Le Cuisinier Durand.

PRIX : 5 FRANCS.

A NIMES,

Chez l'Auteur, Rue Notre-Dame.

1839.

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

Tout Exemplaire qui ne sera pas revêtu de ma Signature sera réputé contrefait, et tout Contrefacteur poursuivi selon la rigueur des lois.

L. Dumont

LE

CUISINIER

DURAND.

NIMES,
IMPRIMERIE DE P. DURAND-BELLE.

1830.

PRÉFACE.

Si le mérite intrinsèque des choses frappait plus notre imagination que les illusions où elle se complait, tout ce qu'il y a de positif, de simple et de vrai, attirerait le talent des écrivains, et les charmes du style ne consisteraient que dans l'exposition la plus naïve des faits. Ainsi se montrent les sciences exactes; elles sont sans réthorique; ainsi doit être la cuisine, science exacte s'il en fut une; aussi les brillans écrivains ont-ils dédaigné de consacrer leur plume à la description de cet art. La pensée veut errer, créer, transformer, se contredire même, et ici le champ, quoique vaste, est tellement compassé, que l'esprit, obligé d'en mesurer lentement tout l'espace, doit se contenter de la vérité toute nue.

Il est résulté, dis-je, de cette exactitude obligée, un mépris universel pour l'art, et quoique chacun soit convaincu de son importance, on tient à honneur d'en ignorer jusqu'aux moindres élémens; cette injustice ne peut durer: aujourd'hui que les idées positives s'étendent et prennent à leur tour de l'empire, comme les rêves de l'imagination, chaque chose appréciée à sa juste valeur va ramener sur l'art culinaire la portion de gloire qui lui est due.

Mais, dira-t-on, la poésie ne s'est-elle pas exercée sur la cuisine? Il est vrai, on l'a chantée; mais comment? N'a-t-elle pas été plutôt un objet de dérision, le sujet d'une boutade poétique, le but d'un trait malin, que le vrai fond d'un écrit scientifique? A peine si l'histoire s'est occupée d'elle; il est même à remarquer que tel écrivain qui recherche avec curiosité l'état de la cuisine chez les anciens, se fait un point d'honneur d'ignorer celle de son siècle, de son pays, de sa maison même.

Quoique les hommes n'en soient pas venus encore au

point de considérer toutes les choses sous leur véritable jour; quoique la faiblesse de l'esprit exige des images, des pensées, de l'éloquence; quoique la vérité, même celle qui flatte le goût, ne puisse encore se faire admettre comme de bonne compagnie, allez dire à l'homme du monde, qui vous a fêté, que sa table a été mal servie, il rougira de dépit et de honte; qu'un prince arrive, toutes les autorités seront aux genoux d'un cuisinier; qu'un vieil ami vous soit rendu, le moment de l'intimité, celui du plus doux épanchement, sera dû au cuisinier. Le cuisinier est l'homme nécessaire, indispensable, absolu; pourquoi donc n'a-t-il pas obtenu jusqu'à présent la considération qu'il mérite?

Nous avons deux cuisines en France, celle du nord et celle du midi. Les ouvrages qui ont été publiés jusques à ce jour ne traitent guère que de la première. Le midi attend un ouvrage: il paraît enfin; mais loin de se restreindre aux nécessités locales, il s'étend, au contraire, à celles des autres pays, de sorte que le nord pourra également en profiter. Ce premier avantage est immense; il rend le livre européen.

Il ne s'agit point ici d'une collection de mets empruntés à divers cuisiniers qui jettent à la tête d'un lettré ignorant des renseignemens vagues que celui-ci arrange comme il peut. Ici, l'homme lui-même dépose sur le papier le fruit de cinquante ans d'expériences et d'observations toutes dirigées vers le but d'une publicité vraiment patriotique; chaque article est le superlatif de cent essais que le goût le plus fin et le plus exercé a classé et fait éprouver par les gourmets. Tout a été fait avec cette conscience de perfectionnement qui, seule, peut faire arriver les produits de l'art à ce juste point, à cette précision pure, imperceptible, qui constitue le *nec plus ultrà* du bien. Soyez donc d'une exactitude d'exécution absolument rigoureuse, vous qui voulez tirer parti de

ouvrage qui, n'étant calqué sur aucun autre et sortant tout entier d'une seule tête, a dû nécessairement éprouver quelques oublis ; l'empressement de nos concitoyens acharnés à réclamer cette publication tant promise, et qui en a un peu précipité la confection, est encore une cause des petites irrégularités que l'on pourra trouver.

Quelques lignes de dictionnaire nous ont paru d'une nécessité absolue : tout le monde ne connaît pas les termes de cuisine, et tous les cuisiniers ne possèdent pas entièrement le Français.

Une table, à la fin de l'ouvrage, détermine, par des lettres en regard de chaque numéro, la nature des mets, potage, relevé, entrée, rôti, hors-d'œuvre, etc.... , et la carte de quelques menus, immédiatement après, fait voir la place que chaque objet doit occuper dans un service.

Sans doute l'ouvrage pourrait être bien plus complet, mais ce n'est point tout le talent de notre auteur que nous publions ici, c'est la collection des mets qui doivent suffire à d'excellentes tables, comme à des tables bourgeoises. L'échelle parcourue, et qui s'étend depuis l'eau bouillie et les escargots, jusques aux mets les plus délicats, est assez vaste, quoique incomplète, pour suffire à tous les besoins. Le charlatanisme, qui se mêle de tout, aurait pu être employé avec succès dans ce livre et donner une importance excessive à des bagatelles ; mais ce ne sont point là les principes de Durand ; tout ce qui est nécessaire, sauf quelques oublis, se trouve contenu dans ce livre. Quant aux métamorphoses, elles sont infinies et toutes du goût de l'ouvrier ; un nom ne fait pas un ragoût ; une disposition nouvelle n'en change pas le mérite, elle ne fait que le déguiser. Ainsi donc les petites observations qui se trouvent à la fin de beaucoup de recettes, doivent être prises en considération ; elles donnent la clef de bien des transformations qui, au fait, ne sont pas des apprêts ; mais ces observations surtout doivent être lues parce qu'elles indiquent souvent la manière

et lui promit, entre autres avantages, une pension à vie qu'il devait lui assurer par testament.

Le désir d'expatriation fut éteint, et Durand demeura chez son maître jusques en 1790, époque où il exerça à Alais comme restaurateur ; ce fut alors que les offres les plus avantageuses lui arrivèrent de Marseille, de Lyon, de plusieurs autres grandes villes, et même de Paris. De cette capitale surtout, lui furent proposés les bénéfices les plus positifs ; dans une association considérable on ne lui demandait que l'œuvre de son talent, lui garantissant une forte portion dans les bénéfices, et le mettant à l'abri de toutes les pertes ; deux ou trois années d'établissement, en garçon, à Paris, devaient assurer à notre auteur une carrière brillante et lucrative ; il donna parole, mais, au moment de partir, les amis, les parens, la femme et les enfans, car notre auteur s'était marié, s'opposèrent à sa résolution. Aimé, admiré dans sa province, assuré d'y acquérir de la fortune, que voulait-il aller faire à Paris ? Il céda, et le fameux Audibal, son compatriote, établi alors à Nîmes, lui ayant proposé de lui remettre son fonds, il se décida pour ce dernier parti, et vint dans cette ville pour remplacer un homme dont la réputation était colossale.

Les accords de cession n'étant pas déterminés d'une manière absolument incontestable, Audibal qui avait promis de rester inactif, se remit cependant au travail, et les deux amis devinrent deux rivaux. Il serait impossible de détailler tout ce que cette lutte développa de talens dans chacun d'eux. Notre auteur produisit alors sa pâte Durand qui fit croûler la pâtisserie d'Audibal. Ce dernier, moins entendu dans la direction générale d'un repas, que dans l'apprêt particulier de chaque met, ne put rivaliser avec lui pour le goût que celui-ci possédait au plus haut degré et qui s'étendait depuis l'apprêt jusques au moindre détail de coup d'œil. Audibal fut contraint de se re-

Et leur reconnaissance habile, généreuse,
Offre une récompense utile, savoureuse,
A celui dont la Muse aura le mieux chanté
Le mortel qui de tous a le mieux mérité.

Ma Muse, prends ton vol au haut de l'Empirée ;
Que ta voix, du sommet de la voûte azurée,
Remplisse l'Univers de ses sons éclatans,
Et me prête aujourd'hui ses plus nobles accens :
Dans un si grand projet, si je perdais haleine,
Le nectar de Bordeaux réchaufferait ma veine !

Maîtrisant, sans efforts, des élémens rivaux,
DURAND, tranquille et fier entre seize fourneaux,
A ses nombreux suppôts souffle, à son gré, son âme,
Voit tout d'un seul regard : au sein de cette flamme,
Qu'il nourrit avec l'air qu'un tube a comprimé,
De cent sucs différens un seul suc est formé :
Puisssante, industrieuse et sublime chimie,
Où l'humide élément, qu'avec économie,
Verse une main discrète, habile à prévoir tout,
Vient lier tout les corps, sans altérer leur goût !
Amalgames savans, combinaisons profondes,
Par où l'art, mariant les trésors des deux mondes,
Et flattant tous les goûts par la variété,
Sait reculer l'instant de la satiété !
Art charmant, qui doit être interdit au profane,
Art qu'adore Grimod, si Zénon le condamne,
Art où DURAND, doué d'un talent créateur,
A conquis le renom de Génie inventeur !

Mais par ses actions DURAND même se loue.
D'embarras ennemis sachez comme il se joue :
Demandez à dîner ; commandez cent couverts ;
Suscitez près de lui mille obstacles divers ;
Rapprochez le moment ; éloignez la distance,

LE

CUISINIER

DURAND.

BOUILLONS ET POTAGES.

N.° 1. *Bouillon gras.*

Échaudez la viande pour la bien laver, et mettez-la dans le pot plein d'eau ; quand elle bouillonne, ajoutez un verre d'eau fraîche pour faire monter l'écume ; cela s'appelle rafraîchir le pot. Écumez-le bien et jetez-y un bouquet fait de la manière suivante : Fendez une carotte par le milieu sur toute sa longueur, mettez entre les portions un porreau, une tige de céleri, un cœur de laitue et quelque peu de cerfeuil, et liez le tout ensemble ; ajoutez un oignon piqué d'un ou de deux gérofles, et un faible morceau de petit salé ou de lard. Ceci ôte au bouillon le goût de viande fraîche.

Faites bouillir doucement, et si vous êtes obligé d'allonger votre pot, n'y mettez que de l'eau bouillante, jamais d'eau froide.

Le bouillon se fait dans un pot de terre ou dans une marmite de cuivre étamé. Dans les petites cuisines, le premier est préférable parce qu'il se manie plus aisément et se place au feu de la cheminée. Je conseille de se servir d'un pot ou d'une marmite dont la capacité soit d'environ une pinte d'eau pour une livre de viande.

Si l'on se sert d'une marmite, il faut la faire partir sur le fourneau, et continuer ensuite la cuisson en la présentant au feu, par côté, soit à la cheminée, soit au fourneau même.

Si vous faites le bouillon avec du bœuf, demandez de préférence la culotte ou le grumeau.

Si vous vous servez de mouton, prenez la sellette : c'est, dans le mouton, ce qu'est la culotte dans le bœuf. On fait aussi quelquefois du bouillon rafraîchissant avec le cou.

Règle générale : La viande dont vous voulez vous servir pour le bouillon ne doit pas être mortifiée ; elle aurait perdu une partie de son suc.

N.° 2. *Bon Bouillon et Volaille au gros sel.*

Mettez à cuire comme pour le précédent, mais du bœuf ; toujours la culotte de préférence. Après avoir écumé et assaisonné, faites bouillir à petit feu. Deux heures plus tard, ajoutez un bout de gigue de mouton, un morceau de jarret de veau, une vieille poule, les cuisses troussées en dedans et

glace. Veillez à ce qu'elle ne se brûle pas en s'attachant à la casserole ; mouillez-la avec du bouillon ; faites cuire doucement, et à petit feu, sur l'angle du fourneau ; écumez, et quand la viande est cuite, passez-la au tamis.

N.° 7. *Potage au Restaurant.*

Faites bouillir un instant du consommé dans une casserole et joignez-y un peu de glace d'entrée piquée (Voy. n.° 177), ou tablette.

N.° 8. *Croûte au pot.*

Mettez, dans une terrine, de la croûte de pain bien colorée, jetez-y quelque peu de bouillon un peu gras et faites mijoter sur un feu doux. Lorsque votre croûte sera assez gratinée, ajoutez un peu plus de bouillon, et servez après avoir bien dégraissé.

N.° 9. *Croûte, Gratin au consommé.*

Passez des croûtes de pain au four et mettez-les un moment dans le pot ; placez-les ensuite dans une terrine et faites-les gratiner à petit feu, en y mêlant un peu de bouillon graisseux ; après vous égoutterez cette graisse, verserez sur les croûtes du consommé ou du bouillon et servirez dans la même terrine.

N.° 10. *Julienne.*

Coupez à filets, dans une petite casserole, une carotte, un navet, un porreau et un oignon ; ajoutez un peu de graisse de votre pot ; faites rous-

petit morceau de viande ; de la prendre au bout d'une fourchette lorsqu'elle est tombée en glace ; de ramasser cette glace en tournant la viande tout autour de la casserole , et de jeter le tout dans la garniture du potage qui en reçoit meilleure couleur et meilleur goût,

N.° 15. *Garbure aux Choux.*

Lavez bien vos choux ; émincez-les un peu gros et mettez-les dans une casserole avec un peu de graisse d'oie ou de canard confit ; placez votre casserole sur le feu , et faites roussir , en ayant soin de tourner de temps en temps , avec une cuiller de bois.

Transposez ensuite vos choux dans un pot ou une petite marmite ; ajoutez-y une cuisse d'oie , à défaut , un morceau de jambon ou de petit salé ; mouillez le tout avec du bouillon doux de sel , et faites cuire à petit feu ; lorsque les choux seront cuits , coupez votre pain (du pain bis , de rigueur) de la manière suivante : ayez une ou deux bonnes tranches de pain d'un pouce d'épaisseur ; émincez-les alors en travers et en biais , comme si vous coupiez du saucisson. Vous mettrez dans votre terrine une couche de ce pain et une couche de choux , alternativement et successivement en finissant par ceux-ci ; mouillez le potage bien court , en mettant la graisse au-dessus , et faites gratiner à petit feu , en ajoutant un peu de bouillon.

Il faut , lorsque vous servirez votre garbure , qu'il n'y ait plus de bouillon ; égouttez la graisse et

N.° 19. *Potage aux Herbes dit Hourtète.*

Il faut prendre une poignée d'épinards, quelques feuilles de céleri, de cerfeuil, d'oseille et de poirée, les bien laver et leur donner quelques coups de couteau ; vous les mettez dans votre pot, et, quand il commence de bouillonner, vous les assaisonnez avec du sel, en ajoutant aussi de l'ail ou un peu d'oignon coupé à filets.

Tranchez du pain bien mince dans une soupière ; arrosez-le d'un peu d'huile, ou bien mettez un peu de beurre dans vos herbes lorsqu'elles sont cuites ; faites alors avec des œufs la même liaison que pour le potage au poisson (Voy. n.° 18.) ; quand elle est prête, jetez-la sur votre pain et trempez immédiatement.

Observation.

Ce potage peut se faire encore d'une autre manière ; au moment de le tremper, et tandis qu'il est bouillant, coupez-y quatre ou cinq œufs du jour et versez le tout dans votre soupière.

N.° 20. *Soupe aux Oignons.*

Emincez quelques oignons dans une casserole ; ajoutez-y du beurre ou de l'huile, et faites roussir à petit feu ; mouillez avec de l'eau bouillante, salez et faites la même liaison que pour le potage.

N.° 21. *Potage au Fromage.*

Faites comme pour le précédent, mais sans liai-

vous mettrez à égoutter, ne laissant dans le pot que ceux qui doivent être jetés sur le potage.

Remplacez le vide qu'ils ont fait par de l'eau bouillante ; ajoutez du sel, un ail ou un oignon piqué d'un gérofle, et, lorsque l'ébullition commence, une bonne poignée d'herbes frappées de quelques coups de couteau ; ajoutez-aussi un morceau de beurre, ou bien faites tomber sur le pain, dans votre soupière, un peu d'excellente huile ; trempez lorsque vos herbes seront bien cuites.

N.° 24. *Potage aux Pois Chiches.*

Ayez la précaution de mettre ce légume à tremper la veille, dans de l'eau où vous aurez fait bouillir des épinards ; mettez à cuire dans un pot ou une marmite, avec de l'eau de citerne de préférence ; que votre légume y cuise un peu serré ; assaisonnez avec du sel, un bouquet et un oignon piqué (Voy. n.° 1.); après la cuisson trempez à l'ordinaire, après avoir mis un peu d'excellente huile sur le pain, ou bien un morceau de beurre dans le pot.

L'on peut ôter une partie des pois chiches un instant avant de servir ; les allonger avec de l'eau bouillante et substituer une bonne poignée d'herbes après leur avoir donné quelques coups de couteau.

N.° 25. *Eau bouillie.*

Faites bouillir de l'eau dans un petit pot ; aux premiers bouillons, jetez-y un ail et un peu de sel ; coupez bien mince, dans une soupière, du pain de ménage et arrosez-le d'une cuillerée à

N.° 34. Aux pommes de terres que vous pelez avant de les mettre à cuire.

N.° 34 *(bis)*. *Purée de Navets.*

Il faut les faire blanchir ; les passer ensuite au pot ou à la casserole avec le dégraissis du pot, et terminer comme pour les autres purées.

N.° 35. *Purée aux Racines.*

Faites blanchir pendant dix minutes des carottes, des navets, quelques pieds de céleri, un oignon, un pané et des salsifis ; jetez le tout dans de l'eau fraîche, égouttez ensuite et émincez bien fin.

Mettez dans une casserole ou une petite marmite, deux ou trois cuillerées du dégraissis de votre pot ; placez-y vos racines et posez sur le feu en tournant de temps en temps avec une cuiller de bois ; faites ensuite cuire comme les autres purées, passez-la de même et servez-vous en pour mêler avec du riz et toute sorte de pâtes.

N. B. Les purées maigres de racines se font de même, avec cette seule différence que, lorsqu'elles sont blanchies, vous les passez avec un morceau de beurre et les mouillez avec du bouillon de pois.

N.° 36. *Purées économiques.*

Vous faites cuire, comme il est dit à l'art. 27, avec cette différence qu'au lieu de lard, de bœuf et de veau, vous vous contentez d'un léger mor-

N.° 44. *Riz à toute Purée.*

Faites cuire votre riz un peu épais et, au moment de servir, délayez-le avec la purée que vous voulez y joindre (Voy. n.os 34, 38).

N.° 45 *Riz en Pilau.*

Faites cuire, dans un bon bouillon, un chapon troussé en entrée (Voy. n.° 170); après la cuisson, passez ce bouillon au tamis et faites-le tomber dans une casserole; ajoutez un peu de safran, et posez sur le feu.

Mettez-y alors une ou deux livres de riz. Il faut à peu près en bouillon deux fois et demi le volume du riz; faites ensorte que ce bouillon soit extrêmement gras; après les premières ébullitions continuez la cuisson à petit feu; tenez votre riz très-épais et peu cuit; un moment avant de servir, ayez une casserole un peu haute de bords ou bien un moule en forme de bonnet turc; passez au dedans du dégraissis de votre pot; mettez une partie du riz dans ce moule, ensuite la volaille par-dessus, du côté de l'estomac; remplissez avec le reste du riz et faites tenir chaud entre les deux fourneaux ou sur des cendres rouges; renversez enfin le tout sur un grand plat et servez-le pour potage; mais en servant présentez, dans une terrine à part, du bouillon pour le détremper au besoin.

N.° 67. *Macaroni en potage.*

Versez dans une casserole deux litres de bon bouillon ou de blond de veau (Voy. n.° 6). Quand il est en ébullition , jetez-y huit onces de macaroni d'Italie , et faites cuire alors à petit feu.

Servez avec du fromage rapé dans une assiette , à part .

N.° 68. *Lazagnes.*

Comme pour le macaroni.

POTAGES DE LUXE.

N.° 69. *Excellent bouillon.*

Placez au fond d'une petite marmite une noix de veau (c'est la partie charnue à l'intérieur de la cuisse) , deux vieilles poules ou un vieux dinde que vous aurez vidés , flamblés , et dont vous trousserez les pâtes en dedans ; ajoutez une carotte , un navet , une cuillerée à pot de bouillon , et posez la marmite sur le fourneau. Du moment où la réduction est opérée , couvrez la viande avec du bouillon de bœuf qui ne soit pas trop salé ; jetez-y une gigue de mouton tué du jour et que vous aurez eu soin de faire cuire à moitié seulement à la broche ; que le tout bouille ensemble dans votre marmite , et lorsque toutes les viandes seront bien cuites , passez au tamis. Vous vous procurerez ainsi un bouillon qui pourra mouiller dignement toutes sortes de purées de volaille et de gibier.

On peut mêler, avec la chair d'écrevisses, du blanc de volailles ; la purée en est meilleure.

N.° 75. *Bisque au Riz.*

Faites cuire du riz dans du très-bon bouillon, et, au moment de servir, joignez-y de la purée d'écrevisses, comme pour la précédente.

Nota. On peut, dans toute sorte de potages de pâte, mêler de la purée d'écrevisses.

N.° 76. *Potage à l'Espagnole.*

Faites une farce à quenelles avec du blanc de volaille ; divisez-la en petits morceaux, comme des olives, que vous pocherez dans du bouillon en ébullition ; vous les mettrez ensuite dans une terrine, avec de l'excellent bouillon (Voy. n.° 69), et quelques tranches de pain.

JUS ET SAUCES.

N.° 77. *Jus.*

Pour obtenir un bon jus, placez une barde de lard au fond d'une casserole ; posez au-dessus deux sous-noix de veau (Voy. 214) ou des tranches de bœuf, deux carottes, deux oignons coupés par le milieu, et faites suer le tout un instant sur le feu ; mouillez ensuite avec une cuillerée de bouillon, et continuez la cuisson, en observant de couvrir la casserole. Lorsque le mouillement est réduit et qu'il s'attache, ajoutez une cuillerée à pot de bouillon et couvrez encore ; quand

et faites partir sur un feu ardent ; couvrez la casserole, et ; lorsque le mouillement sera réduit de moitié, continuez la cuisson à petit feu ; piquez la viande afin d'en obtenir le suc, et surveillez jusqu'à ce que le mouillement tombe en glace. Il faut surtout observer que le velouté ne doit pas prendre couleur ; pour l'éviter, mouillez avec du consommé ou du bouillon, et lorsque ce dernier mouillement sera en ébullition, retirez la casserole sur l'angle du fourneau ; liez ensuite avec un roux blanc, ou bien avec un peu de farine délayée dans du consommé ou du bouillon froid ; remuez de temps en temps avec la cuiller et laissez cuire lentement. Dès que les viandes seront cuites, dégraissez, passez au tamis et vanez comme à l'article ci-dessus.

