce ; la meilleure proportion est de trois livres de lard pour deux livres de viande. On désosse les viandes de boucherie, les dindons, les chapons, les lièvres. Le jambon doit être cuit avant d'être mis en pâté ; on laisse entiers les perdrix, les pigeons, les canards et les mauviettes.

Toutes les viandes mises en pâté, désossées ou non, doivent être piquées de part en part avec de gros lardons assaisonnés.

Lorsque vous avez préparé vos viandes, haché la farce et fait provision de bardes de lard, prenez de la pâte à dresser (n° 729), faites-en une boule, et applatissez-la sur deux feuilles de papier en rond ou en ovale, de l'epaisseur d'un doigt ; tracez sur cette pâte la forme de votre pâte, en observant qu'il faut que la pâte déborde de 3 à 4 pouces tout autour ; commencez par étendre sur toute la forme de votre pâté un lit de farce ; arrangez ensuite vos viandes par-dessus, en les entremêlant, si elles sont de différentes espèces ; remplissez tous les intervalles avec de la farce, mettez-en aussi entre chaque couche de viande, serrez bien le tout avec les mains pour former une masse compacte ; continuez ainsi jusqu'à la fin, en montant carrément ; unissez bien le tour avec de la farce, couvrez les côtés et le dessus du pâté avec des bardes de lard. Faites ensuite une abaisse de pâte un peu mince sur les bords, et assez grande pour envelopper le pâté ; mettez-la dessus, et faites-lui en prendre la forme, en la comprimant avec les mains ; soudez-la avec le fond que vous aurez mouillé à l'endroit de la jonction, relevez les bords de votre fond

le long des parois du pâté, évitez de faire des plis : pour cela, à mesure que vous relevez la pâte, forcez-la à rentrer sur elle-même; soudez encore ces bords avec l'enveloppe dont vous avez couvert le pâté, en mouillant l'endroit de la jonction, et en pinçant la pâte; mettez, si vous voulez, un second couvercle, que vous décorerez comme vous l'entendrez; faites, dans la partie supérieure, une ouverture d'un demi-pouce de diamètre, où vous mettrez une carte roulée; faites-le cuire dans un four bien chaud que vous aurez laissé un peu tomber. Si votre pâté est fort, il lui faut trois ou quatre heures de cuisson. S'il menaçait de prendre trop de couleur, couvrez-le avec une feuille de papier mouillé; lorsque vous retirerez votre pâté du four, vous enlèverez la carte, et vous boucherez l'ouverture avec un morceau de pâte.

Si vous trouvez trop de difficultés à dresser ainsi un pâté, ayez un moule de fer-blanc; vous y mettez une abaisse de grandeur suffisante, que vous repliez contre les parois du moule, en forçant la pâte à entrer dans les moulures, et autres dessins dont il est décoré.

734. *Pâté chaud.*

Penez de la pâte à dresser, ou de la pâte brisée (nos 729 ou 730); formez-en un pâté à l'ordinaire, que vous remplirez, si vous voulez, de ce que vous avez destiné pour le remplir; faites cuire au four; quand il est cuit, vous l'ouvrez pour y verser une sauce ou un ragoût à votre choix. Les viandes que vous mettez dans votre pâté, doivent être piquées de lardons et avoir été passées au beurre.

Vous pourrez aussi faire cuire le pâté sans y mettre ce qui doit le remplir; mais pour éviter que la pâte ne s'affaisse, vous le remplirez avec de la farine, que vous retirerez lorsque le pâté sera cuit, pour y mettre un ragoût de morue à la béchamel, un ragoût de godiveau, un ragoût de ris de veau

et de champignons ; tout ce qui vous conviendra.

Vous pouvez faire un pâté chaud sous le four de campagne ; mettez votre pâté sur une tourtière, avec deux feuilles de papier beurré en dessous ; posez la tourtière sur des cendres rouges ; couvrez avec le four de campagne bien chaud ; quand votre pâté a pris une belle couleur et qu'il est cuit, retirez-le, ouvrez-le, retirez avec une cuiller tout ce qui, dans l'intérieur, ne se trouverait pas assez cuit ; mettez-y le ragoût que vous avez préparé, et servez de suite.

735. *Paté de terrine.*

Ayez une terrine de faïence avec un couvercle percé d'un petit trou ; remplissez-la comme il est prescrit à l'article du pâté froid ; mettez le couvercle et lutez-le avec de la pâte ; faites cuire dans un four un peu chaud pendant trois heures. Ce pâté sera beaucoup plus savoureux qu'un pâté en croûte.