N.° 82. *Béchamelle.*

Faites tomber, dans une casserole, de la crême de lait, ou, à défaut, du lait que vous ferez réduire à moitié, par la cuisson ; alors mêlez-y une quantité à peu près égale de velouté ; posez la casserole sur le feu, en tournant le contenu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit encore réduit presque à moitié ; passez au tamis, après quoi, ajoutez un petit morceau de beurre.

N.° 83. *Allemande.*

On emploie, à la confection de cette sauce, des fonds de cuisson de volailles, ou du consommé

poser dix minutes ; après ce temps, mouillez à fond avec du bouillon ou de l'eau, et faites bouillir sur l'angle du fourneau ; liez enfin avec un roux ou avec de la farine délayée dont vous faites un coulis (Voy. n.° 86).

N.° 92. *Espagnole économique bourgeoise.*

Coupez à gros dez, une tranche de jambon, ainsi qu'un peu de veau ou des abatis et des carcasses de volaille, un oignon, une carotte, et mettez le tout dans une casserole sur le feu, avec un peu de dégraissis de fond de cuisson, et faites roussir ; ensuite vous mouillerez avec un demi-verre de vin blanc sec, et y joindrez deux tranches de citron ; lorsque le vin blanc sera réduit, mouillez de nouveau avec du coulis (Voy. n.° 78) et un peu de réduction de cuisson, ou bien une cuillerée de consommé (Voy. n.° 5) ; faites bouillir sur l'angle du fourneau ; dégraissez et passez au tamis.

N.° 93. *Velouté économique bourgeois.*

Coupez, comme pour le précédent, du jambon, du veau et des carcasses de volaille ou des abatis, ainsi que les mêmes légumes ; placez le tout dans votre casserole, et posez-le sur un feu modéré, en ajoutant un morceau de beurre ou de lard rapé ; ne faites point roussir ; ajoutez une cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec du consommé ou du bouillon, ou, à défaut, avec de l'eau bouillante ; joignez-y un clou de girofle, le quart d'une feuille de laurier, une tige de céleri et

qu'à ce que la viande soit cuite ; alors vous passerez le tout au tamis.

N.° 101. *Fumet de Gibier.*

Employez de préférence, pour ce fumet, les carcasses et les abatis de faisans, de perdreaux ou le lapereau de champ ; ajoutez-y, comme dans le précédent, la carotte, les échalotes et le clou de girofle ; mouillez également jusqu'à la surface avec du consommé ou du bouillon, et quand les viandes sont cuites, passez au tamis.

N.° 102. *Sauce Espagnole travaillée au fumet de volaille et de gibier.*

Ayez soin que la casserole où vous devez travailler votre sauce soit bien étamée, parce que l'étamage contribue à la rendre brillante. Mettez-y du fumet de gibier ou de volaille, selon que l'entrée avec laquelle vous devez la servir est de l'un ou de l'autre ; ajoutez une quantité à peu près semblable, de sauce espagnole, et placez la casserole sur un feu ardent ; il faut remuer avec une cuiller jusqu'à l'ébullition ; retirez-la sur l'angle du fourneau pour bien écumer et dégraisser ; après quoi vous la remettrez au feu, en remuant toujours avec une cuiller, jusqu'à ce que la sauce soit au point ; alors vous la passerez au tamis.

Nota. Lorsque vous travaillerez les sauces au fumet de gibier, mêlez-y un demi-verre de vin de Madère et des truffes.

N.° 106. *Purée d'Oignons.*

Coupez des oignons à gros dez, et placez-les dans une casserole sur une petite tranche de jambon et un peu de lard rapé ; exposez-les à un feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits ; alors faites partir sur un feu plus ardent en les remuant avec une cuiller de bois jusqu'à ce que toute l'eau qu'ils ont pu rendre soit réduite, et dès qu'ils sont de belle couleur, mouillez-les avec du coulis (Voy. n.° 78), et terminez la cuisson à petit feu ; dégraissez et passez au tamis pour obtenir la purée.

N.° 107. *Purée d'Oignons à la Béchamelle.*

Mettez dans une casserole des oignons entiers que vous mouillerez avec du consommé (Voy. n.° 5) ou de bon bouillon (Voy. n.° 1) ; placez au-dessus une barde de lard et posez sur un feu modéré ; faites cuire bien lentement en évitant que les oignons prennent de la couleur ; quand vous jugez qu'ils sont cuits, égouttez-les et les placez dans une serviette bien propre, dans laquelle vous les tordrez à deux, afin de comprimer fortement et de les réduire en purée ; vous séparerez la partie aqueuse que vous obtiendrez d'abord, afin que la purée ne soit pas trop liquide, et vous mettrez le plus épais dans une casserole avec une quantité suffisante de béchamelle (Voy. n.° 82).

N.° 108. *Demi-Glace.*

Pour obtenir une demi-glace, il faut d'abord

ploîrez que les feuilles ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; après la cuisson, dont vous jugerez au toucher, jetez-les à l'eau fraîche pour qu'ils conservent leur vert ; égouttez en pressant bien dans les mains ; puis hachez et pilez.

Mettez cette pâte dans une casserole où vous aurez fait suer une petite tranche de jambon ; ajoutez un peu de beurre frais ou de dégraissis des cuissons de fricandeau (Voy. n.° 242), et passez un instant sur le feu en remuant par fois avec la cuiller ; après quoi, mouillez avec du velouté ou du coulis (Voy. n.° 78) ; à défaut, jetez-y une pincée de farine et mouillez avec un peu de bouillon (Voy. n.° 1).

N.° 111. *Beurre d'Écrevisses.*

Faites cuire à l'eau cent écrevisses ; séparez-en les pattes et les coques que vous ferez sécher à la bouche du four bien doux ; pilez-les ensuite jusqu'à ce qu'elles soient bien pulvérisées ; joignez-y alors dix onces de bon beurre que vous pilerez également, et délayez ce mélange avec quelques cuillerées d'eau ; passez le tout à l'étamine pour en exprimer le suc, et faites tomber dans une casserole d'eau chaude ; enlevez les parties de beurre qui restent au-dessus, et versez-les dans un plat profond, rempli d'eau froide, afin qu'elles se figent ; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les épongerez avec un linge, pour les dégager de l'eau qu'elles pourraient encore contenir.

N.° 112. *Beurre du Languedoc aux Écrevisses.*

Pilez une cuillerée à bouche de capres déjà hachées, quatre anchois, une échalote, quatre jaunes d'œufs durs ; assaisonnez avec du sel et du poivre, et mêlez-y quatre onces de beurre d'écrevisses et du carmin ; pilez tout ensemble et versez-y la moitié d'un verre d'huile avec le jus d'un citron ; sortez-le du mortier et tenez-le dans un lieu frais.

N.° 113. *Beurre de Languedoc à la Ravigote.*

Faites blanchir, cinq minutes, à l'eau bouillante, du cerfeuil, de l'estragon, de la pimprenelle et des ciboulettes ; jetez-les à l'eau fraîche ; pressez-les dans la main, et placez-les dans un mortier avec quatre jaunes d'œufs durs ; cinq beaux anchois, une cuillerée de câpres, une de cornichons, le tout haché d'abord ; pilez ferme, et joignez-y ensuite quatre onces de beurre ; pilez encore, et faites y tomber, peu à peu, un demi-verre d'huile et le jus d'un citron ; quand le tout sera parfaitement amalgamé, retirez le beurre sur une assiette, et au frais, à la glace même, en attendant que vous vous en serviez.

N.° 114. *Beurre d'Anchois.*

Après avoir lavé et écaillé deux ou trois anchois, ôtez-en les arêtes, et pilez la chair avec deux onces de beurre frais.

dans un mortier ; mettez-les dans une serviette et tordez-la pour extraire l'eau ; faites tomber cette eau dans une casserole que vous mettrez sur un feu doux ; couvrez-la et placez un peu de feu sur le couvert ; après quelques instans d'ébullition, le vert s'attachera au fond ; jetez l'eau, et mettez le vert sur une assiette pour vous en servir au besoin.

N.° 116. *Sauce Hachée.*

Hachez séparément un peu de jambon, une échalote ou bien un peu d'oignon, un anchois, quelques truffes, du persil, des champignons, des câpres ou des cornichons ; mettez l'oignon et le jambon dans une casserole que vous poserez sur le feu, et dans laquelle vous jeterez en même temps un peu de dégraissis de quelque bon fond de braise (Voy. n.° 167) ; passez cela un moment en le remuant avec une cuiller de bois ; ajoutez alors vos autres hachis, à l'exception des cornichons et des câpres ; ajoutez un quart de feuille de laurier, piquée d'un clou de girofle et un ail ; mouillez, un instant après, avec du jus (Voy. n.° 77) que vous ferez réduire seulement ; cela fait, mouillez encore avec du coulis (Voy. n.° 78), et faite réduire de nouveau, à petit feu, sur l'angle du fourneau ; après une réduction suffisante, dégraissez, et lorsque vous voudrez servir, ajoutez les câpres et les cornichons qu'il ne faut pas laisser bouillir dans la sauce.

N.° 117. *Poivrade.*

On emploie dans cette sauce, du persil en branche, de la ciboule, une feuille de laurier, une tranche d'oignon, un demi-verre de bon vinaigre, du poivre et du sel ; on réunit le tout dans une casserole et on l'expose sur le feu jusqu'à ce que le vinaigre soit réduit ; alors on mouille avec un peu de coulis (Voy. n.° 78) ; on fait bouillir sept à huit minutes ; on dégraisse et on passe au tamis.

N.° 118. *Hollandaise.*

Versez dans une casserole, du velouté (Voy. n.° 81) auquel vous joindrez un filet de vinaigre blanc ; joignez-y une pincée de persil que vous aurez d'abord fait blanchir à l'eau bouillante ; ensuite pilez et passez au tamis ; et, quand vous voudrez servir, vous jeterez dans votre sauce bouillante, un morceau de beurre de la grosseur d'une noix.

N.° 119. *Sauce aux Tomates ou Pommes d'Amour.*

Etendez, au fond d'une casserole, une tranche de jambon, quelques débris de viande ou des abatis, deux tranches d'oignon, un peu de carotte, un peu de céleri et un gérofle ; après avoir ôté toutes les graines et l'eau de vos pommes d'amour posez-les dans la même casserole et placez-les sur un feu doux ; lorsqu'elles seront presque cuites,

hachés ; joignez la grosseur d'un œuf, de beurre frais ; assaisonnez avec du sel, du poivre et le jus d'un citron ; amalgamez le tout avec une cuiller ; et lorsque vous voudrez servir, posez d'abord la sauce sur le plat, et la viande ou l'objet quelconque par-dessus.

N.° 122. *Beurre noir.*

Mettez du beurre dans une casserole et posez-la sur le feu ; lorsque votre beurre est noir, jetez dedans un demi-verre de vinaigre, du sel et du poivre ; écumez, passez au tamis en faisant tomber dans une autre casserole, et servez bien chaud, après avoir ajouté quelques câpres.

N.° 123. *Sauce au Restaurant.*

Mettez dans une casserole un peu de glace à fricandeau (Voy. n.° 242), et mouillez-la avec de l'espagnole (Voy. n.° 80) ; faites bouillir un instant sur l'angle du fourneau, écumez et passez au tamis.

N.° 124. *Sauce Italienne.*

Hachez très-fin, dans une casserole, un peu d'échalote, de persil et quelques truffes ; ajoutez-y une demi-cuillerée d'huile ; une tranche de citron, un ail et le quart d'une feuille de laurier piquée d'un clou de girofle.

Posez sur le feu et, deux minutes après, versez-y le quart d'un verre de vin blanc sec ; après sa réduction, mouillez avec de l'espagnole (Voy. n.° 80) ; faites bouillir un instant sur l'angle

du fourneau ; ensuite vous dégraisserez : enlevez la tranche de citron et l'ail, et servez-vous de votre sauce, au besoin.

N.° 125. *Italienne Blanche.*

Faites comme pour la précédente, mais en mouillant avec du velouté (Voy. n.° 81).

N.° 126. *Petit-Deuil.*

Ayez un peu de glace de fricandeau (Voy. n.° 242) dans une petite casserole, et mouillez-la avec du velouté (Voy. n.° 81) ; faites bouillir un instant et coupez-y, à petit dez, une truffe bien noire.

N.° 127. *Sauce au Charbon.*

Pilez deux truffes bien noires et mouillez-les avec du velouté (Voy. n.° 81) ; faites bouillir et passez au tamis.

N.° 128. *Sauce à l'Estragon.*

Mettez un peu d'aspic (Voy. n.° 103) dans une casserole ; aux premières ébullitions, jetez-y quelques feuilles d'estragon, et faites bouillir encore deux minutes.

N.° 129. *Sauce Peluchée.*

Ayez, comme pour le petit-deuil, de la glace de fricandeau (Voy. n.° 242) ; mêlez-y du velouté (Voy. n.° 81) ; faites bouillir dans une casserole et jetez-y ensuite quelques feuilles de persil blanchi à l'eau.

nes d'œufs du jour, un peu de sel et le quart d'une cuillerée de vinaigre ; remuez bien ce mélange avec une cuiller de bois, et, lorsque la mayonnaise commence à se lier, ajoutez-y, en remuant toujours, une cuillerée à bouche d'huile, que vous ferez tomber goutte à goutte ; faites de même pour quelques gouttes de vinaigre que vous y ajouterez également, et que la cuiller de bois frotte constamment les parois de la terrine ; ce frottement fera blanchir votre sauce. Lorsqu'elle sera bien liée, mêlez-y de l'huile à plus forte dose, en y mariant toujours un peu de vinaigre ; ajoutez à ce mélange un peu d'aspic congélé (Voy. n.° 103).

Placez-vous, pour faire la mayonnaise, dans un lieu frais ; si elle venait à se décomposer, ce qui peut arriver, sortez-la de la terrine dans laquelle vous jeterez un jaune d'œuf du jour et une petite cuillerée de béchamelle (Voy. n.° 82) que vous mêlerez bien ensemble, par le frottement, et auxquels vous joindrez peu à peu votre mayonnaise.

N.° 134. *Mayonnaise à la Ravigote.*

Prenez une poignée de cerfeuil et de ciboule, de l'estragon et de la pimprenelle ; après les avoir bien lavés, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant cinq à six minutes, en y joignant un peu de sel ; jettez le tout dans un passoir ; mettez à l'eau fraîche et pressez ensuite avec la main pour en extraire l'eau ; placez ces objets dans un

mortier avec un anchois nettoyé et lavé ; pilez votre ravigote ; joignez-y une bonne cuillerée de mayonnaise ; passez le tout au tamis et mêlez-le avec une mayonnaise ordinaire.

N.° 135. *Soubise.*

Coupez des oignons à dez ; joignez-y une petite tranche de jambon, et faites cuire à bien petit feu, en couvrant votre casserole ; prenez garde que le tout ne roussisse, et mêlez-y un peu de dégraissis d'un bon fond de braise (Voy. n.° 167) ou un petit morceau de beurre bien frais ; assaisonnez vos oignons, et, lorsqu'ils sont bien cuits, mouillez-les avec un peu de velouté (Voy. n.° 81) ; à défaut, jetez-y une pincée de farine et mouillez un peu après avec du consommé (Voy. n.° 5) ou du bouillon (Voy. n.° 1) ; faites bouillir doucement en remuant par fois avec la cuiller, et, au moment de servir, faites à votre sauce une liaison avec deux jaunes d'œufs auxquels vous ajouterez un peu de jus de citron.

N.° 136. *Sauce à l'Oseille.*

Faites blanchir à l'eau votre oseille d'abord bien lavée ; lorsqu'elle est cuite, égouttez-la au passoir ; hachez et passez au tamis ; placez alors dans votre casserole une tranche de jambon ; posez sur le feu en ajoutant un peu de fond d'un fricandeau (Voy. n.° 212) ou bien du beurre frais ; jetez votre oseille dedans, assaisonnez avec du

sel et une pincée de poivre ; passez le tout un moment sur un feu doux pour faire prendre bon goût et remuez avec la cuiller ; mouillez ensuite avec du coulis (Voy. n.° 78) ; à défaut, jetez-y, comme pour le précédent, une pincée de farine et mouillez avec du bouillon (Voy. n.° 1) ou du jus (Voy. n.° 77).

Vous pouvez, pour bonifier votre oseille, la passer dans la casserole où vous aviez fait une glace (Voy. n.° 177) ; dans ce cas, rappelez-vous qu'elle doit être moins salée.

N.° 137. *Sauce à la Chicorée.*

Ne prenez que le blanc de vos chicorées ; blanchissez-les à l'eau bouillante ; mettez-y un peu de sel, et, quand elles sont cuites, jetez-les au passoir ; pressez pour extraire l'eau, et hachez bien fin ; placez-les alors dans une casserole avec une petite tranche de jambon et un morceau de beurre frais ou le dégraissis d'une cuisson de fricandeau (Voy. n.° 242) ; assaisonnez bien légèrement et passez un bon moment sur un feu modéré pour faire prendre goût ; remuez de temps en temps avec la cuiller ; mouillez ensuite avec du velouté (Voy. n.° 81) ou bien mettez-y la pincée de farine comme ci-dessus (Voy. n.° 135), mouillant, un peu après, avec du bouillon et un peu de lait ; lorsque vous voudrez servir, liez avec deux jaunes d'œufs.

N.° 138. *Sauce Robert.*

Mettez dans la casserole une petite tranche de

dant dix minutes à petit feu, et servez-vous de cette sauce pour des entrées.

N.° 141. *Sauce aux Pois verts.*

Posez sur un feu modéré votre casserole où vous aurez déjà mis une petite tranche de jambon et un peu de dégraissis de fricandeau (Voy. n.° 242); vous y passerez un instant vos pois et les mouillerez ensuite avec moitié jus (Voy. n.° 77) et moitié coulis (Voy. n.° 78); continuez la cuisson à petit feu, et dégraissez avant de servir.

N.° 142. *Sauce aux Olives.*

Tournez des olives; faites-les blanchir et mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis (Voy. n.° 78). On peut remplacer le noyau des olives avec de la farce à quenelle.

N.° 143. *Émincée aux Concombres.*

Fendez en quatre, quatre concombres; ôtez-en les graines, les bouts et la peau, et émincez-les bien fin; émincez aussi deux oignons, et mêlez le tout dans un plat profond; jetez-y un peu de sel et le quart d'un verre de vinaigre blanc; une heure après, mettez votre émincée dans une serviette, et tordez à deux pour en extraire l'eau: posez, dans une casserole, une petite tranche de jambon; mettez-y votre émincée et du dégraissis d'un bon fond de cuisson (Voy. n.° 167) ou bien du beurre; passez cela sur un feu modéré, en remuant de temps en temps avec la cuiller de bois; faites attention

que votre émincée ne devienne pas rousse ; faites-y réduire un peu de consommé (Voy. n.° 5) ou de bouillon (Voy. n.° 1), et, lorsqu'elle sera cuite, mouillez avec du velouté (Voy. n.° 81); à défaut, jetez-y une pincée de farine, et mouillez, un moment après, avec du consommé ou du bouillon, ou même du lait; laissez bouillir quelques instans à petit feu, et, quand vous voudrez utiliser cette sauce, faites-y une liaison avec deux jaunes d'œufs.

N.° 144. *Garniture aux Haricots.*

Lavez bien vos haricots et faites-les cuire à l'eau; changez-les d'eau à moitié cuisson et faites-les bouillir; assaisonnez avec un peu de sel, un oignon piqué, une carotte et un peu de céleri que vous ficelerez ensemble; vous y joindrez un morceau de petit salé.

Après l'entière cuisson, égouttez-les au passoir, et mettez dans une casserole un morceau de beurre frais avec une pincée de farine que vous tournerez sur le feu jusqu'à ce que vous obteniez une bonne couleur rousse; alors vous y joindrez un peu d'oignon haché et vous tournerez toujours jusqu'à ce que l'oignon soit cuit; ajoutez-y un peu d'anchois haché; mouillez le roux avec du jus (Voy. n.° 77) dont vous exciterez l'ébullition, en ayant soin de tourner constamment; vous jeterez dedans vos haricots, et ferez continuer de bouillir à petit feu.

N.° 145. *Garniture d'Aulx.*

Epluchez et mettez à blanchir à l'eau bouil-

lante des aulx et un peu de sel ; lorsqu'ils sont presque cuits égouttez-les au passoir et jetez-les dans une casserole avec un peu de jus (Voy. n.° 77) ou du coulis (Voy. n.° 78) ; dès lors vous acheverez leur cuisson à petit feu.

N.° 146. *Garniture aux Navets.*

Ratissez, coupez et tournez en forme d'olives vos navets que vous ferez blanchir ensuite, pendant dix minutes, à l'eau bouillante ; égouttez-les au passoir et couvrez-les de bouillon (Voy. n.° 1) dans une casserole ; posez dessus des plaques de lard et recouvrez d'un rond de papier ; faites cuire à petit feu, et, après cuisson, lorsque leur mouillement est réduit, égouttez-les sur un tamis ; puis vous les jeterez dans une petite casserole où vous les mouillerez avec de la béchamelle (Voy. n.° 82) ; vous pouvez aussi les mouiller avec une espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 147. *Garniture de Carottes.*

Ratissez-les, tournez-les en olives, comme les précédens, et faites-les blanchir cinq ou six minutes, à l'eau bouillante ; ensuite égouttez-les au passoir, après quoi vous les placerez dans une casserole, et vous les couvrirez de bouillon ; vous ajouterez du sucre, gros comme une noisette, pour corriger leur acreté, et une plaque de lard que vous étendrez au-dessus ; couvrez alors avec un rond de papier et un couvert, et faites cuire à petit feu ; lorsqu'elles seront au point, retirez

partir sur le fourneau, et mettez ensuite à cuire à petit feu, en couvrant votre casserole et plaçant des cendres rouges sur le couvert ; lorsqu'ils seront cuits, versez dans un plat profond ; passez le fond de la cuisson au tamis, et mettez tout ensemble.

N.° 150. *Garniture aux Culs d'artichauts.*

Tournez-les comme j'ai dit pour les navets (Voy. n.° 146), et chaque fois que vous en aurez tourné un, frottez-le avec un peu de jus de citron, pour qu'il conserve sa blancheur, et jetez-le à l'eau fraîche.

Mettez ensuite dans une casserole un peu d'eau et de sel, le quart d'une feuille de laurier, un citron coupé à tranche et un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf environ, que vous maniez dans de la farine ; mettez cela sur le feu, et lorsque l'ébullition l'aura réduit à peu près de moitié, égouttez vos artichauts et jetez-les dedans ; couvrez d'un rond de papier et d'un couvert de casserole, et, après l'entière cuisson, versez le tout dans un plat profond.

N.° 151. *Garniture de Racines.*

Mettez quelques carottes cuites, deux ou trois pieds de céleri cuits et coupez par le milieu huit petits oignons, quelques navets, quelques tranches de truffes, également cuits, dans une casserole, et mouillez avec une espagnole (Voy. n.° 80) ; faites bouillir un instant par côté ; dégraissez et servez.

N.° 152. *Sauce claire.*

Vous n'avez qu'à faire chauffer de l'aspic (Voy. n.° 103) dans une casserole , et le verser bouillant sur l'objet.

N.° 153. *Garniture de Champignons frais.*

Nettoyez-les parfaitement ; coupez-les et passez-les , au moyen d'une casserole , sur un feu doux , avec un morceau de beurre ou de lard rapé , en y joignant quelques fines herbes ; mouillez ensuite avec un peu de vin blanc , auquel vous ferez succéder un mouillement de velouté (Voy. n.° 81) ou d'espagnole (Voy. n.° 80) , quand le premier sera réduit ; laissez bouillir un instant ; dégraissez et servez.

FARCES.

N.° 154. *Mitonnage.*

Mettez dans une petite casserole une once de pain blanc et le tiers d'un verre de lait ; posez-le tout sur le feu , et faites dessécher le pain en le remuant avec la cuiller ; vous le lierez ensuite avec trois jaunes d'œufs ; ôtez alors la casserole de dessus le feu , et versez votre mitonnage sur une assiette.

N.° 155. *Farce à Quenelles de Volailles.*

Prenez des filets de volaille , ratissez-les avec le couteau , de façon à en détacher parfaitement

de le dissoudre, que le mitonnage soit un peu chaud.

N.° 157. *Quenelles de Pommes de terre.*

Faites cuire des pommes de terres dans la braise; ôtez-en la peau et toutes les parties rougeâtres; ne vous servez que de l'intérieur.

Pesez-en cinq onces que vous pilerez parfaitement, en y joignant trois onces de beurre, quelques fines herbes bien hachées et deux œufs entiers; placez ensuite cette farce dans une casserole, sur le feu, et remuez sans discontinuer avec la cuiller de bois; puis vous y jeterez un œuf entier et vous essayerez cette farce comme vous faites pour les autres quenelles, et si elle n'a pas assez de consistance, jetez-y encore un œuf; mêlez toujours sur le feu, et essayez jusqu'à ce que la quenelle résiste à l'épreuve.

N.° 158. *Farce cuite.*

Mettez dans une casserole cinq onces de veau, autant de lard ou de tétine, et passez un moment sur le feu; assaisonnez ensuite avec un demi-gros de sel épice; hachez une échalote, des truffes et du persil que vous mêlerez à votre viande, et, quand elle sera un peu roidie, vous l'ôterez du feu et la laisserez refroidir; vous la hacherez alors; après vous pilerez ce hachis, en y ajoutant trois onces de mitonnage (Voy. n.° 154), et, lorsque le tout sera suffisamment amalgamé, vous y mêlerez encore un blanc d'œuf fortement fouetté.

N.° 159. *Farce fine.*

Mêlez à six onces de veau ou de volaille ou même de lapereau, cinq onces de lard ou de tétine cuite; assaisonnez avec un demi-gros de sel épice et quelques fines herbes hachées ensemble; hachez alors le tout, et pilez-le en y ajoutant trois onces de mitonnage et le blanc d'œuf fouetté, comme à l'article ci-dessus.

N.° 160. *Farce au Gratin.*

Hachez ensemble et bien menu trois onces de veau, autant de lard et deux de foie gras de volaille; assaisonnez dans la même proportion que les farces précédentes, avec sel épice et fines herbes; ajoutez deux jaunes d'œufs, et, un instant après, trois onces de moelle de bœuf que vous aurez eu d'abord le soin de hacher.

N.° 161. *Farce à la Nîmoise.*

Mettez à tremper, dans un peu de bouillon bien chaud, une demi-once de mie de pain; au bout de cinq minutes retirez-la pour la poser dans un petit plat profond; ajoutez-y quatre cuillerées à bouches de gascogne (Voy. n.° 166), en y mêlant de la farce au gratin (Voy. n.° 160). Cette farce à la nîmoise est excellente pour placer sous un cordon de côtelettes d'agneau, que l'on soumet ensuite au four.

N.° 162. *Farce aux Œufs.*

Faites une omelette avec trois œufs et quelques

mettre des truffes et même un peu d'ail ratissé, si on ne le craint pas.

N.° 164. *Ragoût mêlé.*

Passez dans la casserole, sur le feu, quelques filets de jambon et des ris d'agneau avec un peu de lard rapé ou de beurre ; faites-y réduire un demi-verre de vin de Madère ou de vin blanc sec ; joignez-y quelques tranches de truffes, et vous mouillerez ensuite avec un peu d'espagnole (Voy. n.° 80) ou de velouté (Voy. n.° 81), selon l'entrée où doit être mis le ragoût mêlé ; ajoutez des crêtes de volaille, des rognons de coq, du foie gras, des culs d'artichauts, et liez bien court avec trois jaunes d'œufs ; jetez-y aussi un jus de citron.

Vous pouvez joindre à votre ragoût des huîtres et des queues d'écrevisses.

N.° 165. *Salpicon.*

Ayez un peu de jambon, la moitié d'un oignon, du ris de veau ou d'agneau blanchi, des truffes et des champignons ; coupez le tout à petits dés.

Faites fondre dans une casserole une plaque de lard ou un morceau de beurre ; à défaut des deux, placez-y du dégraissis d'un bon fond de cuisson.

Mêlez d'abord le jambon et l'oignon ; un instant après, tous les objets ci-dessus détaillés, et, lorsque vous aurez passé le tout un moment sur le feu en remuant avec la cuiller de bois, mouil-

lez avec du coulis, et faites bouillir jusqu'à presque entière cuisson ; quand la sauce sera rapprochée, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs, et ajoutez un peu de jus de citron.

On peut faire entrer dans ce salpicon, comme dans le ragoût précédent, du foie gras, des rognons de coq, le tout coupé à dés.

N.° 166. *Gascogne.*

Placez au fond d'une casserole une barde de lard et une petite tranche de jambon ; émincez des oignons bien fin, et posez-les au-dessus ; mettez à cuire en couvrant avec un couvert de casserole et à petit feu ; prenez garde que vos oignons ne prennent de la couleur ; lorsqu'ils seront presque cuits, ôtez le lard et le jambon, et mettez à la place un peu de dégraissis de quelque bon fond de cuisson ; achevez de faire cuire sur un feu plus ardent, et en remuant de temps en temps avec la cuiller de bois, afin que rien ne s'attache à la casserole ou ne se colore trop ; par là vous ferez réduire l'eau qu'ils auront pu rendre ; assaisonnez, mouillez ensuite avec un peu de coulis, et, un instant après, liez avec trois ou quatre jaunes d'œufs, et ajoutez un bon jus de citron.

CUISSONS.

N.° 167. *Braise pour faire cuire les entrées.*

Placez dans une casserole des bardes de lard,

cuillerées à bouche de lait ou de bouillon froid ; à défaut, avec de l'eau.

N.° 170. *Cuisson de toute sorte de volailles, en entrée de broche, à la broche, poêlées ou sur le gril.*

Préparation préliminaire.

Après avoir avoir plumé, flambé et vidé une volaille, coupez-lui la fourchette, c'est-à-dire, posez votre pièce sur le dos, la tête tournée vers vous, introduisez un couteau dans la gorge afin de fendre le commencement de l'os de l'estomac, sans endommager la peau ; frappez ensuite dessus avec le dos d'un couteau ; l'os s'affaissera et la volaille prendra une forme arrondie. Faites blanchir les pattes sur le feu pour en enlever facilement la peau ; coupez les ongles ; donnez un coup de couteau au nerf du dessous des cuisses, un peu avant la jointure, et retroussez les pattes le long des cuisses, avec une ficelle que vous passez au moyen d'une aiguille à brider, entre l'une et l'autre ; nouez derrière le dos et faites attention de placer les pattes en dehors des cuisses ; mettez alors, dans le jabot de votre volaille, gros comme la moitié d'un œuf, de beurre assaisonné d'un peu de sel.

N.° 171. *Cuisson en entrée de broche.*

Mettez une barde de lard sur deux feuilles de papier attenantes que vous aurez placées sur la ta-

ble : posez par-dessus votre volaille du côté du dos ; jetez un peu de sel sur l'estomac ; recouvrez-la avec des tranches de citron dont vous aurez enlevé l'écorce, deux ou trois tranches d'oignon, de carottes et le quart d'une feuille de laurier ; recouvrez le tout avec du lard ; ayez soin d'arroser le papier avec une cuillerée à bouche d'huile, ou de le beurrer ; après quoi, embrochez votre volaille et reployez le papier sur elle, de façon à l'y envelopper entièrement ; assujétissez fortement les extrémités en les ficelant à la broche ; huilez encore ou beurrez l'extérieur du papier, de crainte qu'il ne vienne à s'enflammer, et faites cuire à petit feu.

N.° 172. *Cuisson en entrée de broche au four.*

Préparez la volaille comme ci-dessus ; enveloppez-la de papier et emballez-la comme un paquet ; graissez bien l'extérieur ; posez la volaille dans un plat et mettez au four ; au bout d'une demi-heure vous la retournerez.

N.° 173. *Cuisson en entrée de broche sur le gril.*

Préparez et empaquetez votre volaille comme précédemment ; délayez de la farine comme pour une friture ; oignez-en le paquet ; enveloppez-le de nouveau d'une feuille de papier bien huilée, et mettez sur le gril ; il faut que cette cuisson s'opère à petit feu.

N.° 174. *Poêle.*

Mettez dans une casserole du veau déjà blanchi

aura eu soin de faire blanchir, et une petite tranche de jambon. J'engage les cuisiniers à ne pas trop mouiller ni laisser trop cuire ces sortes d'entrées ; j'en ai vu, couvrir de mouillement jusque par-dessus les cuisses, et faire ensuite la sauce avec le fond de cuisson de cette même entrée ; il est évident que cette manière de travailler dégoûte la volaille et lui donne l'aspect d'une viande bouillie.

N.° 176. *Cuisson pour entrées piquées.*

Bardez de lard le fond d'une casserole ; mettez-y quelques tranches de veau bien minces, un morceau de carotte et un petit oignon coupé, le quart d'une feuille de laurier, un ou deux clous de gérofle et une petite tranche de jambon ; posez dessus votre viande piquée ; faites suer et mouillez de suite avec du bouillon peu salé, jusques à moitié viande ; ayez soin que ce mouillement ne monte pas sur le piquage ; recouvrez d'un rond de papier et d'un couvert sur lequel vous mettrez des cendres chaudes ; faites cuire à petit feu ; glacez et servez.

N.° 177. *Glace pour glacer.*

Passez au tamis le fond de cuisson de votre entrée ; après qu'il aura été bien dégraissé, s'il n'a pas assez de couleur, donnez-lui en avec du blond de veau (Voy. n.° 6) ou du jus (Voy. n.° 77) ; versez-le dans une casserole et faites réduire jusqu'à ce qu'il tombe en glace ; servez-

étalez-la dans un plat, et posez par-dessus des tranches de citron, d'oignon, de carotte, une demi-feuille de laurier, un ail, quelques feuilles de persil en branche, et vous arroserez le tout avec de la bonne huile.

N.° 183. *Marinade aux Fines herbes.*

Assaisonnez, comme dans les articles précédens; ajoutez de fines herbes et des truffes, le tout bien haché; exprimez, par-dessus, le jus d'un citron; répandez-y deux cuillerées à bouche de bonne huile, ou bien une once de beurre clarifié.

N.° 184. *Marinade chaude pour cuire les poissons.*

Coupez deux carottes, deux oignons, deux porreaux et deux panais; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, et faites-le roussir en le remuant avec une cuiller; mouillez ensuite avec du vin blanc sec; assaisonnez; ajoutez un bouquet fait avec deux cœurs de laitue, du cerfeuil et du persil ficelés ensemble; faites-bouillir un quart d'heure; écumez et versez sur le poisson que vous ferez cuire ensuite.

Nota. Quand on veut préparer le poisson au gras, on remplace l'huile ou le beurre par du dégraissis.

Bœuf.

Pièces pour relevé de potage.

N.° 185. *Pièce de Bœuf au naturel.*

Les bouchers de Nismes coupent très-mal les

choux tout autour en intercallant, avec symétrie ; une carotte, un navet, un morceau de petit salé et une tranche d'andouille ; posez sur chaque morceau de choux un oignon glacé ; glacez tous vos légumes, et versez sur le bouilli une sauce aux pommes d'amour (Voy. n.° 119).

N.° 190. *Côte de Bœuf à la Ménagère.*

Parez une côte de bœuf ; piquez-la à gros lard, et soupoudrez-la avec un peu de farine ; placez-la ensuite dans une casserole au fond de laquelle vous aurez d'abord fait fondre du lard ; assaisonnez avec du sel, un peu d'épice ; ajoutez-y une carotte, un peu d'oignon, et faites-la roussir à petit feu ; quand un côté sera au point, tournez de l'autre ; mouillez avec du bouillon (Voy. n.° 1) ou de l'eau bouillante, et, quand la côte sera bien cuite, vous la dégraisserez et la servirez dans son jus avec quelques câpres ou des cornichons.

N.° 191. *Côte de Bœuf braisée.*

Mettez à cuire dans une braise (Voy. n.° 167) deux côtes qui ne soient pas séparées ; après les avoir piquées avec de gros lardons ; assaisonnez à l'ordinaire, et, lorsqu'elles seront cuites, ratissez le bout des côtes afin qu'elles soient bien blanches, et versez par-dessus une sauce ou une garniture quelconque.

N.° 192. *Côte de Bœuf en gelée.*

Laissez trois côtes tenir ensemble ; piquez le

de terre, que vous avez d'abord fait cuire, et ensuite roussir dans du beurre.

N.° 198. *Bifteks au beurre d'anchois.*

Hachez un anchois et du beurre, que vous mêlerez avec de la maître d'hôtel (Voy. n.° 121), et servez vos bifteks par-dessus.

N.° 199. *Sous-filet de Bœuf sauté.*

Coupez-le et marinez-le comme pour le biftek ; placez-le dans un sautoir, avec du beurre, et faites-le roidir des deux côtés ; lorsque vos tranches sont cuites, retirez-les sur un plat, ôtez le beurre du sautoir et mettez-y quelques tranches de truffes, un demi-verre de vin blanc et de fines herbes ; laissez réduire à demi, après quoi vous verserez dans votre sauce un peu de coulis (Voy. n.° 78), vous la dégraisserez quelques minutes après et la répandrez sur votre bœuf.

N.° 200. *Bœuf à la mode.*

On se sert, pour cet apprêt, de la culotte (Voy. n.° 185) ou de la noix, ce qui vaut encore mieux ; la noix est la partie charnue à l'intérieur de la cuisse.

Coupez la viande par morceaux ; employez pour chaque livre trois onces de lard et un gros et demi de sel épice ; coupez, dans la quantité de lard désignée, des lardons que vous assaisonnerez avec le sel épice aussi indiqué, et lardez vos morceaux ; répandez l'excédent de l'assaisonnement sur la

totalité du bœuf, ainsi que le reste du lard que vous coupez à petits dés, et placez-le dans un pot avec avec un pied de veau ou de cochon et une carotte. Observez que le pot doit être plein et bien fermé d'une double feuille de papier et d'un couvert de casserole ; vous avez eu le soin, avant cette dernière opération, de répandre sur votre daube un demi-verre de vin blanc sec, et d'entourer le pot qui la contient, de cendres rouges, afin de la faire cuire seulement sans la dessécher ; à la demi-cuisson, faites sauter une fois afin que le dessous vienne au-dessus.

Observation.

Il est des cuisinières qui n'ont pas l'attention de proportionner la capacité de leur pot au volume de viande qu'elles préparent ; elles s'exposent à cuire inégalement leurs morceaux, à laisser dessécher les uns pendant que les autres se brisent au fond du pot ; la précaution que je leur recommande obvie à cet inconvénient grave en cuisine. Quand le pot est bien plein, le jus monte par-dessus la viande, il la pénètre, la nourrit, et, comme je viens de le dire, on n'a besoin de la faire sauter qu'une fois.

N.° 200 (*bis*). *Rosbif.*

Faites cuire un aloyau à la broche ; cette partie du bœuf comprend le filet, à la naissance des côtes, et le sous-filet qui longe l'épine du dos. Il y a donc deux aloyaux dans la bête.

Quand votre pièce est au point, dressez-la sur son plat et versez par-dessus une sauce hachée (Voy. n.° 116) ; le rosbif peut se servir pour grosse pièce de relevé de potage ; il peut également être présenté rôti.

N.° 201. *Gras double.*

Lorsque le gras double est bien nettoyé, il faut le couper en deux, le ficeler et le mettre à cuire dans un pot avec de l'eau ; écumez-le ; après quoi vous l'assaisonnerez avec du sel et un bouquet (Voy. n.° 166), un oignon piqué de deux clous de gérofle et un morceau de petit salé ou de lard ; après cette première cuisson, coupez le gras double de la largeur de quatre doigts ; mettez-le dans une casserole où vous aurez d'abord fait fondre, à moitié, une tranche de jambon et du lard coupés à petits dés ; assaisonnez avec un oignon piqué, un ail enveloppé de la peau et une feuille de laurier ; mouillez avec bien peu de cette eau dans laquelle vous l'avez déjà fait cuire, et terminez votre cuisson à petit feu. Le mouillement doit être court.

N.° 202. *Palais de Bœuf.*

Après l'avoir paré et fait dégorger dans l'eau fraîche, faites-le blanchir ; nettoyez-le bien de nouveau et le mettez à cuire dans une poêle (Voy. n.° 174).

N.° 203. *Palais au Gratin.*

Fendez les palais en long ; mettez-y de la farce

les dans un plat ; versez par-dessus de la sauce allemande (Voy. n.° 83) un peu liée et bien chaude ; laissez-la se refroidir ; après quoi panez vos brochettes à l'anglaise, c'est-à-dire dans de l'œuf bien battu que vous aurez assaisonné, et puis dans la mie de pain ; faites-les griller un moment, et arrosez-les avec de l'huile ou du beurre.

N.° 207. *Noix de Bœuf glacée.*

Lardez une noix de bœuf (Voy. n.° 200) à gros lardons ; assaisonnez-la de sel épice, et mettez-y du lard dans la même proportion que pour le bœuf à la mode (Voy. n.° 200) ; ficelez-la et mettez-la à cuire dans une braise (Voy. n.° 167), entre des bardes de lard ; vous ajouterez au mouillement ordinaire une demi-bouteille de vin blanc sec ou de Madère et un demi-verre d'eau-de-vie ; lorsque votre noix sera cuite, vous la déficelerez, la glacerez et la servirez avec une garniture d'oignons glacés (Voy. n.° 148) ou de racines (Voy n.° 151) ou de chou-croute (Voy. n.° 188).

N.° 208. *Noix de Bœuf en surprise.*

Préparez-la comme ci-dessus ; au moment de servir, évidez le milieu en lui donnant une forme ronde, et mettez, à la place de la viande que vous en enlevez, un macaroni (Voy. n.° 865) fait avec le jus de bœuf ; recouvrez le trou avec le dessus de la viande que vous avez coupée en rond bien mince, et saucez avec une espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 209. *Langue de Bœuf en sauce piquante.*

Enlevez les bavures de la langue, en la ratissant avec un couteau, sans cependant en endommager la peau ; coupez-la ras du gosier et laissez-la dégorger dans l'eau fraîche pendant quelques heures ; lavez-la ensuite à plusieurs eaux ; faites-la blanchir et la remettez dans l'eau fraîche ; après cela vous la larderez à gros lardons, vous l'assaisonnerez avec du sel épice et la mettrez à cuire dans une braise (Voy. n. ° 167) ; lorsqu'elle sera cuite vous la retirerez, l'égoutterez, la dépouillerez de sa peau, la fendrez d'un bout à l'autre sans néanmoins séparer les deux morceaux, et la servirez avec une sauce piquante (Voy n.° 116).

N.° 210. *Langue de Bœuf à l'écarlate.*

Lavez la langue et laissez-la tremper pendant deux jours, après quoi vous la frotterez avec du salpêtre et un peu de cassonnade rousse ; vous l'assaisonnerez avec de gros poivre et de l'eau-sel bien refroidie ; laissez-la tremper ainsi quatre jours, en la retournant chaque jour afin qu'elle soit pénétrée de tous côtés ; au bout de ce temps, mettez-la à cuire dans de l'eau et un peu de sa saumure ; ajoutez-y un bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué, et, lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez de sa peau, la placerez dans un plat creux et répandrez par-dessus le mouillement passé au tamis ; il faut la laisser se refroidir dans sa braise.

vous la laisserez trois jours dans cet assaisonnement, et enfin vous l'envelopperez dans un linge blanc et l'enterrerez, à deux pieds de profondeur, dans un endroit qui soit à l'abri de la pluie et d'une trop grande humidité; vous la laisserez séjourner dans la terre douze ou quinze jours, au bout desquels vous l'en retirerez, la laverez et la mettrez à cuire dans une braise (Voy. n.° 167); à demi-cuisson, vous y joindrez une bouteille de bon vin rouge, et, quand elle sera suffisamment cuite, vous la laisserez refroidir dans sa cuisson, puis vous la retirerez pour la parer et la servir avec une gelée dessus.

VEAU.

N.° 214. *Tête de Veau au naturel.*

Faites d'abord dégorger la tête dans l'eau fraîche; ouvrez ensuite la machoire inférieure dont vous ôterez les deux os; dépouillez la supérieure jusqu'à l'orbite des yeux; coupez l'os et mettez de nouveau à dégorger; après cela vous nettoyerez bien la tête; vous la ferez blanchir; ôterez ensuite la peau de la langue, et placerez la pièce sur un linge fin, au milieu duquel vous aurez d'abord mis des bardes de lard, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de carotte, une feuille de laurier et un citron coupé à tranches; enveloppez-la dans cet appareil, ficelez le linge et mettez-le avec son contenu dans une marmite; faites en sorte que l'eau recouvre absolument votre objet; assaisonnez comme pour

le bouillon (Voy. n.° 1), avec sel, bouquet, oignon piqué, et faites cuire pendant trois heures et demie ; quand vous voudrez servir, vous donnerez un coup de couteau sur le crane, vous en sortirez les deux os que vous placerez sur le plat a côté de la tête, vous mettrez dans l'un du persil, et dans l'autre de l'échalotte ou de l'oignon haché.

N.° 215. *Observation.*

Je recommanderai de choisir, en achetant du veau, une viande blanche mais bien nourrie. Les bouchers qui tuent une vache pleine, vendent quelquefois le veau mort, et cette viande occasione de fortes dissenteries.

N.° 216. *Tête de Veau à la Béchamelle.*

Préparez absolument comme il est indiqué ci-dessus, après quoi, dressez la tête aussi de la même manière, et versez par dessus une sauce à la béchamelle (Voy. n.° 82).

N.° 217. *Tête de Veau à l'Allemande.*

Toujours même procédé que pour la tête au naturel ; cette première préparation faite, dressez et versez par-dessus une sauce allemande (Voy. n.° 83).