736. *Timballe.*

C'est un pâté chaud qu'on fait dans une casserole ; prenez de la pâte à timballe (n° 732), abattez-la avec le rouleau, de l'épaisseur de trois lignes environ ; garnissez entièrement votre casserole avec cette abaisse, en évitant de la rompre ; remplissez avec un ragoût de viande ou de poisson cuit, refroidi et à courte sauce ; couvrez à plat avec une abaisse de même pâte et de même épaisseur ; mouillez les bords de la pâte qui garnit votre casserole et qui doit la dépasser un peu ; soudez-la avec le couvercle ; posez votre casserole sur des cendres rouges ; enveloppez-la le plus que vous pourrez avec les cendres ; mettez un couvercle sur la casserole et du feu par-dessus. Lorsque la pâte aura pris couleur et sera cuite, retournez la casserole sur un plat, vous ouvrirez la timballe par-dessus, pour y verser une sauce, qui remplacera celle que la pâte aura bue.

Vous pouvez aussi faire la pâte à part, en rem-

plissant la timballe de farine, comme il est indiqué à l'article du pâté chaud.

La timballe sert surtout à déguiser un ragoût qui a déjà été servi.

737. *Vol au vent.*

Prenez de la pâte de feuilletage à six tours; elle doit contenir deux parties de beurre et trois parties de farine (n° 731); abaissez-la de la grandeur qui vous convient. Faites une abaisse de pâte brisée (n° 730) de la même grandeur, couvrez-la avec l'abaisse de feuilletage, après l'avoir mouillée; soudez-les ensemble, en passant légèrement le rouleau; prenez un moule de deux pouces plus petit que votre abaisse, et enfoncez-le dans la pâte de toute l'épaisseur du feuilletage, il restera un bord d'un pouce de large, qui formera celui de votre vol-au-vent; faites cuire au four, ou sous le four de campagne, lorsqu'il est cuit, levez la pièce du milieu qui a été cernée par le moule que vous avez enfoncé dans la pâte, ôtez la mie, et mettez à la place tel ragoût qui vous conviendra.

738. *Tourte pour entrée.*

Prenez de la pâte brisée (730), assemblez-la et étendez-la, avec le rouleau, de la grandeur du plat que vous devez servir; mettez cette abaisse sur une tourtière, posez par-dessus ce que vous destinez à la remplir; il faut que ce que vous mettez dans la tourte soit cuit aux trois quarts, comme si vous vouliez en faire un ragoût; lorsque tout est bien disposé, couvrez avec une autre abaisse, que vous souderez avec celle de dessous en mouillant et pinçant les bords que vous façonnez de votre mieux; dorez à l'eau ou à l'œuf, faites cuire au four ou sous un four de campagne; lorsqu'elle est cuite, ouvrez-la, pour y verser une sauce ou un ragoût analogue à ce qui la remplit.

Vous pouvez faire ainsi des tourtes de godiveau

(n° 131), des pigeons en compote (n° 415), du lapin en gibelote (441), et de toute sorte de ragoûts.

739. *Petits pâtés.*

Prenez de la pâte de feuilletage (n° 731) à cinq tours, abaissez-la d'une ligne et demie d'épaisseur, coupez-la avec un moule rond, mettez sur chaque morceau gros comme une petite noix de godiveau mêlé avec du persil et de l'ognon hachés très-fin ; couvrez avec un morceau de pâte égal à celui de dessous ; dorez-les avec de l'œuf battu ; faites cuire au four ou sous le four de campagne.

On peut varier à volonté la garniture des petits pâtés, en substituant au godiveau des quenelles de volaille, de poisson, des farces de toute espèce, etc.

740. *Petits pâtés au jus.*

Abaissez de la pâte brisée (n° 730) à l'épaisseur d'une ligne, coupez-la en ronds assez grands pour en garnir entièrement de petits moules en forme de timballe, mettez dans chacun une forte boulette de godiveau, ou une quenelle de volaille, couvrez avec un morceau de feuilletage, faites cuire au four, ou sous un four de campagne bien chaud, les moules posés sur un gril avec du feu dessous ; quand ils sont cuits, vous les ouvrez, vous coupez la boulette en plusieurs morceaux, et vous y mettez une cuillerée de jus au vin (n° 137) avec des champignons coupés en dés.

Vous pouvez aussi remplir les petits pâtés de farine pour les faire cuire à part, et au moment de servir, vous les viderez pour les remplir de tel ragoût que vous aurez à votre disposition.

741. *Pâté de veau.*

Vous appropriez une noix de veau et la piquez avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices et aromates en poudre. Vous la faites revenir dans un

peu de beurre sur un fourneau doux, afin que le pâté ne prenne point une mauvaise forme. Vous la faites refroidir avec les parures de veau et du lard ; vous en faites une farce bien nourrie : incorporez-y du jambon cuit, si vous le jugez à propos. Votre pâté étant dressé, vous en mettez au fond et la noix de veau dessus, laquelle vous garnissez autour et dessus de cette même farce. Couvrez-la avec une bonne livre de beurre et ensuite de bardes de lard. Vous aurez eu soin d'en mettre aussi dedans, autour de la croûte. Vous fermez votre pâté, vous le dorez et le décorez à votre idée. Vous le faites cuire dans un four très-doux pendant trois ou quatre heures ; ayez soin de l'envelopper de papier, lorsqu'il aura assez de couleur. Lorsque vous le retirerez, vous incorporez une gelée d'un bon goût par le trou de la cheminée.