N.° 218. *Tête de Veau à la sauce piquante.*

Préparez, dressez comme dans les articles précédens et versez par-dessus une sauce piquante (Voy. n.° 116).

objets auront un peu sué, et le remplacerez par des ris de veau ou d'agneau blanchis d'abord. un instant après vous mouillerez avec de l'espagnole (Voy. n.° 80) ou du coulis (Voy. n.° 78), et vous ajouterez à cette garniture des tranches de truffe et de champignon, des rognons de coq, des crêtes de volaille et, au moment de servir, trois ou quatre douzaines d'huîtres cuites dans leur eau et passées au feu avec de fines herbes; ajoutez encore six jaunes d'œufs durs et des cornichons, et répandez cette garniture sur la tête de veau que vous avez fait égoutter au tamis et que vous avez dressée sur son plat.

N.° 221. *Cervelles de Veau en friture et pâte à frire.*

Pelez les cervelles et faites-les dégorger dans l'eau fraîche; faites-les blanchir ensuite trois ou quatre minutes dans de l'eau bouillante où vous aurez d'abord mis un peu de sel et un filet de vinaigre; écumez-les; après quoi vous les égoutterez et les mettrez de nouveau dans l'eau fraîche; lorsqu'elles se sont un peu raffermies, ôtez-les de l'eau, essuyez-les sur un linge, coupez-les à morceaux et marinez-les au vinaigre (Voy. n.° 181); quand vous voudrez les employer, trempez-les dans de la pâte à frire que vous ferez de la manière suivante : Mettez dans une casserole ou dans un petit plat profond, quatre onces de farine, un peu de sel fin et une pincée de poivre; délayez la farine avec les deux tiers d'un verre d'eau ou bien avec pareille quantité de bière ou de

à ce qu'ils ne paraissent pas ; repliez la crépine et placez tous les morceaux, ainsi arrangés, dans une casserole plate ou bien dans un plat de terre avec une cuillerée de jus (Voy. n.° 77) ou un peu de fond de cuisson ; mettez-les un instant à l'entrée du four, après avoir couvert le plat avec une feuille de papier ; on peut également les faire cuire sur un trépied, feu dessous et dessus ; quand la cuisson est au point, on égoutte les cervelles, on les dresse et on les sert avec un peu de coulis (Voy. n.° 78).

N.° 224. *Cervelles de Veau à l'oseille.*

Faites toujours dégorger et blanchir les cervelles, comme il est dit à l'article 221 ; faites-les cuire ensuite dans une poêle (Voy. 174) ; égouttez-les quand elles sont au point, et rangez-les dans un plat sur une sauce à l'oseille (Voy. n.° 136) ; après quoi vous les glacerez.

N.° 225. *Cervelles à la bourgeoise.*

Faites dégorger dans l'eau fraîche : pelez et faites blanchir les cervelles à l'ordinaire ; coupez-les ensuite en carré-long ; marinez-les au vinaigre (Voy. n.° 181) et les passez dans la farine ; mettez-les ensuite dans la poêle à frire, avec de l'huile ou du beurre ; lorsqu'elles seront de belle couleur, retirez-les avec l'écumoire et faites, avec l'huile ou le beurre qui reste dans la poêle, une marinade au vinaigre que vous verserez par-dessus au moment de servir.

N.° 226. *Cervelles de Veau en coquille d'huître.*

Quand les cervelles sont blanchies, faites-les cuire dans une poêle (Voy. n.° 174), après quoi vous les couperez à dés ; pendant que cette première préparation a lieu, mettez un peu de velouté (Voy. n.° 81) dans une casserole ; quand il commence à bouillir, liez-le avec un jaune d'œuf ; exprimez-y un peu de jus de citron ; mettez-y du beurre, gros comme une noix, et déposez-y les cervelles.

Enduisez alors des coquilles d'huître avec du beurre ; remplissez-les avec la préparation déjà indiquée ; saupoudrez le dessus avec de la rapure de pain, et faites prendre couleur en mettant, par-dessus les coquilles, un couvert avec du feu.

N.° 227. *Cervelles de Veau en coquille à la bourgeoise.*

Après avoir blanchi les cervelles à l'ordinaire, coupez-les à dés ; mettez dans une casserole ou du dégraissis ou de l'huile ou du beurre, avec une pincée de farine qu'il faut faire cuire deux minutes, en la tournant avec une cuiller de bois ; ajoutez à cette sauce une échalotte ou un peu d'oignon bien haché ; vous pouvez aussi y mêler des truffes et du persil hachés ; mouillez avec un peu de bouillon, en tournant toujours, jusqu'à ce que l'ébullition commence ; alors vous assaisonnerez convenablement ; vous ferez une liaison avec un jaune d'œuf ; vous exprimerez dans la sauce un

dans une casserole, que vous aurez ensuite lié avec deux jaunes d'œufs et dans lequel vous aurez mis un petit morceau de beurre et exprimé un peu de jus de citron ; laissez refroidir le tout ; après quoi vous roulerez les brochettes dans la sauce afin qu'elles s'en garnissent bien ; vous les passerez dans de la mie de pain, et les ferez griller de belle couleur.

N.° 230. *Brochettes de cervelles Bourgeoises.*

Coupez carrément de la cervelle de veau, blanchie d'abord, de la tétine de veau cuite et refroidie, que vous pouvez remplacer au besoin par du lard ; coupez aussi des truffes cuites, et enfilez vos morceaux dans la brochette, comme il est dit ci-dessus, après les avoir marinés dans un plat avec de fines herbes hachées et un goutte d'huile, et les avoir assaisonnés avec du sel et une pincée de poivre ; lorsque les brochettes sont garnies jusques au bout, arrosez-les avec un peu d'huile, panez-les et faites-les griller.

N.° 231. *Langue de Veau.*

Après l'avoir faite blanchir, ôtez-en la peau ; coupez ensuite un peu de lard ; assaisonnez-la et lardez la langue en travers ; mettez à cuire dans une braise (Voy. n.° 167) ; après la cuisson, fendez-la par le milieu, et versez dessus une sauce hachée (Voy. n.° 116).

N.° 232. *Oreille de Veau au naturel.*

Après avoir nettoyé les oreilles, flambez-les

lavez-les, faites-les blanchir à l'eau et jetez-les dans l'eau fraîche ; essuyez-les ensuite avec un linge, après quoi vous les mettrez à cuire dans une casserole ou un pot de terre, en observant de les couvrir absolument avec de l'eau ; assaisonnez-les avec du sel, une feuille de laurier, un morceau de carotte, un oignon piqué d'un gérofle et quelques tranches de citron ; couvrez le tout avec une barde de lard, et laissez cuire pendant trois heures ; ce temps écoulé, faites égoutter les oreilles, placez-les sur un plat, mettez d'un côté, du persil, de l'autre de l'oignon, le tout bien haché, et servez.

N.° 233. *Oreilles de Veau en sauce.*

Préparez-les comme les précédentes et servez-les avec une sauce hachée (Voy. n.° 116).

N.° 234. *Oreilles de Veau au Gratin.*

Préparez-les comme il est dit ; après quoi vous les partagerez par le milieu dans la longueur et les placerez sur une farce à gratin d'un doigt d'épaisseur (Voy. n.° 160) ; vous ferez ensorte que le petit bout de l'oreille soit en dedans ; vous mettrez, par-dessus vos morceaux, une pincée de fromage de parmesan rapé, ou de gruyère, et une petite cuillerée de jus ou coulis (Voy. n.° 77) ; recouvrez le plat avec un rond de papier, et, quand vous voudrez servir, exposez-le à l'entrée du four ou sur un trépied, feu dessus et dessous jusqu'à ce que la farce soit cuite ; alors vous ferez égoutter la graisse et la

sur son plat et verserez dessus une sauce poivrade (Voy. n.° 117).

N.° 237. *Fricandeau à l'eau.*

Choisissez de préférence la noix, c'est la partie charnue à l'intérieur de la cuisse ; laissez-la mortifier ; après quoi vous la parerez au-dessus de toutes les parties filandreuses ; vous la battrez ferme entre deux linges, à l'effet de l'applatir ; vous introduirez ensuite de gros lardons dans l'intérieur de la chair, et enfin vous en piquerez le dessus en plein et à petit lard ; le fricandeau ainsi préparé doit être mis à dégorger dans de l'eau fraîche et y séjourner environ deux ou trois heures, après lesquelles il faut le mettre à blanchir à l'eau et le retirer dès que cette dernière commence à prendre le bouil ; alors il faut de nouveau le rafraîchir, passer au tamis l'eau dans laquelle on l'a fait blanchir, le mettre à égoutter sur un tamis, et procéder à la préparation.

Choisissez à cet effet une casserole bien étamée et dans laquelle le fricandeau se trouve un peu à l'étroit ; observez qu'on doit l'y déposer le piquage en dessous, et le mouiller avec son eau passée au tamis, jusqu'à la hauteur de deux ou trois lignes au-dessous de la viande ; assaisonnez avec une petite quantité de gros sel que la réduction de l'eau rapproche et rend suffisante, un oignon piqué d'un gérofle, une demi-feuille de laurier, un morceau de carotte et une tranche de jam-

bon, et commencez la cuisson à petit feu : elle doit s'opérer en trois heures ou trois heures et demie ; après une heure, tournez le fricandeau, le piquage en dessus ; posez sur la viande un rond de papier beurré ou graissé, et sur le tout un couvert de casserole chargé de cendres rouges, dont l'effet est de concentrer la chaleur et non de roussir le piquage, chose qu'il est essentiel d'éviter.

Règle générale : Quand un fricandeau est au point, il ne doit rester de son fond de cuisson que deux ou trois cuillerées à bouche qu'on fait tomber en glace en retirant le fricandeau sur une assiette ; passant le fond au tamis, le dégraissant et le faisant ensuite réduire à fond dans la casserole, après l'avoir mêlé à un peu de jus (Voy. n.° 77) ou de blond de veau (Voy. n.° 6) ; pendant cette dernière opération, il faut tourner de temps en temps, avec une cuiller, jusqu'à ce que la réduction soit complète ; alors vous poserez le fricandeau, le piquage tourné vers le fond, dans la casserole, et cette dernière sur des cendres rouges ; au moment de servir, vous tournerez le fricandeau sur le couvert ; vous le glacerez avec un plumet et, si la sauce ou garniture avec laquelle vous devez le servir n'est pas suffisamment nourrie, vous la passerez un moment dans la casserole où vous avez fait votre glace, et, quand elle commencera à bouillir, vous la verserez dans un plat et poserez le fricandeau par-dessus.

Nota. Si, à l'entière cuisson, il restait du mouil-

douce, entretenue avec soin, achève la préparation en trois heures au plus. Quand le fricandeau paraît être au point, il faut passer au tamis son fond de cuisson, le dégraisser, le faire réduire ensuite dans une petite casserole en le tournant de temps en temps avec une cuiller de bois et, s'il n'est pas suffisamment coloré, y joindre un peu de jus (Voy. n.° 77) ou de blond de veau (Voy. n.° 6), et quand la glace est faite, il faut en glacer le fricandeau avec un plumet, et le servir sur une garniture quelconque.

N.° 243. *Fricandeau à la ménagère.*

Parez, battez et piquez le fricandeau comme ci-dessus; mettez-le ensuite dans une casserole sur une barde de lard et une petite tranche de jambon; joignez-y un morceau de carotte, un ail enveloppé de sa gousse, que vous piquerez à un quart de feuille de laurier, au moyen d'un clou de girofle, et vous ferez suer un moment le tout sur le feu; vous mouillerez ensuite avec du bouillon mêlé par quantité égale à de l'eau bouillante; lorsque le mouillement prendra le bouil, vous tournerez le fricandeau, le lard en dessous; vous écumerez et poserez la casserole sur un trépied, avec des cendres rouges par dessous; une heure après, vous retournerez le fricandeau; vous mettrez par-dessus un rond de papier beurré et un couvert de casserole chargé de cendres rouges; terminez la préparation comme ci-dessus.

Nota. Quand on a de la glace faite, il est à

rez le papier, en lui conservant une forme ronde comme celle de la côtelette ; huilez et faites cuire à petit feu sur le gril ; après la cuisson, dressez sur le plat et ajoutez un peu de jus (Voy. n.° 77).

N.° 248. *Longe de Veau en entrée.*

Otez la peau de dessus le filet que vous piquerez à petit lard ; marinez (Voy. n.° 182) et quand vous voudrez utiliser cette pièce, placez-la dans une brasière et versez la marinade par-dessus, en ajoutant des bardes de lard sur la partie non piquée ; mouillez avec deux verres de vin blanc sec ; recouvrez d'un papier double, et soumettez au four chaud ; une heure après, tournez votre viande ; une heure et demie de cuisson doit suffire ; dressez-la sur le plat ; glacez (Voy. n.° 177) et ajoutez une espagnole (Voy. n.° 80) dans laquelle vous aurez mis des cornichons blanchis.

On peut également cuire cette entrée à la broche en l'enveloppant toujours d'un papier et de la marinade.

N.° 249. *Longe de Veau en surprise.*

Marinez une longe de veau (Voy. n.° 182) et faites-la cuire comme la précédente ; quand elle sera cuite, vous ôterez et renverserez sur le côté, la peau du dessus du filet que vous enleverez et émincerez pour le mettre dans une sauce allemande (Voy. n.° 83) ; replacez

N.° 256. *Pieds de Veau en poulette à la bourgeoise.*

Après les avoir préparés au naturel, il faut les désosser, les couper par morceaux et les passer un instant sur le feu avec du beurre ou une plaque de lard fondu ; liez-les d'abord avec une pincée de farine, puis, mouillez-les avec du bouillon ou de l'eau bouillante ; ajoutez-un bouquet (Voy. n.° 168), une truffe coupée à tranches, un peu de sel et de poivre, et faites bouillir lentement ; quand la sauce sera réduite à moitié, vous la lierez avec deux jaunes d'œufs, et vous y exprimerez le jus d'un citron que vous pouvez remplacer par un filet de vinaigre.

N. 257. *Pieds de Veau à l'Hollandaise.*

Préparez-les en poulette (Voy. n.° 255) et liez-les avec deux jaunes d'œufs dans lesquels vous aurez délayé un peu de verd d'épinard (Voy. n.° 114) ; exprimez par-dessus le jus d'un citron.

N.° 258. *Fraise de Veau.*

Faites-la dégorger et blanchir à l'eau bouillante ; mettez-la ensuite à rafraîchir ; ficelez-la ; faites la cuire à l'eau en ajoutant un oignon piqué (Voy. n.° 1) et des bardes de lard ; après la cuisson, ôtez la ficelle et servez pour hors-d'œuvre.

N.° 259. *Poitrine de Veau farcie à la bourgeoise.*

(Voy. poitrine de mouton, n.° 284).

N.° 260. *Pain de foie de Veau.*

Otez les peaux de la moitié d'un foie de veau ; hachez ce foie bien menu ; prenez de lard, à peu près le volume du foie ; hachez-le et mêlez-le au premier ; pilez le tout dans un mortier, en l'assaisonnant avec du sel épice et du persil bien haché ; enlevez-le ensuite de la pour le mettre dans un plat de terre profond ; coupez à petits dés deux oignons que vous ferez roussir sur le feu, en ajoutant un peu de dégraissis de quelque bon fond de cuisson ou un peu de beurre ou de lard rapé.

Lorsque ces oignons seront cuits, vous les mêlerez avec le foie ; vous couperez également, à petits dés, une tranche de jambon et un peu de lard, deux ou trois truffes, et les jeterez dans le foie ; ajoutez encore trois jaunes d'œufs ; brouillez bien tous ces objets avec une cuiller de bois ; montez les blancs très-ferme et joignez-les de même à votre pain.

Prenez alors une casserole bien faite ; mettez au fond une plaque de lard et foncez-la, en outre, avec de la crépine de cochon ; posez-y votre foie que vous recouvrirez d'une barde de lard ; faites cuire au four ou sous le fourneau ; après la cuisson, égouttez sur un couvert de casserole ; enlevez le lard ; dressez le pain sur le plat et versez dessus une sauce au chevreuil (Voy. n.° 870).

nutes avant la liaison, joignez-y quelques tranches de truffes.

N.° 265. *Blanquette de Tendons aux petits pois.*

Préparez de même, et, à moitié cuisson, ajoutez des petits pois en grains ; faites ensuite une liaison (Voy. n.° 169) après la cuisson du tout.

N.° 266. *Blanquette de Tendons de Veau avec toute sorte de garnitures.*

Preparez-les encore comme pour la blanquette (Voy. n.° 265) et, avant d'y faire la liaison, garnissez-les avec des pieds de céleri (Voy. n.° 149), de petits oignons (Voy. n.° 148), des champignons (Voy. n.° 153), des ris d'agneau (Voy. n.° 306), des culs d'artichauts (Voy. n.° 150), n'importe, le tout cuit ; liez avec deux ou trois jaunes d'œufs, selon la quantité du ragoût ; après la liaison, vous pouvez ajouter des huîtres blanchies dans leur eau, des pointes d'asperges, des écrevisses, des câpres ou des cornichons.

N.° 267 *Tendons de Veau en Auchpau.*

Faites-les cuire dans une braise (Voy. n.° 167) ; dressez-les sur le plat ; glacez-les (Voy. n.° 177) ; posez dessus une garniture de petites carottes tournées en olives et dont le mouillement soit réduit en glace ; saucez ensuite avec une espagnole (Voy. n.° 80).

ploie pour bouilli ; au moment de la servir, ôtez la peau du dessus, mettez-la ensuite dans un plat, et vous l'entourerez de persil en branche.

N.° 274. *Sellette de Mouton en sauce.*

C'est encore un bouilli dont on ôte la peau comme ci-dessus, et sur lequel on verse une sauce aux tomates (Voy. n.° 119).

N.° 275. *Sellette de Mouton aux Pommes de terre.*

Otez toujours la peau du dessus ; placez la sellette dans un plat et mettez tout autour un cordon de pommes de terre d'égale grosseur et de forme arrondie, cuites d'abord à l'eau et roussies dans le beurre ; on peut aussi l'entourer de chou-croute (Voy. n.° 188).

N.° 276. *Sellette à l'Anglaise.*

Quand votre bouilli est retiré du pot, passez de l'œuf battu et de la rapure de pain par-dessus et mettez-le sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur.

N.° 277. *Sellette de Mouton à l'Allemande.*

Même procédé que dans les articles précédens ; ôtez la peau ; répandez dessus une sauce allemande (Voy. n.° 83) ; saupoudrez ensuite avec de la rapure de pain et faites prendre couleur sous le four de campagne.

N.° 278. *Cervelles de Mouton à l'Allemande.*

Il faut d'abord faire blanchir les cervelles dans

réunissant, formeront une sorte de couronne ; la langue doit alors être dépouillée de sa peau, ce qu'on a soin de faire après qu'elle est cuite dans la braise ; couvrez-les toutes avec des bardes de lard, et posez un papier par-dessus ; ainsi disposé, vous mettrez votre plat au four, et ne l'y laisserez que le temps nécessaire pour cuire la farce ; lorsque vous servirez, vous ôterez le papier, le lard et le pain ; vous ferez une incision au milieu de chaque langue, et vous y introduirez des tranches de truffes cuites ou des cornichons coupés en forme de crêtes de coq ; vous placerez aussi, entre chacune d'elles, des croûtons de pains frits au beurre, coupés en crêtes de coq, et qui devront s'élever à la hauteur des langues ; vous mettrez, à la place du pain, un ragoût mêlé (Voy. n.° 164), au-dessus duquel vous placerez un ris de veau piqué ; glacez le tout (Voy. n.° 177), et servez avec une sauce espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 282. *Langues de Mouton à la ménagère.*

Faites-les dégorger et blanchir comme ci-dessus, après quoi vous les parerez et dépouillerez de leur peau ; vous les assaisonnerez, les piquerez en travers avec de petits lardons, et les mettrez à cuire dans un pot, sur un peu de lard rapé ; ajoutez, à l'assaisonnement ordinaire, un oignon, un morceau de carotte, la moitié d'une feuille de laurier et un peu de lard coupé à petits dés ; entourez le pot de cendres rouges, et, lorsque la cuisson aura senti la chaleur, mouillez avec du

N.° 284. *Poitrine de Mouton farcie à la bourgeoise.*

Voy. la poitrine de veau, n.° 258.

N.° 285. *Gigot de Mouton à l'ail.*

Faites le cuire à la broche ; avant de servir, mettez un papier au manche, et versez sur la viande une garniture d'aulx (Voy. n.° 145.)

Je ferai ici, sur la broche, une observation importante ; du mouvement imprimé à celle-ci dépend le degré de bonté que la pièce doit avoir. Si ce mouvement est trop lent, le suc découle et se perd peu à peu ; s'il est trop rapide, le jus est lancé hors de la pièce. Il faut donc imprimer un mouvemement modéré qui, ne donnant pas au suc le temps de se détacher du roti, le force de tourner avec lui et de le pénétrer de nouveau pendant la cuisson.

N.° 286. *Gigot de Mouton aux haricots.*

Cuisez-le comme le précédent, et mettez dans le plat une garniture de haricots (Voy. n.° 144.)

N.° 287. *Gigot à l'eau.*

Désossez-le d'abord ; coupez ensuite de gros lardons que vous assaisonnez avec un peu de sel épice, et dont vous lardez votre pièce en dedans ; ficelez le gigot et assujétissez de même, avec une ficelle, le manche, après en avoir coupé le bout ; donnez lui une forme arrondie, et placez-le dans

n.° 144) ou bien à la purée d'oignons (Voy. n.° 106.)

N.° 291. *Carbonnade.*

Otez l'os du milieu d'une rouelle de mouton ; coupez de gros lardons ; assaisonnez-les avec du sel épice, et lardez bien le dedans de votre viande.

Mettez alors dans une casserole, sur le feu, du lard haché ou un peu de beurre, et saupoudrez la viande avec un peu de farine ; placez-la dans votre casserole ; assaisonnez-la également avec du sel épice, une carotte et un oignon, et faites-la roussir, à petit feu, des deux côtés ; mouillez avec du bouillon (Voy. n.° 1) ou, à défaut, avec de l'eau bouillante, et faites cuire à petit feu.

Faites blanchir des champignons secs que vous aurez eu soin de mettre d'abord à tremper pendant quelques heures pour les bien laver ; mettez-les à bouillir pendant un quart d'heure ; égouttez-les ; lavez-les de nouveau, et placez-les dans une casserole avec le dégraissis de votre viande ; assaisonnez-les, passez-les un bon moment à petit feu, et, lorsque la rouelle sera cuite, mêlez-y vos champignons ; faites bouillir ensemble, dégraissez et servez

N.° 292. *Rognons de Mouton à la maître d'hôtel.*

Fendez avec le couteau le derrière des rognons ; ôtez-en la peau, et couvrez ensuite les rognons de manière à en faire deux moitiés qui se tiennent seulement par le milieu ; faites en dedans quel-

lorque le riz sera cuit et un peu épais, vous en verserez une partie au fond d'un plat, et vous rangerez par-dessus les queues que vous recouvrirez avec l'excédent de votre riz ; vous verserez ensuite, sur le tout, une sauce espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 298. *Queues de Mouton glacées.*

Faites-les cuire dans une braise (Voy. n.° 167), glacez-les ensuite (Voy. n.° 177) et posez-les sur une garniture de petits pois (Voy. n.° 141) ou même d'oseilles (Voy. n.° 135).

N.° 299. *Foie de Mouton à la ménagère.*

Coupez le foie à petites tranches, et mettez-le à cuire à la poêle avec de l'huile ou du lard fondu ou du saindoux ou du beure, selon votre goût ; assaisonnez-le avec du sel, du poivre et une feuille de laurier ; lorsqu'il sera au point, vous le retirerez de la poêle et vous mettrez à sa place des oignons coupés à filets bien minces, que vous ferez roussir à petit feu, et que vous remuerez de temps en temps avec une cuiller de bois ; assaisonnez-les convenablement, et, quand leur cuisson sera complète, vous y mettrez une pincée de farine, et les mouillerez un instant après avec du bouillon ou de l'eau bouillante ; cela fait, laissez-les quelque temps prendre goût sur un feu doux, et, quand la sauce vous paraîtra au point, mêlez-y le foie ; faites sauter un moment le tout ensemble, et liez de suite avec deux ou trois jaunes

changez-les d'eau ; faites-les blanchir, et, aux premiers bouillons, retirez-les pour les jeter à l'eau fraîche.

Vous les nettoyez ensuite et en détachez les peaux et les parties de chair qui peuvent s'y tenir ; ceci demande beaucoup d'attention, il pourrait y rester quelques petits fils de laine qui, trouvés dans le ragoût, occasioneraient de la répugnance.

Cette préparation préliminaire étant faite, mettez sur le feu une casserole avec une tranche de jambon à laquelle vous joindrez du lard rapé ou un morceau de beurre ; passez-y un instant les ris d'agneau ; jetez-y ensuite une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon (Voy n.° 1) ; ajoutez un bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué (Voy. n.° 1) et faites cuire à petit feu ; il faut veiller à ce que la cuisson soit finie à point, parce que l'excès les ferait réduire à petits morceaux détachés, et l'entrée ne serait pas présentable ; enfin, dégraissez, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs et le jus d'un citron ou un filet de vinaigre.

N.° 306. *Ris d'Agneau avec toute sorte de garniture.*

Préparez-les d'abord comme les précédens, et, au moment de faire la liaison, jetez-y des tranches de truffes, des champignons, des pieds de céleri, des culs d'artichauts, de petits oignons, etc., (Voy. n.os 148 à 153) ; on peut également les garnir avec des huîtres blanchies dans leur eau, des écrevisses, des pointes d'asperges ou des

N.° 313. *Épaule d'Agneau en Caneton.*

Désossez une épaule d'agneau ; coupez quelques petits lardons ; assaisonnez-les avec du sel épice et piquez le dedans de votre viande ; ficelez avec l'aiguille à brider, en donnant à votre épaule une forme allongée ; assujétissez le bout de l'os de manière à ce qu'il soit relevé et présente la forme du bec d'un caneton ; faites blanchir la pièce à l'eau bouillante pendant deux minutes, et jetez-la à l'eau fraîche ; essuyez-la ensuite parfaitement ; piquez-la à petit lard et mettez à cuire comme une entrée piquée (Voy. n.° 176) ; après la cuisson déficelez et glacez (Voy. n.° 177) ; formez à votre caneton deux petites ailes avec des tranches de truffes ou de cornichons ; assujétissez-les en faisant une incision de chaque côté avec la pointe d'un couteau ; versez dans votre plat une sauce à la chicorée (Voy. n.° 137) et placez votre caneton par-dessus.

N.° 314. *Ballottine d'Agneau.*

Désossez une épaule, en laissant néanmoins le bout du manche ; lardez en dedans et ficelez comme pour le précédent ; arrondissez votre objet ; piquez le dessus à petit lard, après avoir fait blanchir l'épaule à l'eau bouillante ; faites-la cuire comme une entrée piquée (Voy. n.° 176) ; glacez-la (Voy. n.° 177), et posez-la sur une garniture de racines ou toute autre (Voy. n.°s 141 à 153). On peut servir la ballottine sans en pi-

côté, puis de l'autre, et assaisonnez de bon goût; retirez-les alors et répandez par-dessus le jus d'un citron; après quoi, vous les placerez en cordon dans un plat à gratin, au fond duquel vous aurez d'abord mis de la farce à la Nîmoise (Voy. n.° 261) un peu épaisse, et, presque au moment de servir, vous mettrez le plat au four ou bien sur un trépied, feu dessus et dessous, et l'y laisserez seulement le temps nécessaire pour cuire la farce; après cela vous en ôterez la graisse, et le servirez avec une sauce espagnole (Voy. n.° 80.)

N.° 321. *Côtelettes en Crépine.*

Pour les préparer ainsi, il faut les couper plus petites qu'à l'ordinaire, et les faire sauter comme les précédentes; lorsqu'elles sont cuites, vous les mettez sur une assiette; prenez ensuite de la crépine de cochon, et mettez-la à l'eau tiède; vous en prendrez, pour chaque côtelette, un morceau grand comme la main, et vous y poserez une cuillerée à bouche de gascogne (Voy. n.° 166); placez la côtelette par-dessus; recouvrez-la d'une seconde cuillerée de gascogne, et enveloppez le tout de la crépine, en lui donnant la forme de la côtelette dont l'os doit ressortir au dehors; soumettez-les au four un moment ou dans une casserole sous le fourneau, ou bien sur un trépied, feu dessus et dessous; vous pouvez mettre dans la cuisson un peu de fond de quelque bonne braise (Voy. n.° 167) ou une cuillerée de jus un peu gras (Voy. n.° 77); après la cuisson, et lors-

la à dégorger à l'eau fraîche, afin d'en ôter toutes les parties sanguines : mettez-la ensuite dans une grande terrine avec de l'eau-sel ou simplement du sel pilé ; si vous le préférez ; vous pouvez y joindre deux jarrets de cochon, afin que le fromage soit moins gras ; laissez le tout prendre sel pendant deux jours, durant lesquels vous le retournerez de douze en douze heures ; après cela, mettez-le à cuire dans une braise (Voy. n.° 167) où vous avez déjà fait cuire un jarret ou des pieds ou toute autre salaison ; il faut avoir la précaution d'allonger cette braise avec de l'eau, afin que le sel n'y domine pas trop ; on peut, quand on n'a pas de braise, la remplacer par du bouillon fait avec quelques os de cochon, et dans lequel vous mettez d'abord l'assaisonnement convenable, puis deux feuilles de laurier, un oignon piqué, un gros bouquet (Voy. n.° 1) et enfin une branche de basilic ; laissez cuire le fromage jusqu'à un certain point, car un excès de cuisson le ferait briser ; retirez la marmite du feu, et, quand son contenu sera à moitié refroidi, rangez les peaux que vous devez conserver aussi entières que possible dans un moule de terre : j'observe ici qu'il est très-dangereux d'employer à cet usage des moules de cuivre, parce que le fromage étant très-lent à se refroidir, et passant conséquemment un temps considérable dans l'usine, peut contracter une propriété malfaisante et dangereuse.

Mêlez ensuite à la chair cuite des tranches de

N.° 333. *Andouillettes aux truffes.*

Coupez, à petits dés et de la grosseur d'un pois, des joues de cochon ; ôtez-en le gras, et n'employez que les gayettes ; pesez votre viande, elle doit absorber deux gros de sel épice par livre, et deux onces et demie de truffes coupées de la même manière ; mêlez le tout ensemble en le remuant avec une cuiller de bois ; ensuite introduisez-le dans de gros boyaux de cochon, qu'il ne faut pas trop remplir, afin qu'on puisse les ficeler de distance en distance sans les crever ; quand les andouillettes sont faites, il faut les suspendre au crochet, vingt-quatre heures ; lorsque vous voudrez les mettre à cuire, vous les couperez toutes séparément et les mettrez dans une casserole avec un bon bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué de deux clous de gérofle, et les recouvrirez de plaques de lard ; vous les mouillerez avec du bouillon et de l'eau, mêlés par égale portion, et les ferez bouillir à petit feu pendant trois heures et demie qui suffisent à leur préparation ; pendant cet intervalle, la casserole doit être couverte d'un rond de papier et d'un couvert de casserole ; après l'entière cuisson, retirez-les sur un plat dans lequel vous mettrez une cuillerée de dégraissis dont vous les frotterez quand elles seront refroidies, et vous les passerez dans de la mie de pain ; cinq minutes avant de les servir, vous les mettrez à griller sur un feu doux,

est essentiel qu'elles soient bien refroidies : lorsque vous voudrez manger les andouilles, faites-les bouillir quatre à cinq heures dans de l'eau ; on peut aussi les manger crues, comme le saucisson.

N.° 337. *Langue farcie aux truffes.*

Faites dégorger la langue à l'eau fraîche ; faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante ; nettoyez-la et ôtez-en la peau ; après cela, vous la larderez, en long, avec de gros lardons assaisonnés de sel épice et de morceaux de truffes coupés aussi en forme de lardons ; fourrez-la dans un gros boyau que vous lierez des deux bouts ; alors, assaisonnez la langue fourrée avec du sel épice, laissez-la deux ou trois jours dans cet assaisonnement, en la tournant tous les jours ; après cela vous la mettrez à cuire dans une braise (Voy. n.° 167) de cochon.

N.° 338. *Foie de Cochon au chasseur.*

Fendez, par le milieu, du foie de cochon en le laissant tenir d'un côté ; faites dans l'intérieur des entailles régulières, jetez un peu de sel et de poivre par-dessus, et marinez avec de l'huile ; quand il a pris goût, mettez par-dessus une farce faite avec du lard, du persil et une échalotte hachés ensemble : on peut, quand on ne la craint pas, y joindre un peu d'ail ; reployez le foie et l'enveloppez dans de la crépine ; vous le poserez ensuite entre deux bardes de lard dans une léchefrite, et le ferez cuire feu dessus et dessous ; lorsqu'il sera

cée avec de la crépine de cochon ; enveloppez bien votre farce dans cette crépine ; posez par-dessus un rond de papier, et mettez la casserole au four une demi-heure après sa première chaleur ; vous l'y laisserez deux heures, au bout desquelles vous l'en retirerez et la laisserez refroidir ; quand vous voudrez renverser votre préparation qui, en se refroidissant, a pris la forme du moule qui la contient, faites chauffer le cul de ce moule ou casserole, le pain se détachera de lui-même, vous le renverserez sur un plat, le dégraisserez, et le décorerez avec toute sorte de fleurs.

N.° 341. *Gayettes de Cochon à la ménagère.*

Prenez de la farce de pain de foie, que vous diviserez en quantités suffisantes pour simuler des pommes ordinaires ; enveloppez vos subdivisions de crépine, et laissez-les jusques au lendemain ; vous les mettrez alors à cuire à bien petit feu dans du saindoux froid ; lorsque les gayettes seront au point, vous les verserez sur un plat avec leur graisse ; on peut les servir froides et chaudes ; on peut aussi les conserver en les recouvrant de saindoux.

N.° 342. *Carré de Cochon au Robert.*

Il faut jeter du sel sur le carré et au-dessous, deux jours avant de le mettre à cuire ; ce préalable rempli, mettez-le à la broche ; lorsqu'il est au point, on le sert sur une sauce Robert (Voy. n.° 138).

heures dans la marinade, vous le mettrez à la broche avec cette marinade que vous envelopperez, ainsi que le filet, dans un papier beurré ou graissé ; un moment avant de servir, ôtez le papier, afin que la pièce se colore, et quand elle est de belle couleur, ôtez-la de la broche, dressez-la sur son plat et versez par-dessus une sauce au chevreuil (Voy. n.° 870).

N.° 348. *Sous-filet de Cochon au Robert.*

Vous le préparez absolument comme le précédent, mais vous le servez sur une sauce Robert (Voy. n.° 138).

N.° 349. *Sous-filet de Cochon en escalope.*

Otez toujours du sous-filet les parties filandreuses et la peau du dessus ; coupez-les ensuite en tranches bien minces, un peu en biais ; parez chaque morceau et donnez-lui une forme arrondie ; vous les mettrez tous dans un sautoir avec du beurre clarifié ; vous les sauterez un moment et les verserez dans une sauce allemande (Voy. n.° 83).

N.° 350. *Escalope de sous-filet de Cochon à la Robert.*

Préparez-la comme ci-dessus et servez-la dans une sauce Robert (Voy. n.° 138).

N.° 351. *Épaule de Cochon à la marinière.*

Laissez mortifier, pendant trois jours, l'épaule que vous voulez préparer ainsi ; laissez-la ensuite

séjourner deux jours dans l'eau-sel, après quoi vous la piquerez avec des aulx et un peu d'orange de sauce ; vous la ferez cuire à la broche et la servirez froide.

N.° 352. *Jambon glacé.*

Parez parfaitement le jambon dans tout son pourtour ; coupez l'os du milieu, ôtez la palette et toute la surface du dessous ; coupez aussi le bout du manche et mettez-le à dessaler dans une grande marmite pleine d'eau ; s'il est gros et vieux, vous l'y laisserez deux jours pendant lesquels vous renouvelerez l'eau deux fois par jour ; s'il est petit et plus nouveau, vous proportionnerez le temps à la nécéssite ; quand la pièce aura ainsi trempé et sera nettoyée, vous l'enveloppperez d'une serviette et vous la mettrez à cuire dans une grande marmite où vous la ferez bouillir pendant six heures ; observez que l'eau doit la recouvrir entièrement et qu'elle doit être aromatisée par un gros bouquet ficelé (Voy. n.° 168) ; quand le temps prescrit est écoulé, ôtez la marmite du feu, retirez-en le jambon un moment après et placez-le, avec son enveloppe, sur un plat de terre creux et bien rond ; vous délierez alors la serviette que vous tendrez un peu, afin qu'elle ne fasse point de plis ; vous laisserez bien égoutter le jambon, et vous poserez par-dessus un couvert chargé d'un gros poids ; le lendemain, ôtez le jambon de la serviette, placez-le sur une tourtière ; parez-le avec soin, en découpant la couenne qui reste au manche ; en-

elle sera un peu refroidie, vous en sortirez le jambon que vous mettrez sur une tourtière, et que vous comprimerez au moyen d'un couvert chargé d'un poids ; le lendemain vous ôterez le jambon de la serviette qui l'enveloppe, vous le parerez avec soin, en découpant la couenne du manche, vous enleverez également celle du dessus, vous l'essuyerez et le glacerez (Voy. n.° 177) à deux reprises ; hachez ensuite de la gêlée que vous mettrez dessus et tout autour.

N.° 354. *Jambon à la Gingara.*

Coupez des tranches de jambon un peu épaisses, parez-en la peau, et battez-les avec le dos de la lame d'un gros couteau ; mettez-les ensuite à cuire dans une poêle ou casserole, avec une goutte d'huile ou de saindoux ; faites-les roussir également des deux côtés, après quoi vous les mettrez dans un plat creux avec deux verres d'eau fraîche et un filet de vinaigre ; mettez dans la poêle ou casserole où vous avez préparé le jambon, une pincée de farine que vous ferez roussir à petit feu, en la tournant avec la cuiller ; vous mouillerez avec le mouillement où trempent vos tranches ; continuez de tourner avec la cuiller, jusqu'à ce que vous ayez obtenu un beau roux ; vous pouvez vous arrêter quand le bouillonnement commence ; entretenez-le quelques instans à petit feu, et vous y jeterez vos tranches de jambon qu'il ne faut y laisser bouillir qu'un instant ; on peut mêler de la sauce aux pommes d'amour (Voy. n.° 119) à cette préparation.

N.° 355. *Jambon aux oignons.*

Préparez le jambon comme ci-dessus ; quand vous l'avez déposé dans le mouillement indiqué, mettez dans la casserole ou la poêle où vous l'avez fait cuire, des oignons coupés à petits dés ; faites-les roussir à petit feu, en les remuant de temps en temps avec la cuiller ; enfin, quand il seront cuits, mettez-y la pincée de farine ; mouillez un moment après avec l'eau où trempe le jambon, mêlez enfin le tout ensemble, et servez.

N.° 356. *Jambon à la Béarnaise.*

Cette préparation est la même que celle dont nous venons de donner le détail, avec cette différence qu'il faut faire cuire les oignons sans les roussir ; quand ils seront cuits vous y mêlerez le jambon, et vous y ferez une liaison avec deux jaunes d'œufs.

N.° 357. *Noix de Jambon aux petits pois.*

Coupez la noix d'un jambon, c'est-à-dire cette partie ronde qui se trouve entre l'os et le gras ; mettez-la à dessaler dans l'eau fraîche, pendant vingt-quatre heures ; après quoi vous la nettoyerez bien et la mettrez à cuire dans une marmite pleine d'eau ; quand vous aurez écumé, vous y jeterez un gros bouquet (Voy. n.° 168) et un oignon piqué de deux ou trois gérofles ; laissez alors bouillir votre noix trois heures et demie, quatre heures au plus, elles suffisent pour cette cuisson ; ensuite

vous le désosserez en le fendant par côté ; ôtez-en aussi la chair que vous couperez à filets ; coupez de la même manière des truffes et un peu de gras de jambon, et placez-les en les mettant à propos dans la peau du jarret, entre deux couches légères de lard pilé avec une truffe ; roulez ensuite le jarret, en tâchant de luí rendre sa première forme ; assaisonnez-le avec du sel épice, et ficelez-le dans une toile de canevas ; vous le ferez cuire dans une braise (Voy. n.° 167), et quand, après la cuisson, vous l'en retirerez, vous le mettrez sur un plat et le chargerez d'un poids ; ce n'est que lorsqu'il est bien refroidi qu'on le débarrasse du canevas, et qu'on le couvre de gêlée.

N.° 361. *Petites saucisses.*

Employez, pour faire la petite saucisse, de la viande vulgairement appelée entre-lardée, c'est-à-dire où le gras soit mêlé de maigre ; coupez-la bien menue, car l'usage qu'on a de la hacher la dessèche ; pesez-la quand elle est ainsi coupée, et assaisonnez-la ; chaque vingt livres de viande doit absorber une demi-livre de sel, une demi-once de poivre et une pincée d'épice ; mêlez bien l'assaisonnement à la viande qu'il serait à propos d'humecter un peu en y découpant une petite quantité de lard, quand on a eu le soin d'enlever une partie du gras de la viande ; amalgamez le tout ensemble, et remplissez-en de petits boyaux au moyen d'un entonnoir ; piquez avec une épingle pour donner issue à l'air, et, quand les boyaux sont pleins,

vous les reployez par le milieu, vous en pressez les deux côtés, à des distances égales et parallèles, et les appuyant l'un sur l'autre, vous les nouez en passant par-dessus celui du dessous, ce qui donnera à la saucisse l'aspect d'une chaîne.

N.° 362. *Saucisses aux truffes.*

Préparez et assaisonnez comme pour les précédentes; coupez des truffes en carrelés, amalgamez bien le tout et achevez comme pour celles que j'ai décrites au n.° 361.

N.° 363. *Boudins.*

Ayez le sang d'un cochon; faites cuire quatre douzaines et demie de blancs de chicorées; que la cuisson se fasse à l'eau bouillante, et que le légume soit extrêmement cuit; faites blanchir deux poignées d'épinards; hachez-les ainsi que les chicorées; placez le tout dans une casserole et joignez-y deux livres et demie de graisse fondue; passez vos herbes, une bonne heure, sur un feu modéré, assaisonnez-les avec huit onces de sel, une demi-once de poivre et un peu d'épice; prenez alors des oignons coupés à petits dés; cuisez-les de même à la graisse fondue, et, quand ils sont bien cuits, mouillez-les avec un litre de lait; vous les mêlerez ensuite avec vos herbes que vous ôterez du feu et dans lesquelles vous verserez aussi un demi-verre d'eau rose; remuez parfaitement ce mélange et versez-y le sang en remuant toujours.

Coupez des lardons allongés et carrés sur leur

coupe ; versez, dans les boyaux que vous avez préparés, une cuillerée de sang, et jetez-y deux lardons, ainsi de suite jusques à la fin, dans le même ordre et en même quantité ; faites ensuite, à longues distances, avec de la ficelle, des nœuds pour marquer les divisions que vous voudrez faire ; mettez le tout en liasse et cuisez-le dans un chaudron d'eau presque bouillante ; vous piquerez vos boudins avec une épingle, lorsque le sang sera déjà assez coagulé pour ne pas s'échapper ; vous les mettrez à l'eau fraîche et les couvrirez d'un linge jusqu'à ce qu'ils soient refroidis ; après vous les suspendrez.

N.° 364. *Manière de fondre la panne de Cochon.*

Enlevez les peaux et les parties de chair qui tiennent à la graisse ; coupez la panne à gros dés et mettez-la dans un pot ou une marmite que vous remplirez bien ; faites cuire au côté de la cheminée ou sur la paillasse, avec des cendres rouges ; qu'elle bouille très-lentement et sans aucune flamme ; la cuisson est opérée lorsque les grotillons tombent au fond et que la graisse est bien claire.

Craignez de la cuire à grand feu ; elle deviendrait noire et de mauvaise odeur ; mais craignez aussi de ne pas la laisser assez cuire ; elle rancirait.

N.° 365. *Manière de saler le Lard.*

Pilez le sel, posez-le sur la couenne et frottez fortement avec une pierre pour assouplir la peau ;

ret ; je le laisse mortifier pendant trois jours, et je frotte la couenne de sel que je fais pénétrer en lissant avec une pierre ; je frotte ensuite le dessus et la couenne avec un peu de salpêtre, et le place dans une terrine en le recouvrant de sel pilé ; je le retourne chaque vingt-quatre heures, et, au bout de dix-huit jours, je le sors, le plie dans un mauvais linge blanc, l'enfonce dans la terre en un lieu à l'abri de la pluie, et le laisse là le même espace de temps qu'il a séjourné dans la terrine. Je le retire, alors, pour le suspendre et l'exposer à la fumée quelques jours avant de m'en servir.

N.° 367. *Sanglier.*

La meilleure partie est la hure ; on la sert en galantine ; on en présente le jambon à la broche, d'abord mortifié et mariné ; il se sert pour grosse pièce de relevé, avec une sauce au chevreuil (Voy. n.° 870).

N.° 368. *Pieds de Cochon à la Ste-Menehould.*

Nettoyez les pieds, ôtez-en les batillons, flambez-les et mettez-les à dégorger dans de l'eau fraîche, ensuite vous les ferez prendre sel pendant deux jours, au bout desquels vous les ficelerez bien deux à deux et les ferez cuire dans une braise (Voy. n.° 167) de cochon ; vous les en retirerez quand ils seront au point, et quand ils seront refroidis, vous les déficelerez, vous fendrez chacun d'eux par le milieu, vous en graisserez bien chaque partie que vous passerez dans la mie de pain, et

que vous ferez griller à feu ardent ; servez ce plat pour hors-d'œuvre.

N.° 368 *(bis)*. *Pieds de Cochon farcis aux truffes.*

Faites-les cuire comme les précédens ; lorsqu'ils seront cuits et retirés de la braise, fendez-les en dedans pendant qu'ils sont chauds : ôtez-en tous les os et remplissez-en le vide avec un salpicon bien truffé (Voy. n.° 165) ; vous replierez les pieds dans de la crépine, ensuite vous les passerez dans l'œuf, puis dans de la mie de pain, enfin vous les ferez griller et les arroserez, en les servant, avec un peu de jus de citron.