742. *Pâtés de dindes, poulets, canards, oies, pigeons, etc.*

Vous les désossez avec les carcasses ; auxquelles vous ajoutez du jarret de veau ; vous en faites un excellent consommé, vous faites la farce de même que pour le pâté de veau, et en remplissez l'intérieur de la volaille : vous mettrez des truffes si vous en avez, le pâté en sera de meilleur goût. Vous faites revenir pendant une demi-heure sur un feu doux et le finissez de même que le précédent. Pour les pâtés de mauviettes, bécasses, bécassines, etc, vous conservez les boyaux et les incorporez dans la farce qui vous sert à garnir le dedans du pâté. En général, lorsque tous les pâtés sont cuits, vous devez leur incorporer de la gelée aussitôt qu'ils sortent du four, et leur boucher la cheminée avec de la pâte, afin que l'odeur ne s'évapore point.

743. *Tourtes grasses de poissons.*

On prépare le poisson et on le coupe suivant ce

qu'il est ; on l'arrange sur du lard râpé, et on suit le procédé pour la tourte de langue de bœuf. Lorsque le tout est cuit, on met la sauce ou le ragoût que l'on veut.

744. *Tourtes maigres de poissons.*

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos ; après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres ; mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes ; sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec du bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte ; finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes : une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson. Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez dedans un ragoût de laitances.

745. *Crême à la frangipane.*

Délayez dans du lait (une pinte) deux cuillerées de fécule de pommes-de-terre, six jaunes d'œufs, du citron vert râpé, de la fleur d'orange pralinée en poudre, un quarteron de sucre ; faites cuire sur des cendres chaudes, ou au bain-marie, en tournant toujours.

C'est avec cette crême qu'on fait les tartes à la frangipane.

746. *Tarte à la frangipane.*

Faites une abaisse de feuilletage (n° 731) de la grandeur que vous voulez donner à votre tarte ; coupez une bande de la même pâte, d'un bon pouce de large, pour en former la bordure de la tarte ; posez-la sur l'abaisse que vous avez mouillée sur ses bords, remplissez le milieu avec de la frangipane ci-dessus, que vous rendez plus épaisse en doublant la quantité de fécules de pommes-de-terre, et en y ajoutant vingt-quatre amandes, dont quatre amères et six macarons le tout pilé, et sur laquelle vous ferez

quelques décors avec des filets de pâte feuilletée ; faites cuire au four, ou sous un four de campagne, saupoudrez-la de sucre lorsqu'elle est presque cuite, et glacez.

747. *Tartes et tartelettes.*

On peut faire des tartes avec toutes les espèces de crêmes, il faut seulement leur donner plus de consistance que lorsqu'on les prépare pour entremets ; on peut en faire également avec toutes les espèces de confitures, à l'exception des gelées qui se liquéfient dans le four, et empêchent la pâte de cuire.

Lorsqu'on veut faire des tartes avec des gelées ou avec des compotes de fruits très-liquides, on forme une tarte à l'ordinaire, on met sur son fond une feuille de papier beurré, et par-dessus un rond de pâte commune. On fait cuire la tarte, lorsqu'elle est cuite, on enlève le rond de pâte et la feuille de papier, et on ajoute les gelées et les compotes.

On peut encore composer la tarte de deux abaisses égales, et cerner celle de dessus avec un couteau, à un pouce près du bord : lorsque la tarte est cuite, on enlève le rond du milieu et on met à sa place tout ce qu'on veut.

Les tartelettes ne diffèrent des tartes que par la grandeur, la façon est la même.

748. *Gâteau d'amande.*

Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel ; un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin ; pétrissez le tout ensemble, et en formez un gâteau à l'ordinaire, faites le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

749. *Gâteau de savoie.*

Mettez quatorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant pesant de sucre fin ; ôtez le sucre, et mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs ; ôtez la farine pour la mettre à part ; cassez les œufs mettez-les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre ; mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé et un peu de citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée ; battez le tout ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs bien fouettés et la farine que vous avez pesée, que vous mettrez doucement en remuant à mesure le biscuit avec le fouet. Vous avez une casserole de moyenne grandeur et profonde ou une poupetonnière, que vous frottez d'abord avec du beurre rafliné ; essuyez-la bien avec un torchon, et y mettez du beurre rafliné pour qu'il s'étende partout ; mettez-y votre biscuit, et le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure et demie ; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat ; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servirez dans son naturel ; mais s'il avait trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron ; battez-le tout ensemble dans une assiette de faïence avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit blanche, et vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera sèche.

750. *Pâté et gâteau de brioche.*

Mettez un litron de farine sur une table, et la pétrissez avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levure de bierre ; si vous n'en avez point, vous mettrez à la place un petit morceau de levure de pain ; enveloppez cette pâte dans un linge, et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant

un quart-d'heure en été et une heure en hiver ; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois ; saupoudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures : coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, moulez-les en les arrondissant avec les mains ; applatissez un peu le dessus, dorez avec l'œuf battu, faites-le cuire au four : pour les petites une demi-heure suffit ; et les grosses une heure et demie. Les pains bénis se font de cette même pâte.

751. *Gâteau de marrons au chocolat.*

Prenez cinq livres de marrons, faites-les bouillir et passez-les tout bouillans dans un tamis. D'un autre côté, prenez deux livres de sucre ou de cassonade ; faites en un sirop, lorsqu'il est cuit mettez sur le feu la pâte de marrons dans laquelle vous avez râpé une tasse et demie de chocolat ou deux tasses, selon la qualité. Videz votre sirop peu à peu, en ayant soin de remuer toujours, afin que la pâte soit parfaitement homogène. Parfumez à la vanille, et rangez-le dans le plat sur lequel il doit être servi en forme de fromage glacé. Saupoudrez de sucre et brûlez.

752. *Gâteau à la viande.*

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, etc. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot ; levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux ; hachez-la avec un peu de graisse

de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, dix jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, persil, ognon, le tout haché : mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, et votre farce de viande dessus, après l'avoir bien mêlée avec son assaisonnement : faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole; ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau; râtissez-les légèrement avec le couteau, et le servez sur un plat garni d'une serviette.

753. *Gâteau de riz.*

Faites crever une demi-livre de riz dans du lait, après l'avoir bien lavé; pour que le riz crève bien, il faut ne mettre d'abord que la quantité de lait nécessaire pour le faire baigner; on en ajoute à fur et à mesure; ajoutez aussi un bon morceau de beurre quand le riz et bien crevé et épais; versez-le dans un vase pour refroidir; cassez huit œufs, et mettez les blancs à part; incorporez les jaunes avec le riz, et ajoutez la quantité de sucre nécessaire; battez ensuite qaatre blancs avec un filet d'eau de fleurs d'orange, ajoutez-les à votre riz, et mêlez bien le tout; beurrez partout une casserole proportionnée à la quantité de riz; que vous avez, remplissez-la aux trois quarts avec le riz; posez la sur un très-petit feu; mettez un couvercle avec des charbons allumés par-dessus; lorsque votre gâteau sera bien pénétré de chaleur, renversez la casserole sur un plat; le gâteau doit se détacher, si la casserole a été bien beurrée. Si vous ajoutez à ce gâteau du raisin de corinthe et un peu de beurre, vous aurez une espèce de pouding à l'anglaise.

754. *Beignets de riz.*

Faites crever du riz dans du lait avec du sucre,

un filet d'eau de fleurs d'orange, ou une pincée de cannelle en poudre, ou telle autre aromate qui vous conviendra le mieux ; ajoutez un peu de beurre ; lorsque le riz sera bien crevé, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, versez le riz dans un vase pour le faire refroidir ; formez-en des boules grosses comme des noix ; trempez-les dans l'œuf battu ; panez-les avec de la mie de pain, et faites-les frire, saupoudrez-les de sucre en poudre, à mesure que vous les tirez de la friture.

755. *Meringues.*

Prenez des blancs d'œufs et du sucre en poudre, à raison d'une once pour deux blancs ; fouettez les blancs en neige, mêlez-les avec le sucre, auquel vous avez ajouté de la fleur d'orange pralinée en poudre, ou de l'écorce de citron râpée ; mettez votre pâte par petits tas, séparés les uns des autres, sur des feuilles de papier, saupoudrez-les de sucre, et faites-les cuire. Il leur faut peu de chaleur, lorsque les meringues sont cuites, vous les creusez un peu en dessous, vous les tenez sèchement pour qu'elles ne s'amollissent pas, et au moment de servir, vous les unissez deux à deux, après avoir rempli le vide que vous y avez fait, avec une crême en mousse, des confitures, une crême cuite un peu épaisse, etc.

756. *Macarons.*

Prenez une demi-livre d'amandes et autant de sucre, après avoir mondé vos amandes, pilez-les, en ajoutant un peu de sucre en poudre pour les empêcher de tourner en huile ; faites-les sécher, et pilez-les encore, en ajoutant de temps en temps un peu de blancs d'œufs qu'il en faut pour faire du tout une pâte qui ne soit pas trop liquide ; les blancs d'œufs doivent être fouettés. Mettez votre pâte sur des feuilles de papier, par petits tas gros comme

une noix, faites cuire à une chaleur douce au four, ou sous le four de campagne.