N.° 369. *Cochon de lait marcassinés.*

Choisissez un cochon de lait un peu fort et dont la tête soit noire ; suspendez-le au crochet par les pattes de derrière et frappez-le à coup de verges jusqu'à ce qu'il expire ; alors versez bouillant dans son museau, au moyen d'un entonnoir, un breuvage fait avec de l'eau, du thym, du laurier, du basilic, de la sauge et du romarin que vous avez fait bouillir ensemble une demi-heure, et que vous avez ensuite passé au tamis ; quand vous l'avez introduit dans le corps de l'animal, ficelez-lui bien le museau afin qu'il s'empreigne bien du goût des aromates indiqués, et laissez-le sur une planche jusqu'au lendemain ; alors vous l'écorcherez comme un levreau, en observant de lui laisser des soies à la hauteur d'un pouce autour de la queue et celles de la tête ;

suite cuire à la broche ; pendant que cette dernière tournera, flambez la pièce avec une feuille de papier que vous enflammez et faites brûler par-dessous ; frottez souvent le cochon avec une plume trempée dans l'huile, pour éviter que la peau ne se brûle ; quand la cuisson sera au complet, vous le retirerez, le dresserez sur un plat, fendrez la peau du cou, et le servirez pour relevé de potage.

N.° 371. *Cochon de lait aux Macaronis.*

Préparez-le absolument comme le cochon de lait rôti (Voy. n.° 370), et quand il sera au point, vous le sortirez de la broche ; vous lui ferez une incision au ventre, et vous le remplirez d'un bon macaroni (Voy. n.° 865).

N.° 372. *Cochon de lait à la Périgueux.*

Rapez du lard frais que vous mêlerez à des truffes entières ; assaisonnez le tout, et, quand votre cochon sera prêt à être mis au crochet, remplissez-lui le ventre de ce mélange, et faites-le cuire à la broche (Voy. n.° 370).

N.° 373. *Cochon de lait en Galantine.*

Lorsque le cochon est nettoyé, laissez-le mortifier jusqu'au lendemain ; alors vous l'étendrez sur un linge, vous le fendrez par le ventre jusqu'à la tête que vous laisserez intacte, et vous le désosserez en entier.

Préparez en même temps une farce faite avec de la viande et du lard mêlé, et assaisonnée dans la proportion suivante : deux livres de lard pour

une livre de viande, et un gros et demi de sel épice ; ajoutez de fines herbes et des truffes, et hachez le tout ensemble ; vous le pilerez ensuite en y mettant deux jaunes d'œufs ; divisez cette farce en trois parties égales ; étendez-en une dans l'intérieur du cochon ; égalisez-la bien avec le couteau, et placez par-dessus des filets que vous laissez dans toute leur longueur, mais que vous coupez bien carrément ; vous pouvez employer les filets de bécasse, de perdreau, de lapereau, de volaille, de faisan ; vous les établissez en rang, et vous placez, dans l'intervalle de chaque filet, des truffes coupées dans la même forme, des filets de langue à l'écarlate (Voy. n.° 210) et de jambon cuit ; recouvrez avec la deuxième partie de votre farce ; égalisez de nouveau avec le couteau, et rangez encore des filets que vous recouvrirez avec ce qui vous reste de farce ; cela terminé, roulez le cochon en tâchant de lui rendre sa forme ; cousez-le afin que son contenu ne se déplace pas ; enveloppez-le d'un canevas, et mettez-le à cuire dans une poissonnière que vous avez d'abord foncée avec des tranches de sous-noix de veau et de jambon de Bayonne ; posez-en aussi par-dessus votre pièce, après l'avoir assaisonnée, mais coupez-les bien minces pour ce dernier usage ; il faut ensuite ajouter à la cuisson un bon bouquet (Voy. n.° 168), des carcasses et des abatis de volaille, et la mouiller avec une bouteille de Madère et du consommé de volaille ; couvrez-la avec un papier et un couvert sur lequel vous po-

ferez cuire dans un mélange d'eau et de lait ; il faut que ce liquide soit presque bouillant ; mais il faut bien se donner de garde d'augmenter le degré de chaleur : la cuisson du boudin doit s'opérer sans que le bouillonnement se manifeste, autrement il se creverait ; après cette première préparation, laissez-les refroidir, et, quand vous voudrez les servir, vous les piquerez, vous les placerez sur un papier huilé par dessous, et vous les ferez cuire sur le gril.

N.° 375. *Jambon à la broche.*

Il est à propos de choisir un jambon primeur ; parez-le comme le jambon glacé (Voy. n.° 352), et faites-le dessaler pendant deux jours et demi, en changeant l'eau deux fois par jour ; cette première opération terminée, placez-le dans une terrine ; versez par-dessus deux bouteilles de vin blanc sec : vous le laisserez ainsi une demi-journée, après quoi vous l'envelopperez d'une crépine de cochon frais que vous fixerez au moyen d'une ficelle, et vous le ferez cuire à la broche ; il faut, pendant les quatre heures que dure ordinairement cette cuisson, arroser la pièce avec un peu d'eau chaude dont l'effet est de l'attendrir ; elle tombera dans la lichefrite où vous la puiserez de nouveau pour renouveler l'arrosage, et cela indéfiniment, jusqu'à ce que le jambon soit au point. J'ai vu, quelquefois, employer à cet usage de l'eau mêlée avec du lait ; mais, alors, on prend le jus et la graisse qui découlent du jambon, pendant la cuisson, et ce jus et cette graisse, quand on em-

leur eau, et des pointes d'asperges; liez le tout avec deux ou trois jaunes d'œufs ; après quoi vous y exprimerez un jus de citron qu'on peut remplacer par un filet de vinaigre.

N.° 378. *Ris de Chevreau.*

Les ris de chevreau sont plus délicats que ceux d'agneau ; il ne faut pas les faires blanchir ; leur préparation est l'affaire d'un moment ; il faut les laver, les échauder ensuite, et les exposer à un feu doux, dans une casserole foncée d'une tranche de jambon, et dans laquelle vous avez mis du lard ou du beurre ; joignez à tout cela deux ou trois cuillerées de bouillon, et liez avec deux jaunes d'œufs et un jus de citron ; cette cuisson est sitôt faite, qu'elle ne comporte pas la farine comme tous les autres ragoûts.

N.° 379. *Rôti de Chevreau.*

On sert ordinairement, pour rôti, le quartier du derrière ou même tout le derrière ; cependant je donne la préférence au devant ; d'où il résulte qu'on peut mettre indistinctement ces parties à la broche; mais il est à propos, quand on choisit le derrière, de piquer à petit lard la gigue qui, ordinairement, est sèche et filandreuse ; lorsque le rôti est cuit à moitié, il faut le flamber avec un morceau de lard bien ployé dans du papier propre, et qui, piqué à une brochette pendant que la broche tourne, est exposé au feu, mais à une certaine distance ; la mi-cuisson obtenue, on allume le papier, le lard s'enflamme, et l'on répand avec proportion, sur

la fourchette avec la lame d'un couteau qu'il faut pour cela passer sous la peau qui tient au cou ; vous retirez les boyaux avec le crochet d'une écumoire ou d'une cuiller à dégraisser ; enlevez le gésier et le foie avec précaution afin de ne pas crever le fiel ; après cela, pelez les pattes, coupez les ongles, et bridez la poularde en entrée de broche (Voy. n.° 170), en faisant une incision sous le bout de la cuisse et relevant les pattes que vous troussez sur le côté tout le long des cuisses et que vous fixez, au moyen d'une aiguille à brider ; vous passerez une ficelle aux deux extrémités et vous la nouerez par derrière ; faites alors cuire la volaille en entrée de broche (Voy. n.° 171). Je recommanderai de choisir généralement la volaille aux pattes noires ; elle est préférable à l'autre.

N.° 384. *Volaille aux truffes.*

Marinez des truffes avec du beurre ou du lard rapé ; assaisonnez-les avec du sel et du poivre, et remplissez-en le vide qu'occupait la poche ainsi que tout l'intérieur du corps que vous avez enlevé ; posez du citron sur la volaille, et faites-la cuire en entrée de broche (Voy. n.° 171) ; vous la servirez sur une garniture faite avec des truffes préparées avec une cuillerée d'huile ou de beurre et l'assaisonnement convenable, et auxquelles vous aurez ajouté de fines herbes, un demi-verre de vin blanc sec, un peu d'espagnole (Voy. n.° 80), un peu de demi-glace (Voy. n.° 108),

N.° 394. *Poularde à la Ravigote.*

Mettez dans une casserole une ravigote pilée, faite avec du sel, du poivre et quatre cuillerées à bouche de velouté (Voy. n.° 81); chauffez cette sauce en la remuant avec une cuiller; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile et trois cuillerées de vinaigre que vous remuerez bien aussi, et versez le tout dans un plat; vous poserez par-dessus la poularde cuite en entrée de broche (Voy. n.° 171).

Cette sauce sert pour les salades de volaille et de poisson à froid.

N.° 395. *Poularde à la Cardinale.*

Prenez une poularde fraîchement tuée, vous passerez votre doigt entre la peau et les filets, et vous y introduirez une espèce de purée faite avec quarante queues d'écrevisses, passées d'abord dans un peu de beurre, parfaitement pilées avec de fines herbes passées au tamis, et auxquelles vous avez ensuite mêlé un morceau de beurre d'écrevisse (Voy. n.° 111); vous trousserez la poularde en entrée de broche; vous la ferez cuire de même (Voy. n.° 171) et vous la servirez sur une purée de volaille (Voy. n.° 105) au beurre d'écrevisse (Voy. n.° 111).

N.° 396. *Poularde à l'Ivoire.*

Prenez une poularde fraîchement tuée, passez votre doigt entre la peau et les blancs, et placez,

Prenez alors les os des cuisses, intérieurement, détachez-en la chair du dedans au dehors, en ratissant avec le couteau l'os que vous tirerez à vous ; enlevez également tous les nerfs.

Vous viendrez ensuite aux os des ailes, pour lesquels vous ferez la même opération.

N.° 397 *(bis)*. *Poularde à la Napolitaine.*

Désossez-la comme ci-dessus ; farcissez-la avec quatre onces de macaroni que vous avez d'abord cuits aux trois quarts, et que vous avez ensuite sautés avec du beurre, du fromage de parmesan et du jus de rôti ordinaire ; vous coudrez la volaille par le dos, et vous la mettrez à cuire dans une casserole, entre deux bardes de lard et des morceaux de veau coupés à tranches ; assaisonnez le tout, mettez-y un bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué (Voy. n.° 1), et mouillez avec du consommé (Voy. n.° 5) ou du bouillon (Voy. n.° 1) ; cette cuisson doit s'opérer lentement, à un feu doux ; il faut que le couvert soit chargé de cendres rouges ; quand la poularde est au point, il faut la déficeler, l'égoutter, dégraisser le fond de cuisson, le passer au tamis, le faire encore reduire en y mêlant de l'espagnole (Voy. n.° 80) et le répandre sur la poularde.

N.° 398. *Poularde au riz.*

Flambez une poularde, enlevez-en les boyaux et la poche, et désossez-la en la fendant par le dos ; vous la farcirez ensuite avec deux onces de

milieu du plat, et vous y poserez la volaille par-dessus.

N.° 399. *Poularde en Galantine.*

Videz et flambez une poularde ; désossez-la comme il est dit à l'art. 397, et pesez-en la chair afin de savoir au juste l'assaisonnement qui convient ; il faut employer un gros et demi de sel épice par livre de viande ; étendez ensuite la poularde désossée sur un linge blanc ; détachez-en les blancs que vous remplacerez avec la chair que vous ôterez des cuisses ; coupez-les de toute leur longueur, aussi carrément que possible et de la grosseur du petit doit ; assaisonnez la chair que vous avez déjà placée dans la volaille, avec le tiers du sel épice destiné à l'entier assaisonnement de la pièce, et placez par-dessus une couche de farce faite avec huit onces de noix de veau, une livre de lard, de fines herbes, deux truffes, et qui, après avoir été bien hachée et assaisonnée avec les trois quarts d'un gros de sel épice, doit avoir été pilée et mêlée à deux jaunes d'œufs. Cette farce doit être divisée en trois parties, dont la première se place, comme je l'ai déjà dit, sur la poularde désossée ; il faut la bien égaliser avec un couteau, et poser par-dessus des filets tous coupés de même longueur et même dimension ; ces filets seront ou du blanc de la volaille même ou de langues à l'écarlate, de truffes, du maigre de jambon cuit, du gras de jambon cuit aussi, qu'on peut remplacer par du gras de porc frais, et vous les pla-

cerez sur la farce, en les mélangeant avec goût, ou les plaçant en rang les uns au-dessus des autres ; assaisonnez-les et couvrez-les avec la deuxième partie de la farce ; posez, sur cette dernière, un second rang de filets ; assaisonnez-les, couvrez-les de la troisième partie de farce que vous égaliserez bien avec le couteau, et roulez la volaille en lui rendant sa forme première ; plaquez-la avec des bardes de lard ; enveloppez-la ensuite dans une toile de canevas, après quoi vous la ficelerez et la mettrez à cuire dans une casserole où elle sera entourée de morceaux de veau coupés bien minces, de quelques lames de jambon, de deux pieds de veau désossés dont on a coupé les batillons, d'un bouquet (Voy. n.° 168) et d'un oignon piqué (Voy. n.° 1) ; vous couvrirez le dessus de la galantine avec les abatis et la carcasse de la volaille avec des tranches de veau, et, quand la casserole sera posée sur le feu, vous mouillerez avec un verre de vin de Madère ou de vin blanc sec, et une cuillerée à pot de consommé (Voy. n.° 5) ou de bouillon (Voy. n.° 1), et vous couvrirez votre cuisson d'un papier et d'un couvert chargé de cendres rouges ; cette préparation doit se faire à un feu doux ; quand elle sera au point, vous la laisserez se refroidir, sans la toucher, avec tout son jus ; vous en retirerez ensuite la galantine que vous mettrez entre deux plats, dont celui du dessus sera chargé d'un poids et vous passerez au tamis le fond de cuisson, vous le dégraisserez, vous le colorerez avec un peu de blond de veau

tâcher de saisir juste, vous en ôterez le fil, vous la ferez bien égoutter, et vous la servirez avec son fond de cuisson dégraissé, passé au tamis, et que vous allongerez, au besoin, avec de l'aspic chaud (Voy. n.° 103).

N.° 401. *Poularde en Fricandeau.*

Après avoir vidé et flambé une poularde ou toute autre volaille; coupez-en les pattes et faites rentrer le bout de l'os dans le corps, au travers duquel vous passerez une brochette pour le blanchir au fourneau; bridez ensuite la pièce en passant une ficelle dans les deux cuisses, au moyen d'une aiguille à brider, et en nouant les deux bouts de cette ficelle par derrière; vous piquerez ensuite la poularde à menu lard et vous la mettrez à cuire comme il est détaillé à l'article des entrées piquées (Voy. n.° 176); vous la glacerez (Voy. n.° 177) quand elle sera au point, et vous la servirez avec toute sorte de garnitures (Voy. n.os 141 à 153)

N.° 402. *Poularde à la Chipolata.*

Faites cuire, dans une poêle (Voy. n.° 174), des filets de volaille, auxquels vous laissez tenir les sous-filets; vous préparez en même temps de la petite saucisse que vous couperez ensuite à huit lignes de longueur et dont vous ôterez la peau, de petits oignons glacés (Voy. n.° 148), de petites carottes tournées en olives, de petits croûtons de pains tournés de la même façon et

N.° 406. *Sauté de filets de volaille à la purée de Bécasse.*

Vous parez et préparez les filets comme à l'article qui précède ; vous les rangez en couronne sur le plat, de la même manière, en plaçant un croûton glacé entre chacun d'eux et vous versez au milieu une purée de bécasse (Voy. n.° 104).

Nota. On peut employer toute sorte de purées.

N.° 407. *Sauté de filets de volaille à la suprême.*

Servez vos filets préparés comme ci-dessus, saucez avec une allemande (Voy. n.° 83) et placez dans l'intervalle de l'un à l'autre une grosse tranche de truffe.

N.° 408. *Filets de volaille à la Conti.*

Servez les filets sautés dans une béchamelle (Voy. n.° 82) et rangez par-dessus des sous-filets coupés en forme de fer à cheval et piqués avec des truffes ; la béchamelle doit occuper le milieu du plat.

N.° 409. *Sauté de filets de volaille à l'Italienne.*

Sautez les filets ; rangez-les en couronne ; séparez-les par des tranches de cornichons, et versez par-dessus une italienne blanche (Voy. n.° 125).

N.° 410. *Sauté de filets de volaille à l'Espagnole.*

Après les avoir sauté, placez-les en couronne

pouvez remplacer par du lait qu'il faut avoir, pour cela, fait réduire à moitié ; tournez les chicorées dans ce mouillement jusqu'à ce qu'elles soient assez rapprochées ; alors vous y mêlerez une émincée de volaille et vous verserez le tout sur un plat autour duquel vous aurez disposé une bordure de croûtons de pain roussis au beurre et coupés en bouchons.

N.° 414. *Émincée de volaille à la Béchamelle.*

Servez une émincée de filets de volaille rôtie à la broche dans une béchamelle (Voy. n.° 82),

N.° 415. *Émincée de filets de volaille à l'Allemande.*

Servez l'émincée de filets dans une sauce allemande (Voy. n.° 83).

N.° 416. *Observation.*

On prépare en émincée tous les restans de rôti tant de volaille que de boucherie, et l'on en varie les sauces à volonté.

N.° 417. *Escalope de Volaille.*

L'escalope n'est autre chose qu'une émincée ; la seule différence est qu'on emploie, dans cette dernière, des viandes rôties, tandis que pour l'escalope elles doivent être crues ; coupez en biais des filets de volaille, parez-les en leur donnant une forme arrondie ; je ne conseille pas d'en battre les morceaux, parce qu'ils se retrécissent ensuite quand ils sont exposés au feu ; cependant

on peut les applatir légèrement avec la lame d'un couteau ; vous les rangerez ensuite dans un sautoir ; vous verserez par-dessus du beurre clarifié ; vous l'assaisonnerez avec du poivre, et, selon la sauce où vous voulez le servir, de fines herbes ; vous sautez le tout ensemble un moment et le versez avec une sauce béchamelle (Voy. n.° 82), sauce allemande (Voy. n.° 83) ou toute autre.

N.° 418. *Vieille Poule de ménage.*

Poule au gros sel, Voy. Potage, n.° 2.

N.° 419. *Vieille poule aux Champignons secs, à la ménagère.*

Préparez une vieille poule comme pour le gros sel ; coupez-en le cou en deux parties, coupez aussi les ailerons, ôtez-en le foie et pesez le tout ; après avoir battu la volaille, vous assaisonnez avec un gros et demi de sel épice par livre de chair, et vous employez trois onces de lard aussi par livre, une partie coupée en gros lardons, dont vous piquez la volaille après que vous les avez assaisonnés avec une partie du sel épice déja pesé ; tâchez de les insinuer entièrement dans la chair ; coupez ce qui vous reste de lard à petits dés, ou bien hachez-le pour le faire fondre à la casserole ; vous pouvez y ajouter une cuillerée de saindoux ou de dégraissis de cuisson, après quoi vous y déposerez la volaille sur laquelle vous répandrez tout ce qui vous reste d'assaisonnement ; faites-la roussir des deux côtés sur un feu modéré ;

serez la poule sur un plat, et répandrez la garniture par-dessus.

N.° 421. *Nota.*

Les cuisinières doivent éviter de faire cuire les garnitures avec la viande qu'elles doivent accompagner, parce qu'elles en absorbent le suc et, par conséquent, la dégoûtent. Cet inconvénient subsiste, quoique d'une manière moins sensible, quand on met dans les casseroles plus de carottes ou de toute autre légume qu'il ne faut; le suc qui les pénètre et les nourrit nuit à la saveur de la viande, à laquelle il est dérobé. Je recommande expressément qu'on emploie, pour toutes les garnitures possibles, le procédé que j'indique dans les deux articles qui précèdent.

N.° 422. *Vieille Poule en braise.*

Troussez la poularde en entrée de broche (Voy. n.° 170), piquez-la à gros lardons, mais à l'intérieur, en passant la lardoire dans la peau du cou; assaisonnez-la avec du sel épice, et mettez-la à cuire dans une braise (Voy. n.° 167); quand elle sera au point, vous la poserez sur un plat, l'égoutterez, et poserez par-dessus une des garnitures ci-après indiquées.

N.° 423. Garniture d'huîtres.

N.° 424. Garniture de truffes.

N.° 425. Garniture de petits pois.

N.° 426. Garniture de pieds de céleri glacés et saucés dans une espagnole (Voy. n.° 80), à demi-glace (Voy. n.° 103).

N.° 427. Garniture de culs d'artichauts glacés (Voy. n.° 150), saucés d'une italienne (Voy. n.° 124).

N.° 428. Garniture de Champignons frais passés au beurre et une tranche de jambon, et mouillés avec une espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 429. Garniture de morilles passées aux fines herbes et mouillées d'une italienne (Voy. n.° 124.).

N.° 430. Garniture de racines (Voy. n.° 151).

N.° 431. Garniture de navets (Voy. n.° 146). à l'espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 432. Garniture de champignons secs, blanchis et passés comme il est dit à la Poule à la ménagère (Voy. n.° 419), à la différence qu'il faut mouiller avec du coulis (Voy. n.° 78).

N.° 433. Garniture d'olives (Voy. n.° 142).

N.° 434. Garniture de cardes à la ménagère (Voy. n.° 810), travaillée avec de la demi-glace (Voy. n.° 108).

N.° 435. *Vieille Poule en étuvée, à la ménagère.*

Dépecez une vieille poule, pesez-la et disposez, pour chaque livre, trois onces de lard et un gros et demi de sel épice ; vous couperez un tiers de votre lard en lardons dont vous piquerez les morceaux de volaille et vous couperez le reste à petits dés pour humecter et nourrir la cuisson ; assaisonnez le tout avec le sel épice ; mettez dans le pot où vous la déposez, une carotte, un oignon, un peu de couenne de porc frais que

l'huile ou dans le beurre, et les faire mijoter avec la viande.

N.° 437. *Garniture de petits Oignons pour certaines entrées de ménage.*

Epluchez des oignons ; coupez-les à gros dés et faites les cuire avec la viande, en observant d'assaisonner un peu plus fortement et de nourrir un peu plus la cuisson ; quand on emploie de petits oignons des Cevennes, on les laisse entiers.

N.° 438. *Chapon.*

Videz, flambez et préparez le chapon absolument comme les poulardes, soit pour rôti soit pour entrées de broche ; observez seulement qu'on doit, quand on le veut servir pour rôti, le vider par le dessous de la cuisse.

N.° 439. *Poulet.*

Poulet rôti, Voy. Poularde, n.° 383.