Vous pouvez ajouter quelques amandes amères, ou substituer des pistaches aux amandes.

757. *Croquantes.*

Pilez un quarteron d'amandes avec deux blancs d'œufs que vous mettez successivement ; quand elles sont bien en pâte, ajoutez deux onces de fécule de pommes de terre, six onces de sucre, un peu d'écorce de citron râpée et deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; faites du tout une pâte bien liée, étendez-la et découpez-la comme vous voudrez, faites cuire dans un four peu chaud : avec vos découpures vous pouvez construire des édifices, en les soudant avec du sucre un peu caramélisé.

758. *Croquignoles.*

Prenez un quarteron d'amandes, dont trois ou quatre amères, un quarteron de sucre, une demi-livre de farine, un peu de fleur d'orange pralinée, ou d'écorce de citron râpée, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; pilez les amandes avec un blanc d'œuf que vous ajoutez successivement, lorsqu'elles sont bien pilées, ajoutez le sucre, etc., et autant d'œufs entiers qu'il est nécessaire pour former une pâte ferme.

Prenez des morceaux de cette pâte gros comme des avelines, roulez-les, et posez-les sur un plafond beurré, en les comprimant un peu pour les attacher, dorez-les à l'œuf, faites-les cuire au four, ou sous le four de campagne un peu chaud.

759. *Marmelade d'abricots.*

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez à mesure dans un chaudron bien propre ; cassez les noyaux, ôtez en la peau, et les coupez très-fin pour les mettre aussi avec les abricots ; pilez quatre livres

et demie de sucre pour les mettre aussi avec les abricots ; mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond ; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts, et les appuyant l'un contre l'autre ; la mettrez ensuite en pots.

760. *Marmelade de pommes.*

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau ; prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en les pressant fort ; mettez ce que vous avez passé dans une poêle pour le faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit épaisse ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours ; lorsqu'elle commence à bouillir, vous l'ôtez et la mettez dans les pots quand elle est un peu refroidie : ne les couvrez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

761. *Ramequin.*

Mettez une chopine de crême dans une casserole, avec un quarteron de beurre ; et lorsqu'elle commence à frémir, vous y mettez deux poignées de farine, et faites dessécher cette pâte, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts ; vous la retirez du feu ; et faites boire sept ou huit œufs, et deux par deux ; vous y incorporez une demi-livre de fromage de gruyère coupé en petits dés, et une pincée de mignonnette ; couchez vos ramequins sur des feuil-

les, et après les avoir dorés avec de l'œuf, faites-les cuire dans un four doux. Vous les retirez lorsqu'ils sont fermes et d'une belle couleur.

762. *Poupelain.*

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, un demi-quarteron de beurre, une écorce de citron, un peu de sel, placez la casserole sur le feu, lorsque l'appareil sera prêt à bouillir, vous y mettrez de la farine autant que l'eau en pourra boire; quand la pâte sera épaissie et ne collera plus les doigts, vous casserez deux œufs dedans, vous les mêlerez avec votre pâte, vous en mettrez jusqu'à ce qu'elle soit molle; beurrez une casserole pour la contenir, vous la ferez cuire à un feu doux; il faut que le poupelain soit un peu sec, lorsqu'il est cuit, barbouillez-le en dedans de gelée de groseille et marmelade d'abricots, et renversez-le sur le plat que vous devez servir, sur lequel vous aurez eu soin de ployer une serviette.

763. *Massepains.*

Prenez trois livres de sucre, trois livres d'amandes douces et une livre d'amandes amères, pelez les amandes et les faites bien sécher; pilez-les dans un mortier et faites-en une pâte très fine, en jetant dessus de temps en temps un peu de blanc d'œuf; cela fait, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé, retirez ensuite votre bassine de dessus le feu, et y versez votre pâte d'amandes, vous remettrez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez sans discontinuer, pour que la pâte ne brûle pas. Vous jugerez qu'elle est bien faite, lorsqu'en en ayant mis un peu sur le dos de la main, vous pouvez l'enlever sans qu'elle s'y attache, alors mettez-la sur une table saupoudrée de sucre; vous l'y laissez refroidir, et l'étendez en abaisses de l'épaisseur d'un petit écu, ensuite vous la découpez en différens dessins, vous les mettez à mesure sur des

feuilles de papier, et les faites cuire à une chaleur douce : glacez-les comme les biscuits.

764. *Compote de pommes.*

Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur ; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre ; vous n'attendrez point pour les dresser qu'elles se mettent en marmelade ; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

Nota On ne pèle que les pommes reinettes, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

765. *Compote de poires.*

Jetez vos poires dans l'eau bouillante, et les retirez dans de l'eau fraîche avant leur entière cuisson ; pelez-les, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et remettez-les, entières ou coupées en deux, dans de l'eau fraîche ; vous ferez ensuite un sirop dans une poêle, quand il bouillira, jetez vos poires dedans avec une tranche de citron, et laissez-le s'achever de cuire : on les sert chaudes ou froides à volonté.

766. *Compote de cerises.*

Mettez dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre, de cerises dont vous aurez raccourci la queue ; couvrez-les, et faites faire quelques bouillons ; vous les dresserez ensuite, et les arroserez de leur sirop ; ayez soin de les laisser refroidir.

767. *Compote de groseilles.*

Faites cuire du sucre dans une quantité d'eau proportionnée pour faire un fort sirop, que vous aurez soin de bien écumer, quand il sera en bon point, vous jetterez vos groseilles dedans après les avoir bien lavées et égouttées, et leur laisserez faire quelques bouillons ; écumez une autre fois le sirop en

tirant votre compote du feu, dressez-la pour la servir froide.

768. *Compote de fraises.*

Après avoir épluché et égoutté vos fraises, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui ci-dessus indiqué pour les groseilles ; mais, au lieu de les faire bouillir, vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer, peu après vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enlèverez.

769. *Compote de prunes.*

Faites blanchir vos prunes à l'eau bouillante, et jetez-les dans de l'eau froide quand elles fléchiront bien sous le doigt ; ensuite vous les remettrez sur le feu avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre ; ne les laissez point bouillir. Cette compote se sert foide.

770. *Compote d'abricots.*

Fendez vos haricots en deux, ôtez les noyaux, et rangez-les sur un plat de terre ou autre ustensile convenable dont vous aurez saupoudré le fond de sucre râpé ; arrosez-les légèrement avec de l'eau, et mettez-les sur un feu doux pour bouillir jusqu'à presque totale réduction du sirop, vous semerez alors du sucre dessus, et les glacerez sous un couvercle ou de toute autre manière ; dressez votre compote quand elle sera parfaitement cuite, et servez-la froide.

771. *Compote de pêches.*

Fendez vos pêches, ôtez-en les noyaux ; et faites-les blanchir pour pouvoir les peler ; faites un sirop comme pour les groseilles ; et mettez cuire vos pêches dedans ; retirez-les, faites réduire le sirop, et les en arrosez dans le compotier : et servez froid.

772. *Charlotte de pommes.*

Coupez quinze pommes en quartiers, et ôtez en la peau et les pepins; vous coupez chaque quartier en lames et les mettez dans une casserole, avec un bon quarteron de beurre, une demi-livre de sucre en poudre et un peu de canelle. Vous faites cuire vos pommes sur un fourneau très-vif, et vous faites attention qu'elles ne se mettent pas en marmelade d'abricots et ôtez la canelle. Vous coupez de la mie de pain en tranches et très-minces; vous avez un moule de cuivre uni, lequel vous garnissez de cette mie de pain trempée dans le beurre, et vous y versez ensuite vos pommes, que vous couvrez encore de mie de pain. Faites cuire la charlotte dans la cendre chaude ou dans un four. Lorsque vous êtes persuadé qu'elle a une belle couleur, vous la renversez sur le plat que vous devez servir.

773. *Chaussons.*

Ils se garnissent en marmelade de pommes ou de tous autres fruits à volonté. Préparez comme pour la tarte. Etendez-les sur une abaisse de pâte ferme, et recouvrez-la en repliant par dessus une partie de ladite abaisse; vous lui donnerez ainsi la forme d'une demi-lune, et ferez attention de bien souder les bords, en les mouillant un peu pour qu'ils se réunissent mieux sous le doigt.

774. *Biscuits.*

Battez des blancs d'œufs jusqu'à consistance de neige; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par œuf, et mêlez-les bien avec une once par œuf de fleur de farine, jetez votre neige dans cette pâte, en la tournant jusqu'à ce que le tout soit parfaitement incorporé.

Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, ou en caisse dans du papier blanc. Si vous

avez un moule à biscuits de savoie, et que vous en vouliez faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpure de zeste de citron, ou tout autre arome qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

775. *Gauffres.*

Prenez fleur de farine et moitié poids de crême, sucre en poudre autant que de crême et de farine; faites du tout une pâte très-claire, fouettez-la bien, et aromatisez-la d'eau de fleur-d'orange.

Votre gauffrier étant chaud et graissé entièrement avec du beurre frais, prenez de la pâte au bout d'un pinceau et remplissez-le, après quoi vous l'exposerez à un grand feu de charbon, chaque côté l'un après l'autre. Saupoudrez vos gauffres de sucre en poudre, à mesure que vous les tirez du gauffrier.

776. *Glace royale.*

La glace royale se fait en battant un blanc d'œuf avec une spatule sur une assiette et dans lequel on incorpore du sucre pilé et passé au tamis de soie; cette glace se tient plus ou moins épaisse suivant l'emploi qu'on veut en faire.