N.° 440. *Poulets en Tortue.*

Après avoir désossé des poulets (Voy. n.° 397), ayez quatre pattes dont vous ôterez la peau en les exposant un moment sur la braise, et dont vous couperez les ongles ; vous en insinuerez deux dans la peau des cuisses et les deux autres dans les peaux du bréchet ou os qui termine l'aileron ; enveloppez la moitié de la tête du poulet avec la peau du cou, après en avoir coupé la crête à moitié, et farcissez votre volaille avec une farce cuite (Voy. n.° 158), au

milieu de laquelle vous placerez un peu de salpicon (Voy. n.° 165); cousez-la par le dos jusques à la tête, vous la mettrez ensuite à cuire dans une poêle (Voy. n.° 174); lorsqu'elle sera au point, vous en ôterez le fil, vous la placerez par le dos dans un plat et vous lui couvrirez l'estomac d'écailles faites avec des truffes; ces truffes coupées d'abord en bouchons et taillées ensuite en petites tranches, doivent être insinuées, les unes au-dessus des autres, dans la chair même de la volaille à laquelle on fait des incisions régulières à cet effet; employez une queue d'écrevisse pour simuler celle de la tortue, et posez le tout sur une sauce hollandaise (Voy. n.° 118).

N.° 441. *Poulets en entrée de broche.*

Voy. Poularde en entrée de broche; servez-les avec les mêmes sauce et garniture (Voy. n.° 383).

N.° 442. *Fricassée de Poulets au naturel.*

Videz de jeunes poulets, flambez-les légèrement et dépecez-les en commençant par les cuisses; vous ôterez ensuite les filets, après quoi vous couperez les ailerons, l'estomac, le croupion et enfin le cou que vous couperez en deux; vous mettrez tous ces morceaux à dégorger dans l'eau fraîche, pendant une bonne heure, en ayant soin de les changer d'eau: lavez-les et mettez-les dans une casserole bien étamée, sur un feu modéré; avant que l'ébullition commence, retirez-la et passez l'eau au tamis; lavez les poulets à l'eau fraîche; égouttez-les sur

sorte de garnitures, champignons, truffes, petits oignons, carottes tournées, pieds de céleri, culs d'artichauts, ris d'agneaux, petits pois, pointes d'asperges, écrevisses, huîtres, etc. (Voy. n.os 141 à 153.)

N.° 443. *Fricassée de Poulets à la Hollandaise.*

Préparez de même que ci-dessus, mais, avant de faire votre liaison, ayez du persil blanchi à l'eau bouillante; pilez-le; passez-le au tamis, et jetez-le dans la liaison; vous dresserez ensuite comme la précédente.

N.° 444. *Fricassée de Poulets à la Dauphine.*

Faites celle-ci comme la fricassée à la Hollandaise; mais ne vous servez pour cela que des abatis, des croupions, des cuisses et de l'estomac; conservez les filets que vous piquerez et ferez cuire comme les entrées piquées (Voy. n.° 176).

Quand vous dresserez sur le plat, mettez dans le milieu les abatis, les croupions et l'estomac; rangez les cuisses autour, en posant entre chaque cuisse un filet piqué et glacé (Voy. n.° 404); et, pour donner un bel aspect à votre fricassée, posez sur le milieu un ris de veau glacé, bien roux (Voy. n.° 246.)

N.° 445. *Fricassée de Poulets au Riz.*

Cuisez du riz dans de l'excellent bouillon auquel vous ajouterez quelques cuillerées à bouche de dégraissis de volaille: ayez soin que ce mouillement ait un volume qui égale deux fois et demi celui du riz.

Faites partir sur le fourneau, et faites mijoter ensuite sur des cendres rouges ; lorsqu'il est cuit, il faut qu'il soit bien épais, bien entier, et sans plus de mouillement ; mais, pour qu'il ne se trouve pas décoloré, vous devez prendre la précaution de mêler au bouillon, avant la cuisson, un peu de blond de veau (Voy. n.° 6), de jus (Voy. n.° 77) ou de safran.

Placez ce riz dans un moule, de manière à en garnir le fond et le pourtour ; versez dans le milieu une fricassée de poulets bien liée, et recouvrez-la de riz également ; posez ce moule sur des cendres chaudes ou entre deux fourneaux, et, au bout d'une demi-heure, renversez-le sur le plat ; essuyez la graisse, et faites couler dessus une sauce allemande (Voy. n.° 83.)

N.° 446. *Filets de Poulets en Chérubins.*

Laissez tenir les filets à l'estomac, en enlevant toutefois la fourchette ; piquez alors un des filets avec des truffes, l'autre avec du petit lard, et faites cuire comme une entrée piquée (Voy. n.° 176), et les servez sur une sauce au beurre d'écrevisses (Voy. n.° 111) ou sur une hollandaise (Voy. n.° 118.)

N.° 447. *Poulets piqués en Fricandeaux.*

De même que les chapons et poulardes (Voy. n.° 401), avec pareilles sauces et garnitures.

N.° 448. *Poulets en entrée de broche.*

Voyez les Poulardes, n.° 383, leurs sauces et garnitures.

N.° 449. *Filets de Poulets sautés.*

Comme aux filets de poulardes (Voy. n.° 404).

N.° 450. *Filets de Poulets piqués.*

Pareillement à ceux de dinde (Voy. n.° 465).

N.° 451. *Cuisses de Poulets en Caneton.*

Comme la cuisse de dinde (Voy. n.° 474).

N.° 452. *Cuisses de Poulets en Musette.*

Le même apprêt qu'à celle de dinde (Voy. n.° 475).

N.° 453. *Cuisses de Poulets en ballottine.*

Voy. également la cuisse de dinde, n.° 476.

N.° 454. *Salade de Volaille.*

Faites cuire trois ou quatre poulets dans une poêle (Voy. n.° 174) ; quand ils seront cuits et refroidis, dépecez-les ; parez-les en ôtant les peaux ; nettoyez le bout de l'os des cuisses et des ailes, et marinez-les au vinaigre (Voy. n.° 181).

Quant à moi, j'emploie pour cela le procédé ci-après :

clarifié ; laissez-le congeler ; vous y ferez ensuite une petite décoration avec des truffes et des blancs de volailles ; vous ferez tomber par-dessus un peu plus d'aspic, mais légèrement, pour contenir cette décoration ; lorsque le tout aura fait corps entièrement, achevez de remplir le moule avec de l'aspic.

Mettez-en dans le plat où vous devez servir votre mayonnaise ; attendez qu'il soit congelé ; trempez votre moule à l'eau chaude ; essuyez-le bien et renversez-le dans le plat.

Ayez alors des filets de poulets déjà sautés et marinés (Voy. n.° 405), mettez-les au milieu du cylindre et versez dessus votre mayonnaise (Voy. n.° 133).

N.° 456. *Dinde en Galantine.*

Désossez la dinde (Voy. n.° 397), ôtez-en toutes les parties nerveuses des cuisses, et pesez-la afin de l'assaisonner convenablement ; vous employerez un gros et demi de sel épice par livre de viande ; ôtez les filets de la dinde dans toute leur longueur ; remplissez la place qu'ils occupaient avec la chair des cuisses, et posez votre pièce sur une serviette ; vous l'assaisonnerez avec un tiers du sel épice destiné à son entier assaisonnement ; après quoi vous étendrez dans tout son intérieur une couche de farce faite avec une livre de veau, deux livres et quatre onces de lard, deux échalottes, du persil et trois ou quatre truffes, le tout bien haché ensemble et assaisonné avec un gros et demi de sel épice, et que vous avez ensuite pilée en y joignant trois jaunes d'œufs ; cette farce, divisée en trois parties,

est destinée à recevoir et couvrir les deux couches de filets qu'on doit placer dans la dinde ; il faut la bien égaliser avec la lame d'un couteau, et ranger les filets par-dessus, en les entremêlant ; ces filets, qui doivent être tous coupés de la même manière, sont de la langue à l'écarlate (Voy. n.° 210) ou bien du maigre de jambon, du gras de jambon qu'on remplace, au besoin, par du gras de porc frais ; ce sont les filets mêmes de la dinde et deux livres de truffes coupées aussi à filets ; établissez-en une couche sur la farce, assaisonnez et couvrez avec la deuxième partie du hachis ; posez votre second rang de filets, assaisonnez de nouveau et couvrez encore avec votre dernière portion de hachis ; cela fait, roulez la dinde, cousez-la avec du fil, et plaquez-la dessus et dessous avec des bardes de lard ; vous la ployerez ensuite dans une toile de canevas, vous la ficelerez d'un bout à l'autre et vous la mettrez à cuire dans une poissonnière foncée avec quelques tranches de veau coupées bien minces et quelques lames de jambon ; assaisonnez-la, couvrez-la avec les abatis et les os de la carcasse ; mettez à côté, deux pieds de veau désossés, un bon bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué de deux gérofles, et mouillez avec un verre de Madère ou vin blanc sec et deux cuillerées à pot de consommé (Voy. n.° 5) ou bouillon (Voy. n.° 1) ; cette cuisson doit s'opérer lentement ; il faut en concentrer la chaleur au moyen d'un papier placé sous le couvert, sur lequel il est à propos de poser des cendres rouges ; quand la galantine sera cuite, vous

pattes à la jointure et faites glisser le bout de l'os dans l'intérieur du corps, en fendant le dessous de la cuisse ; vous la blanchirez ensuite sur le fourneau, en passant une brochette au travers, et vous la piquerez en plein comme un fricandeau ; faites-la cuire de même (Voy. n.° 242) ; lorsque la cuisson est terminée, glacez-la (Voy. n.° 177) et posez-la sur une garniture de racines ou toute autre (Voy. n.os 141 à 153).

N.° 463. *Gros Dinde pour une partie de campagne.*

Troussez un gros dinde comme ci-dessus et deux vieilles perdrix, joignez à ces trois pièces un morceau carré de noix de bœuf ou de la partie de la culotte, et pesez le tout ensemble, vous mettrez un gros et demi de sel épice, par livre de chair, et trois onces de lard ; le tiers du lard qu'exige la quantité de viande doit être coupé à gros lardons et assaisonné avec le tiers du sel épice que comporte son poids ; vous vous en servirez pour piquer les chairs ; une deuxième partie doit être mise dans une braisière avec des parures de viande ou des tranches de veau coupées bien minces que vous assaisonnez dans la même proportion et sur lesquelles vous posez la dinde, les perdrix, le bœuf et un jarret de cochon ou deux pieds de veau ; assaisonnez encore avec ce qui vous reste de sel épice, et recouvrez avec la troisième partie du lard et tous les débris de viande ; ajoutez-y quelques tranches de veau, s'il vous en reste, un peu de jambon

N.° 476. *Ailerons de Dinde.*

Après les avoir bien épluchés, coupez-en l'extrémité et retirez-en tous les os, à l'exception de ceux du petit bout de l'aileron ; vous les ferez ensuite dégorger quelque temps et les blanchirez à l'eau ; après quoi vous les parerez de nouveau, vous les piquerez et les ferez cuire comme les entrées piquées (Voy. n.° 176) ; glacez-les quand ils seront au point (Voy. n.° 177), et posez-les à volonté sur les garnitures suivantes :

N.° 477. A la chicorée (Voy. n.° 137).
N.° 478. Aux truffes (Voy. n.° 139).
N.° 479. Aux petits pois (Voy. n.° 141).
N.° 480. Aux racines (Voy. n.° 151).
N.° 481. Sauce émincée de concombre (Voy. n.° 143.)
N.° 482. Sauce à l'oseille (Voy. n.° 136).
N.° 483. Sauce à la Dangis ou garniture d'huîtres.
N.° 484. Sauce à la remoulade (Voy. n.° 132).
N.° 485. Sauce aux tomates (Voy. n.° 119).

N.° 486. *Ailerons de Dinde aux haricots vierges.*

Désossez-les, faites-les blanchir comme à l'article 476 et faites les cuire dans une braise (Voy. n.° 167) ; quand ils seront au point, vous les égoutterez, les glacerez (Voy. n.° 177) et les placerez en couronne autour d'un plat où vous avez mis des croûtons frits au beurre ; vous verserez au centre une garniture de petits navets (Voy. n.° 146) à la béchamelle (Voy. n.° 82).

lames de jambon de Bayonne ; faites suer le tout, puis vous y verserez un verre de Madère ou de vin blanc sec que vous laisserez réduire en glace ; vous mouillerez alors avec du consommé ou du bouillon, et laisserez cuire à petit feu.

Quand les perdrix seront cuites ; égouttez et passez le fond de cuisson dans un tamis ; dégraissez-le ; faites-le tomber dans une casserole que vous poserez sur le feu et dans laquelle vous jeterez aussi deux cuillerées de dégraissis de fumet de gibier (Voy. n.° 101) et trois d'espagnole (Voy. n.° 80) ; faites bouillir, écumez, dégraissez bien, et, lorsque votre sauce est à son point de réduction, posez vos perdrix dans un plat d'entrée, et versez-la dessus.

N.° 491. *Perdrix aux Racines.*

Vous les préparez de même ; les faites cuire de même aussi dans une braise (Voy. n.° 167) ; vous les égouttez ; les posez sur un plat d'entrée, et versez par-dessus une garniture de racines (Voy. n.° 151).

N.° 492. *Perdrix à la purée de Lentilles.*

Faites comme les précédentes, et mettez à cuire, en même temps, des lentilles dans du bouillon, avec un morceau de petit salé ; passez-les au tamis ; joignez-y le fond de cuisson des perdrix, après l'avoir bien dégraissé, et délayez votre purée avec une espagnole bouillante (Voy. n.° 80).

N.° 497. *Perdreaux en Galantine.*

Comme la poularde (Voy. n.° 399).

N.° 498. *Filets de Perdreaux sautés.*

Comme ceux de volailles (Voy. n.° 404).

N.° 499. *Escalopes de Perdreaux.*

Consultez l'art. 417 , sur celles de volailles.

N.° 500. *Émincées de filets de Perdreaux.*

Allez à l'art. 413 pour celles de volailles.

N.° 501. *Côtelettes de filets de Perdreaux.*

Conformez-vous pour cela à ce que je dis pour celles des poulets , à l'art. supplémentaire 871.

N.° 502. *Perdreaux à la Périgueux.*

Coupez des truffes à gros dés , assaisonnez-les ; et joignez-y de fines herbes hachées et du lard rapé.

Garnissez de ces truffes tout l'intérieur des perdreaux , ainsi que la peau du devant par où vous avec tiré la poche ; troussez-les comme pour entrée de broche (Voy. n.° 170) ; mettez-les à cuire dans une casserole , entre des bardes de lard et de veau coupées en lames , et qui les entoureront de tous côtés ; joignez à cela un bouquet (Voy. n.° 168) , un oignon piqué (Voy. n.° 1) ; faites suer , et versez-y un demi-verre de Madère ou de vin blanc sec que vous ferez tomber en glace.

rie, et lorsque vous servirez, placez les estomacs au milieu du plat, dressez les cuisses en couronne, en intercallant entre chaque un croûton glacé.

Posez au-dessus, et toujours en couronne, les filets, plaçant entre chaque filet une tranche de truffe cuite au vin; vous répandrez alors la sauce sur le tout.

N.° 504. *Hachis de Perdreaux rôtis.*

Prenez de la chair de perdreau rôti, depouillez-la des peaux, des nerfs et des os que vous mettrez dans une casserole sur le feu, et auquel vous joindrez une échalotte, une demi-feuille de laurier, un demi-verre de vin blanc sec, et tout autant de fumet de gibier (Voy. n.° 101) ou de fond de cuisson; à défaut, vous mettrez du consommé (Voy. n.° 5) ou du bouillon (Voy. n.° 1), avec un verre d'espagnole (Voy. n.° 80) ou de coulis (Voy. n.° 78); faites réduire le tout à moitié, et passez au tamis.

Hachez alors la chair de vos perdreaux et mêlez-y la sauce bien bouillante; faites chauffer le hachis sans laisser bouillir, et servez-le dans un plat d'entrée, en l'entourant de petits croûtons de pain frits; on peut, à la place de ces croûtons, mettre des œufs pochés (Voy. n.° 780).

N.° 505. *Purée de Perdreaux.*

Comme celle de bécasses (Voy. n.° 104); rappelez-vous seulement que le perdreau ne fait pas rôtie.

toute autre volaille ; on la prépare en rôti, en entrée de broche, en galantine, etc. Voyez les diverses préparations de la jeune poularde, n.° 383, auxquelles il faut se conformer ; quand vous la servirez pour rôti, ayez soin de préserver les plumes de la tête de l'action du feu, en enveloppant cette dernière d'un papier dont on ne la débarrasse qu'après l'entière cuisson.

N.° 510. *Jeune Paon.*

Le jeune paon qu'on sert pour rôti doit être vidé, flambé et piqué ; on doit lui laisser, autour du cou et sur toute la tête, des plumes qu'on préserve du feu en les enveloppant de papier ; on doit aussi, pendant qu'il est à la broche, l'entourer d'un papier enduit de graisse ou de beurre, dont on le débarrasse un instant avant que de servir, afin de lui faire prendre couleur ; enfin, quand il est au point, ôtez le papier dont sa tête est empapillotée, et servez-le : c'est un rôti de luxe.

N.° 511. *Jeune Paon en entrée de broche.*

Voyez jeune Poularde, n.° 383.

N.° 512. *Paon en Galantine.*

Voyez Dinde en galantine, n.° 456.

N.° 513. *Paon aux truffes.*

Voyez Dinde aux truffes, n.° 458.

tout sera au point, vous le clarifierez et le répandrez sur la pièce.

N.° 519. *Canards.*

Ceux auxquels on donne la préférence pour rôti, sont les jeunes canards dits albrans qu'on prend dans les marais, avant qu'ils soient assez forts pour voler, et que, par conséquent, les chiens prennent avec facilité. Il faut les plumer, les flamber, les vider et les cuire à la broche.

N.° 520. *Canards à la broche.*

Préférez pour rôti les albrans.
Les cols verds.
Ceux dits *Piolaires.*
Et les queues d'hirondelle.

N.° 521. *Canards en entrée de broche.*

Troussez-les en entrée de broche (Voy. n.° 170), et mettez-les à cuire à la broche enveloppés à l'ordinaire, ou bien au four (Voy. n.° 172), ou poêlés (Voy. n.° 175); vous les servirez à volonté avec une sauce à l'orange (Voy. n.° 131) ou au citron (Voy. n.° 100), une poivrade (Voy. n.° 117), une sauce hachée) Voy. n.° 116), aux olives (Voy. n.° 142), à l'italienne (Voy. n.° 124), à l'espagnole (Voy. n.° 80) travaillée au fumet de gibier (Voy. n.° 102), et demi-glace (Voy. n.° 108), enfin avec une sauce aux tomates (Voy. n.° 119).

votre garniture avec une petite pincée de farine délayée dans de l'eau ou du bouillon froid ; après quoi vous servirez.

N.° 527. *Canard aux navets, à la ménagère.*

Faites cuire le canard comme ci-dessus ; pendant qu'il se prépare, faites blanchir des navets à l'eau bouillante ; vous les égoutterez ensuite et les ferez roussir à petit feu dans le dégraissis de la cuisson du canard ou de toute autre cuisson ; quand ils seront suffisamment colorés, vous les mouillerez avec du bouillon (Voy. n.° 1) ou de l'eau bouillante, vous y joindrez une couenne de porc frais, et, quand ils seront au point, vous les verserez sur le canard, après les avoir fait mijoter un instant ensemble.

N.° 528. *Canard farci en Melon.*

Voyez Dinde farcie en côtes de melon, n.° 460.

N.° 529. *Foie de Canard aux truffes.*

On ne prépare ainsi que les foies des canards de Toulouse ; faites-les dégorger dans l'eau fraîche durant quelques heures ; posez-les ensuite dans une casserole pleine d'eau que vous placez à côté du fourneau et que vous en retirez quand elle est presque bouillante ; mettez tout de suite les foies à rafraîchir ; vous les poserez ensuite sur un linge blanc, vous les parerez soigneusement de toutes les fibres et du fiel, et vous les place-

rez dans une casserole entre deux bardes de lard après les avoir assaisonnés ; vous ajouterez à cette cuisson une carotte, un oignon piqué (Voy. n.° 1) et vous verserez par-dessus de la poêle (Voy. n.° 174) ; posez sur la casserole un rond de papier beurré, un couvert chargé de cendres rouges et faites cuire à bien petit feu ; une demi-heure doit suffire à cette préparation.

Préparez en même temps, au vin blanc, des truffes coupées dans la dimension d'une pièce de dix sous ; quand le foie sera au point, vous le piquerez avec la pointe d'un couteau et vous introduirez dans les piqûres les petites tranches de truffes qui, se rangeant régulièrement les unes au-dessus des autres, sembleront être des écailles ; après cette opération, glacez (Voy. n.° 177) et servez avec une sauce au beurre d'écrevisses (Voy. n.° 111).

N.° 530. *Pain de foie gras de Canard.*

Faites un mitonnage (Voy. n.° 154) avec quatre onces de mie de pain blanc ; quand il sera refroidi, pesez-en une livre que vous pilerez avec douze onces de lard rapé.

Hachez une livre et demie de foie gras, jetez-le dans le mortier et assaisonnez avec deux gros et demi de sel épice et deux cuillerées à bouche de fines herbes déjà passées, avec un petit morceau de beurre.

Pilez bien cette farce ; joignez-y huit ou neuf jaunes d'œufs en pilant toujours ; passez le tout

du consommé, lorsque l'objet doit être mangé tout de suite ; car lorsqu'on veut la conserver, il faut la mettre à refroidir à sa sortie du four et l'enduire de graisse. Mais il est facile, à ceux qui recoivent cette pièce de loin, de faire chez eux l'opération que j'ai indiquée, et de substituer ainsi à la graisse qui enveloppe la terrine un bon consommé bien congelé, au lieu d'avoir à dépouiller la terrine d'un corps qui répugne ; ils pourront hardiment servir ainsi, gelée, foie et farce, car la pièce gagnera à la fois pour l'aspect et pour le goût.

N.° 532. *Jeune Oie sauvage.*

Elle est de bien meilleur goût que l'oie domestique ; elle n'arrive qu'à l'époque des froids piquans ; du foie des oies domestiques on fait d'excellens pâté, et les quartiers, confits à la graisse, servent pour de bonnes garnitures ; on les sert aussi avec une sauce Robert (Voy. n.° 138), sur de la purée de pois (Voy. n.° 24) ou aux petits pois (Voy. n.° 141).

N.° 533. *Oie rôtie.*

Il la faut également jeune ; après l'avoir flambée et vidée, enlevez la peau des pattes (on appelle cela les refaire) ; coupez-les au milieu ; tranchez le cou et les ailerons à la jointure ; bridez et plaquez d'une barde de lard ; enveloppez d'un papier, comme pour les autres rôtis, et ser-

quelques tranches de truffes que vous avez mouillées avec un verre de vin blanc sec, et auxquelles vous avez joint de fines herbes, une demi-feuille de laurier piquée d'un gérofle et un ail ou un oignon.; quand l'action du feu a suffisamment rapproché ces objets; vous avez mouillé avec du coulis, et vous avez ajouté à cette sauce des pieds de céleri cuits, des olives dont vous avez ôté les noyaux; alors réunissez les macreuses à cette garniture, faites-les mijoter ensemble sur des cendres chaudes, après quoi vous servirez.