777. *Petits biscuits soufflés.*

Fouettez six blancs d'œufs en neige, ajoutez-y huit onces de sucre pilé et passé au tamis de soie; cette opération faite, on dresse ces biscuits sur des feuilles de papier; on les fait de la grosseur d'une noix, on les cuit à four très-doux, on les aromatise suivant le goût, ce que l'on fait en composant la pâte,

778. *Robes de chambre.*

Ayez six onces d'amandes sèches et bien hachées, quatre blancs d'œufs, sucre pilé et passé au tamis de soie, suffisante quantité pour rendre la pâte maniable; on bat les blancs d'œufs en neige et on y

ajoute successivement les amandes et le sucre ; on aromatise avec l'essence de citron.

779. *Croquignoles à la reine.*

Faites fondre sur le feu avec un demi-litre de vin blanc de Frontignan ou de Champagne, trois livres de sucre, quand le sucre est fondu, on le retire de dessus le feu, on y met cinq livres et demie farine, la râpure de deux citrons et une once de fleur-d'orange ; on y casse douze œufs et on en fait une pâte maniable, ayant soin de bien battre, on en prend des morceaux que l'on roule de la grosseur du petit doigt et desquels on fait des anneaux, on en abaisse de trois à quatre lignes d'épaisseur que l'on coupe avec des emporte-pièces de diverses formes, quand elles sont ainsi préparées, on a de l'eau sur le feu qui doit être à un degré de chaleur tel, qu'elle soit voisine de l'ébullition, on les jette dedans, on agite un peu l'eau, quand ils viennent dessus et qu'ils sont un peu durs sous le doigt, on les jette dans de l'eau fraiche dans laquelle on les laisse pendant deux heures, ensuite on les fait égoutter, on les dore et on les cuit à four un peu chaud, sur des feuilles de tôle.

780. *Tourons.*

Ici on suit les mêmes procédés que pour les robes de chambres ; mais au lieu d'amandes on se sert d'avelines, et on colore en rose avec du carmin liquide, on en fait cependant aussi, aux amandes et aux pistaches, etc. On aromatise selon le goût.

781. *Pudding anglais.*

Après avoir battu cinq œufs dans une pinte de lait, que vous mêlez avec de la farine, jusqu'à ce que le tout ait pris la consistance d'une pâte à la crême ; vous y mettez un peu de sel, et de muscade râpée ; vous frottez du beurre une lèchefrite ou une poële à frire, vous la placez sous un morceau de bœuf, de mouton, ou sous une longe de veau

à la broche, et vous mettez votre pudding dedans. Lorsque la côte supérieure a pris couleur, vous le coupez en morceaux carrés, et vous tournez de l'autre côté, pour qu'il se colore de même. Mettez votre pudding sur un plat chaud, après l'avoir bien dégraissé, et servez chaud.

782. *Dumplings aux pommes.*

Pelez des pommes, enlevez-en les cœurs, et remplissez l'espace vide de confiture de coings, de sucre, ou de marmelade d'orange. Prenez un morceau de pâte froide, et faites-y un creux comme si vous vouliez faire un pâté. Introduisez une pomme dans ce creux, donnez la même forme à un autre morceau de pâte, et emboîtez-les l'un sur l'autre. Liez votre dumpling dans un linge, et faites-le bouillir trois quarts d'heure, et servez.

783. *Crêpes.*

Vous battez bien huit jaunes d'œufs et la moitié des blancs, et vous les mêlez avec une pinte de lait. Délayez d'abord votre farine avec un peu de lait, et versez-la par degrés sur les œufs; ajoutez deux cuillerées de gingembre concassé, un petit verre d'eau-de-vie, un peu de sel, et remuez bien. Mettez un peu de beurre dans une poële, versez-y de votre pâte une cuillerée suffisante pour faire une crêpe, et balancez votre poële, afin que la pâte s'étende convenablement. Secouez la poële, et retournez votre crêpe lorsque vous la croyez cuite d'un côté. Quand elle l'est des deux côtés, mettez-la sur un plat devant le feu. Recommencez et continuez de même, jusqu'à ce que vous ayez la quantité de crêpes que vous désirez. Saupondrez-les d'un peu de sucre avant de les servir.

FIN.

DICTIONNAIRE

Pour servir à l'intelligence des termes de Cuisine.

ALLONGER, c'est ajouter des liquides à un autre liquide.

ABBATTIS, aileron, pattes, cou et gésier de la volaille.

ABAISSER, rendre mince.

BARDES, plaques de lard.

BARDER, appliquer une plaque de lard.

BLANCHIR, faire bouillir dans de l'eau, l'objet que l'on veut blanchir seulement le temps nécessaire, pour qu'il ne perde pas de son goût.

BAIN-MARIE, faire cuire dans un vase qui se trouve placé dans un autre qui contient de l'eau presque bouillante.

BRIDER, fixer avec du fil ou de la ficelle les membres de la volaille.

DÉGRAISSIS, graisse qui a été enlevée du pot ou de la casserole.

DÉZ (couper à), couper en petits morceaux carrés.

DÉGORGER (faire); mettre dans l'eau fraîche.

DRESSER, arranger le met sur le plat de la manière la plus convenable.

DORER, passer sur la pâtisserie un plumet trempé dans un œuf battu.

DÉBRIS D'OFFICE, débris de macarons, de cédras, etc., que vendent les confiseurs.

ÉCHAUDER, tremper dans de l'eau chaude et retirer aussitôt.

ÉDULCORER, ajouter du sucre ou tout autre chose qui édulcore.

ÉTOUFFER, c'est bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, afin que la fumée en sorte difficilement.

EXPRIMER, presser fortement.

EXTRAIRE, passer au tamis ou dans une étamine.

FLAMBER, présenter à la flamme, ou sur un fourneau qui ne fume pas.

FILETS (couper à), couper en morceaux minces et allongés.

FONCER, placer dans le fond de la casserole, etc., des bardes de lard, jambons, tranches de veau, etc.

FRÉMIR, bouillonner légèrement.

GRATINER, laisser former une croûte légère.

GLACE, réductions de diverses préparations de viandes, de poissons, etc.

HABILLER, ôter la peau et vider le gibier à poil. — Écailler, vider et laver le poisson.

HUMECTER, mouiller faiblement.

MIGEOTER, faire bouillir légèrement.

MITONNER, potage mitonné, laisser bouillir quelque temps le potage avec le pain.

MOUILLER, ajouter la quantité convenable de liquide.

MITIGER, faire un mélange.

MANIPULER, manier, pétrir.

PARTIR, donner une plus grande action au feu.

PARER, nettoyer des légumes, des fruits, etc, leur enlever la peau, etc.

PASSER, se dit de ce que l'on prépare dans une casserole et qu'on remue de temps en temps sur le feu, avant de le mouiller; on dit aussi passer au tamis, passer sur le feu en y présentant l'objet rapidement.

PARURES, débris de gibier, de volaille et de toute espèce de viande.

POCHER, jeter pendant quelques instants dans l'eau bouillante.

POURRI, ce qui est beaucoup cuit.

PIQUER, larder.

RAFRAICHIR, jeter dans de l'eau fraîche, après avoir fait blanchir.

REFAIRE, passer sur la braise la volaille ou le gibier avant de le mettre à la broche.

SUER, espèce de transpiration que l'on voit sur la viande, lorsqu'elle commence à être

pénétrée par la chaleur, c'est alors qu'on doit mouiller.

SAUTER, retourner la viande, afin qu'elle se cuise de tous les côtés; faire cuire rapidement.

TOURNER, façonner avec un couteau; se dit aussi de la crême de lait qui se caille lorsqu'on l'emploie; de divers fruits qui se tournent en huile lorsqu'on le pile.

TROUSSER, arranger les membres d'une volaille.

VANER, soulever avec la cuiller la sauce qui vient d'être passée au tamis.

ZESTES, superficie de l'écorce des fruits d'odeur.

THE KATHERIN GOLDEN
COLLECTION ON GASTRO
Presented by A. W. Bittinger
October 6, 1938

La Cuisinier méridional...

TX719
C796
1835
Rare Bk
Coll

437

s de joie; &c
ns feront forcés
che.
ft le sage pour
oses, & pour
es miséricordes

440

5. Faites co
Dieu, que v
dessus des Ci
gloire éclae
afin que cu
de vous soer
6. Sauvez-n
de votre droit
moi; Dieu
saint.
7. Je me
rai le partage
je prendrai le
vallée des ten
8. Galaad
bien que M

CET OUVRAGE CONTIENT :

La dissection des Viandes et des Poissons ou la Manière de les découper, avec 7 figures ; un Dictionnaire pour servir à l'intelligence des Termes de cuisine ; environ 800 articles dont : 43 Potages ; — 18 Purées ; — 40 Préparations pour la Cuisine ; — 60 Sauces, Garnitures, Farces et Marinades ; — 35 Bœuf ; — 41 Veau ; — 34 Mouton ; — 33 Agneau ; — 31 Cochon ; — 20 Poularde ou Chapon ; — 17 Poulet ; — 18 Dinde ou Dindonneau ; — 10 Pigeon ; — 8 Lièvre ou Levraut ; — 12 Lapin ou Lapereau, — 48 Gibier ; 102 Poissons ; — 16 OEufs ; — 103 Jardinage ou Légumes ; — 80 Office, Crêmes, Pâtisseries, Douceurs, etc.