On peut dépecer la macreuse ou la servir entière; quand elle est dépecée, on doit la placer sur le plat dans l'ordre prescrit à l'article fricassée de poulet (Voy. n.° 442).

N.° 543. *Court-bouillon de Macreuses à la ménagère.*

Après avoir flambé et vidé la macreuse, dépecez-la, mettez dans une casserole du lard haché ou du beurre ou de l'huile, et posez-la sur le feu; vous y déposez les quartiers de macreuse que vous assaisonnez avec du sel épice, une échalotte qu'on peut remplacer par un peu d'oignon, et vous les faites roidir légèrement des deux côtés; vous y mettrez ensuite une pincée de farine, et vous mouillerez avec du vin et du bouillon (Voy. n.° 1) que vous aurez mêlé par égale portion; ajoutez-y un ail, la moitié d'une feuille de laurier piquée d'un clou de gérofle, et faites cuire à petit bouillonnement; quand la cuisson sera au point, vous la dresserez sur son plat, à l'ordinaire.

N.° 551. *Cailles à la Gascogne.*

Préparez des cailles dans une poêle (Voy. n.° 174), et saucez-les d'une gascogne (Voy. n.° 166).

N.° 552. *Caille au Gratin.*

Voyez la Grive, n.° 554.

N.° 553. *Grives rôties.*

Après les avoir plumées, flambées, faites-les blanchir à la braise afin de pouvoir les piquer ; placez, si vous le préférez, une feuille de vigne sur l'estomac ou une feuille blanche de céleri ; bardez par-dessus et passez une longue brochette au travers des cuisses ; toutes vos grives étant appliquées l'une contre l'autre, assujétissez la brochette à la broche et posez au-dessous une lèchefrite dans laquelle vous placerez des tartines de pain avec un petit morceau de beurre sur chaque.

Après la cuisson, posez les tartines dans le plat et les grives par-dessus.

N.° 554. *Grives au Gratin.*

Flambez-les ; mais laissez-leur les pattes allongées, coupez-en seulement les ongles ; enlevez-leur le sous-bec, les yeux et désossez-les ; mettez dans l'intérieur une bonne cuillerée de salpicon (Voy. n.° 165) ; faites rentrer le cou de façon à ce que la tête seulement paraisse au dehors ; redonnez à la grive sa forme première ; hachez-en les boyaux

cerise ; faites une bordure de croûtons glacés, coupés à dents de loup, et versez dessus une sauce comme la précédente.

N.° 555. *Grives en Caisse.*

Voy. Cailles, n.° 873.

N.° 556. *Tourdes rôtis.*

Le tourde se prépare comme la grive (Voy. n.° 553).

N.° 556 (*bis*). *Tourdes en Salmi, à la ménagère.*

Les tourdes, pour être préparés en salmi, doivent être cuits à la broche à peu près aux trois quarts, mais avec une barde de lard bien moindre que si vous vouliez les servir rôtis ; placez toujours au-dessous les tartines.

Après cette première cuisson, ôtez les boyaux avec la pointe d'un couteau, hachez-les avec le lard des bardes ; mettez à part le gésier ; pilez ensuite dans un mortier en y mêlant quelques grains de genièvre ou quelques gouttes d'eau-de-vie au genièvre ; liez cette sauce avec une pincée de farine ; mettez dans une casserole, sur le feu, un verre de vin rouge, mitigez-le avec du bouillon ou de l'eau ; assaisonnez avec du sel, du poivre, une échalotte hachée ou quelques petits oignons, une cuillerée à bouche d'huile ou un morceau de beurre et une demi-feuille de laurier piquée d'un ail et d'un clou de gérofle que vous aurez soin d'ôter en servant ; si, par

un peu verts de cuisson, mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc sec, une échalotte, une demi-feuille de laurier et un demi-verre de fumet de gibier (Voy. n.° 101); faites réduire à moitié; ajoutez un bon verre d'espagnole (Voy. n.° 80) que vous faites d'abord bouillir avec, à peu près, gros comme une noix de demi-glace (Voy. n.° 108).

Broyez dans un mortier les boyaux des pluviers; délayez-les avec votre sauce; passez le tout au tamis; faites tomber dans une casserole où vous mettrez les pluviers, sans faire bouillir.

Coupez les tartines en deux, après les avoir parées; placez-les dans un plat d'entrée; posez les pluviers par-dessus et versez-y la sauce.

N.° 560 (*bis*). *Salmi de Pluviers garni.*

Procédez comme ci-dessus, en joignant à la sauce des tranches de truffes, des pieds de céleri cuits et des olives; lorsque la garniture a pris goût, mêlez-y les boyaux broyés, passez au tamis, et achevez comme à l'article précédent. On fait aussi de salmis de pluviers semblables à ceux de bécasses (Voy. n.° 564).

N.° 561. *Salmi de Pluviers, à la ménagère.*

Comme celui de tourdes (Voy. n.° 556 *bis*).

N.° 562. *Vanneau.*

Le vanneau ne se vide pas, on le présente rôti, en salmi, etc., comme le pluvier; il est moins

par un petit oignon ; vous pouvez aussi dépecer les bécasses et faire bouillir les débris : avec ce fond de cuisson et le vin blanc sec vous mouillerez les bécasses ou les boyaux toujours passés au tamis.

N.° 565. *Bécassines rôties.*

On les rôtit comme la bécasse (Voy. n.° 563) et on les présente comme il est dit aux pluviers (Voy. n.° 559).

N.° 566. *Salmi de Bécassines.*

Faites comme pour les bécasses (Voy. n.° 564), avec cette seule différence que vous partagez en deux la bécassine sur toute sa longueur.

N.° 567. *Bécassines à la ménagère.*

Comme le salmi de tourdes à la ménagère (Voy. n.° 556 *bis*).

N.° 567 (*bis*). *Bécassines au Gratin.*

Comme les grives au gratin (Voy. n.° 554).

N.° 568. *Bécasseau.*

On peut le préparer comme la bécassine rôtie (Voy. n.° 565), en salmi (Voy. n.° 566), au gratin (Voy. n.° 567 *bis*), en timbale (Voy. n.° 611), pâtés (Voy. n.° 601), et en caisse (Voy. n.° 873). Mais il est à observer, pour ce dernier apprêt, que le bécasseau faisant la rôtie, on mêle les boyaux à la farce et qu'on sauce au fu-

(Voy. n.° 117) où vous aurez haché le foie bien menu.

N.° 571. *Filets de Levreau piqués.*

Enlevez les filets du lièvre, parez-les de leur peaux, et piquez-les à petit lard pour les mariner ensuite à l'huile ou au vinaigre (Voy. n.° 182); faites-les cuire dans un peu de demi-glace (Voy. n.° 108); quinze minutes avant de servir, faites-les cuire le lard en dessous et presque sans mouillement; couvrez-les d'un papier, d'un couvert et de cendres rouges; après qu'ils ont cuit dans leur glace, versez dans le plat une sauce au chevreuil (Voy. n.° 870) et placez-y les filets.

N.° 571 (*bis*). *Sauté de filets de Lièvre.*

Otez la peau et coupez-les à filets de la longueur du doigt et de quatre lignes d'épaisseur; assaisonnez-les dans un plat avec du sel, de fines herbes et des truffes, le tout haché, et le jus d'un citron; placez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, pour les sauter au moment de servir; écoulez le beurre du sautoir et posez les filets dans leur plat, avec des croûtons glacés (Voy. n.° 177) et coupés dans la forme des premiers.

Jetez dans le sautoir un demi-verre de vin blanc sec, faites-le bouillir en y mêlant un peu de fumet de gibier (Voy. n.° 101) et un peu de demi-glace (Voy. n.° 108); quand le tout sera réduit aux trois quarts, joignez de l'espagnole (Voy.

de cuisson suffisent ; laissez refroidir le gâteau dans la casserole, et faites la chauffer un peu lorque vous voudrez le renverser sur le plat ; enlevez les bardes de lard, et servez-le entouré et couvert de gelée hachée ; autrefois on le graissait, mais cet aspect était dégoûtant et l'on était obligé d'enlever toute cette enveloppe lorsqu'on voulait le manger ; cet objet peut se servir sur un socle graissé et décoré de gelée.

N.° 574. *Civet de Lièvre, à la ménagère.*

Coupez votre lièvre à morceaux, pesez la viande et ajoutez par livre un gros et demi de sel épice et trois onces de lard ; de ce même lard, déjà pesé, coupez quelques gros lardons et assaisonnez-les avec un peu de ce même sel ; lardez bien vos morceaux de lièvre et coupez le reste du lard à petits dés ; placez le tout dans un plat profond et saupoudrez avec le reste du sel dont j'ai donné le poids entier ; jetez-y un verre de vin, quelques couennes de cochons frais, coupées à morceaux, si vous en avez, un peu de carotte ; mélangez bien le tout et faites-le cuire dans un pot de terre où vous avez mis une cuillerée de saindoux et que vous entourez de cendres rouges ; la cuisson doit s'opérer à petit feu ; fermez le pot d'un double papier pour que la fumée ne s'en échappe pas, et posez un couvert par-dessus ; lorsque votre lièvre commencera à se cuire faites le sauter, et, après cuisson, versez-y le sang comme si vous y jetiez une liaison.

N.° 575. *Court-bouillon de Lièvre, à la ménagère.*

Après avoir coupé le lièvre à morceaux, vous le pesez ainsi qu'un gros et demi de sel épice par livre de chair ; vous ajoutez trois onces de lard, dont la moitié coupée en lardons vous sert à piquer le lièvre ; hachez le reste et placez-le dans un petit chaudron ou dans une casserole un peu haute de bords, avec une cuillerée de saindoux ou de tout autre dégraissis ; le lard du piquage doit être assaisonné sur la quantité de sel déjà pesée.

Lorsque le lard est fondu, posez-y le lièvre que vous assaisonnez avec le reste du sel épice auquel vous joignez un morceau de carotte, deux aulx ou un oignon ; faites bien revenir le lièvre en le remuant de temps en temps avec une cuiller de bois ; lorsqu'il sera bien passé et les morceaux bien roidis, mouillez jusques à la surface avec moitié eau bouillante et moitié vin ; faites partir à feu ardent, et si le lièvre est dur, ralentissez le feu afin de n'être pas obligé d'allonger le mouillement durant la cuisson convenable ; si, au contraire, il se trouve tendre, il faut que le mouillement ait opéré sa réduction quand le lièvre est cuit ; dégraissez et liez avec le sang ; observez que la sauce soit en ébullition lorsque vous la lierez ; ajoutez deux cuillerées à bouche d'excellente huile ou un morceau de beurre ; la liaison terminée, faites sauter et servez.

Nota. Je conseillerai aux personnes qui n'aiment pas l'huile, de mettre dans la sauce, avant d'y jeter

une cuillerée à café de farine ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin de Madère, à recouvrir le lapereau ; posez sur un bon feu, et qu'après la cuisson il ne reste que la sauce nécessaire ; joignez-y ; au moment de servir, une cuillerée à bouche de bonne huile ou beurre et un peu de jus de citron.

N.° 579. *Lapereau en poulette.*

Faites-en des morceaux, comme pour le précédent, et lardez-les à petits lard ; mettez à fondre ; dans une casserole, une plaque de lard ou un morceau de beurre ; ajoutez une tranche de jambon et passez-y votre lapereau que vous assaisonnerez avec du sel et du poivre ; après l'avoir un peu passé, jetez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, joignez-y un bouquet (Voy. n.° 168), un oignon piqué (Voy. n.° 1) ; quand il sera cuit aux trois quarts, vous ajouterez quelques champignons ; et, après la cuisson entière, vous dégraisserez et lierez avec deux jaunes d'œufs et un jus de citron ; vous pouvez y mettre aussi quelques tranches de truffes.

Nota. Servez-vous, pour cet apprêt, de lapereaux bien jeunes.

N.° 580. *Gibelotte de Lapereau.*

Faites d'abord un roux avec du beurre et une pincée de farine dans une casserole (Voy. n.° 86) : coupez votre lapin et faites-le revenir dans ce roux, en le tournant avec la

cuiller ; assaisonnez avec du sel, du poivre, du basilic et du laurier ; faites fondre à moitié, dans une autre casserole, un peu de lard coupé à petits dés que vous verserez ensuite dans votre lapin ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc sec, et lorsque le lapin sera au milieu de sa cuisson, vous y joindrez de petits oignons déjà passés au beurre.

N.° 581. *Lapereau roulé.*

Fendez-le sur la longueur du ventre, et désossez-le en entier, en laissant tenir la tête à la peau du cou ; assaisonnez quelques petits lardons avec du sel épice et piquez-en bien les cuisses et les filets ; couchez sur la viande une farce fine (Voy. n.° 159) que vous allongerez à votre gré avec la lame d'un couteau, et sur laquelle vous couperez à petit dés une légère tranche de jambon et des truffes ; roulez votre lapereau en commençant par les cuisses et allant jusques à la tête ; ficelez-le, mettez à cuire dans une bonne braise (Voy. n.° 167), et, après sa cuisson, vous l'égoutterez, le déficelerez et verserez dessus une sauce hachée (Voy. n.° 116).

N.° 582. *Filets de Lapereau piqués.*

Otez la peau des filets de plusieurs lapereaux, ce qui se fait en posant la main gauche dessus et passant le couteau dans le filet, presque immédiatement au-dessous de la main ; piquez à petits lard ; marinez avec une goutte d'huile et un

nées en noisettes, enfin un cordon de culs d'écrevisses également disposés, et vous composerez de même le côté opposé à celui par lequel vous aurez commencé.

Couvrez votre coquille par des plaques de lard et une abaisse de pâte (Voy. n.° 603); soumettez au four, et lorsque vous servirez, enlevez la pâte et le lard, égouttez, glacez (Voy. n.° 177) et versez sur votre entrée une sauce espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 584. *Turban de filets de Lapin.*

Posez dans votre plat un peu de farce à quenelles (Voy. n.° 155); ayez la mie d'un pain blanc pour potage, coupez-la de forme ronde, sur cinq pouces et demi de diamètre et trois de hauteur, placez-la au milieu du plat; bardez-la avec des plaques de lard et trois lignes d'épaisseur de farce à quenelles.

Prenez alors vos filets de lapin, piqués comme à l'article précédent, et dressez-les autour du pain, le gros bout sur le plat et le petit replié sur le pain; ne les rangez pas droits et serrés, mais en ligne serpentine et séparés les uns des autres par un espace semblable à celui ménagé dans l'article ci-dessus.

Vous varierez les remplissages, à mettre dans ces distances, par un rang de truffes tournées en noisettes, de petits oignons cuits au blanc, des carottes et des queues d'écrevisses.

Recouvrez avec des bardes de lard, une abaisse de pâte à feuilletage (Voy. n.° 603), et soumettez au four.

Après la cuisson, enlevez pâte, lard et pain, ainsi que le second lard qui entourait ce dernier; égouttez bien et glacez (Voyez n.° 177) votre turban que vous remplirez ensuite avec un ragoût mêlé (Voy. n.° 164), saucé lui-même avec une allemande (Voy. n.° 83); couronnez enfin par un ris de veau piqué et glacé (Voy. n.° 246).

N.° 585. *Jeunes Lapereaux piqués en Faisandeau.*

Désossez deux jeunes lapereaux jusques à un pouce des cuisses, en commençant ras de la tête que vous coupez; écorchez les pattes et coupez les ongles comme à une volaille; assujétissez les cuisses au moyen d'une aiguille à brider et d'une ficelle que vous passez en travers et que vous nouez derrière.

Piquez le dedans des cuisses avec quelques menus lardons assaisonnés; piquez aussi les filets; mettez sur les cuisses un bon salpicon (Voy. n.° 165) bien truffé, et sur celui-ci un peu de farce bien égalisée; ployez l'enveloppe du lapereau par-dessus les cuisses et cousez tout le tour jusques à la jointure des pattes: le tout ainsi arrangé doit avoir la forme d'une volaille.

Blanchissez le faisandeau dans une casserole avec du beurre fondu et le jus d'un citron; mettez-le à refroidir; piquez-le à menus lardons et marinez-le à l'huile et au vinaigre; faites-le cuire à la broche au moyen d'une brochette passée au travers; enveloppez-le d'un papier qui contienne la marinade; ôtez ce papier un moment avant

de servir, afin que la pièce prenne une bonne couleur; enlevez la ficelle, glacez (Voy. n.° 177) et arrosez d'une sauce au chevreuil (Voy n.° 870)

N.° 585 (*bis*). *Cuisses de Lapin aux petits pois.*

Après avoir paré des cuisses de lapin, blanchissez-les sur la braise ou bien dans une casserole avec du beurre; mettez à refroidir; piquez à menus lardons et faites cuire en entrée piquée (Voy. n.° 176); lorsque vous voudrez servir, glacez (Voy. n.° 177) et versez dans le plat une garniture de petits pois (Voy. n.° 141) ou toute autre; placez les cuisses par-dessus.

PIGEONS.

N.° 586. *Pigeons en entrée de broche.*

Troussez et faites cuire les pigeons ainsi qu'il est indiqué à l'article 170; après cuisson, ôtez la ficelle; dressez-les sur leur plat, et versez-y pour sauce un jus (Voy. n.° 77) ou une remoulade (Voy. n.° 132), ou même toute autre sauce.

N.° 587. *Pigeons à la Crapaudine.*

Choisissez des pigeons bien tendres; troussez-les, les cuisses enfoncées dans le ventre; fendez-les par le dos; abattez les côtés pour applatir les pigeons, et assaisonnez-les dans un plat où vous les arroserez avec un peu d'huile ou de beurre.

tron ou un filet de vinaigre, et quand vous tuerez vos pigeons faites-y tomber le sang; disposez-les comme pour l'apprêt ci-dessus, et servez-vous, pour liaison, du sang auquel vous aurez ajouté deux ou trois jaunes d'œufs et deux ou trois cuillerées à bouche de lait, le tout passé au tamis.

N.° 590. *Pigeons au Soleil.*

Troussez deux pigeons, comme pour rôti, sans les brider; faites-les cuire tout entiers en fricassée (Voy. n.° 442), et que la sauce soit un peu épaisse; après la liaison, mettez-les à refroidir sur un plat; faites-leur prendre toute leur sauce; passez-les dans une pâte à frire (Voy. n.° 221), et faites-les frire de belle couleur; jetez au milieu du plat où vous les servirez, un peu de persil également frit.

N.° 591.

Gibiers faisant la rôtie.	*Pièces ne faisant pas la rôtie et qui doivent être enveloppees d'un papier graissé ou beurré à la cuisson.*
Ortolan.	Dinde.
Bec-figue.	Chapon.
Torcol (*Tire-langue*).	Poularde.
Grasset.	Poulet.
Loriot.	Faisan.
Coucou.	Canepetière.
Alouette.	Pigeon.

Tourde.
Merle.
Merlate.
Grive.
Pluvier gris.
Pluvier doré.
Vanneau.
Râle d'eau.

Outarde.
Pintade.
Paon.
Perdreau.
Bartavelle.
Gélinotte.
Tourterelle.
Biset *(Pigeons sauvages)*.

Pièces ne faisant pas la rôtie et qui se cuisent à la broche, sans papier.

Poule d'eau.
Cabidoule.
Bécasse.
Bécassine.
Bécasset.
Bécassine d'Irlande.
Pluvierette.
Charlot.
Butor.
Râle de genet.
Hupe.
Et tous les petits oiseaux du mois de septembre, lorsqu'ils sont bien gras.

Canard.
Caille.
Sarcelle.
Albran.
Macreuse.
Palombe *(Ramier)*.

PATISSERIE.

N.° 592. *Pâte en ouille.*

Mettez, sur le tour à pâte, quatre onces de farine ; faites un trou au milieu pour recevoir le

à plusieurs reprises, avec la pomme de la main, sur le tour, en l'éloignant et la ramenant à vous sans cesse, pendant la pression ; faites ainsi jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mais toujours ferme ; si elle ne pouvait acquérir le degré de liaison convenable, coupez-la à morceaux, faites-y tomber quelques gouttes d'eau, réunissez le tout, laissez le reposer quelques minutes sous une serviette imbibée, et fraisez alors de nouveau.

Lorsque vous ferez plus d'une livre de pâte, pour quelque gros pâté froid, divisez-la en trois portions que vous fraiserez séparément et que vous réunirez ensuite.

N.° 594. *Manière de monter un Pâté.*

Abaissez les trois quarts de votre pâte à un pouce d'épaisseur s'il s'agit d'un gros pâté froid, et à huit lignes s'il s'agit d'un pâté chaud ; marquez la forme que vous voudrez lui donner, par l'impression du doit, à un pouce du bord ; amincissez l'intérieur de votre abaisse en pressant la pâte avec les mains et la faisant, par là, marcher insensiblement du centre à la circonférence, sans toucher à l'épaisseur du bord : relevez ensuite ce bord par la simple pression des doigts tenus perpendiculaires, de façon à ce qu'il se tienne droit et sur lui-même ; exhaussez peu à peu ce bord, en comprimant toujours de la même manière la base, et en tenant les doigts allongés ; montez sans plis, et lorsque la pâte menacera de tomber, prenez le bord à deux mains, rapprochez-le en serrant la

pâte, afin que la circonférence du haut soit un peu moindre que celle du bas ; donnez enfin au pâté une bonne forme en imprimant le revers de la main dans la caisse.

Cette description est la plus exacte que possible ; mais, néanmoins, il faut avoir pratiqué long-temps et souvent pour réussir à bien monter un pâté.

N.° 595. *Pâte Durand, pour mouler toutes sortes de Pâtés froids ou chauds.*

Mettez également, sur le tour à pâte, une livre de farine tamisée ; faites-y la fontaine, comme ci-dessus ; ajoutez deux gros et demi de sel fin, trois jaunes d'œufs, trois quarts d'un verre d'eau, quatre onces de saindoux, et mêlez bien le tout avec le liquide, comme pour le feuilletage (Voy. n.° 603) ; seulement tenez-la un peu plus ferme, mais d'une solidité toujours en rapport avec l'intensité du beurre que vous allez y joindre.

Laissez reposer la pâte pendant huit minutes, en la couvrant d'un linge ; après ce temps, abaissez-la à un pouce d'épaisseur, et posez dessus huit onces de beurre que vous étendrez pour la masquer entièrement ; repliez-la par-dessus le beurre, et manipulez comme pour le feuilletage ; abaissez toujours, comme pour ce dernier, avec le rouleau, pendant cinq fois, et servez-vous en.

N.° 596. *Point du Four.*

Le pâtissier et le boulanger connaissent à la seule inspection du four le degré de sa chaleur ;

la noix de jambon que vous voulez employer, vous la ferez ensuite bouillir pendant quatre heures consécutives, après avoir assaisonné le liquide avec un gros bouquet et un oignon piqué (Voy. n.° 1) : ce temps écoulé, retirez-la et laissez-la se refroidir ; vous enleverez alors la couenne du dessus et une partie du gras qui, haché avec une livre de veau et deux livres de lard, doit former la farce nécessaire pour la confection du pâté ; cette farce, après avoir été hachée, doit être pilée et assaisonnée avec un gros et demi de sel épice, de fines herbes hachées, deux jaunes d'œufs, et quelques truffes.

Piquez, avec de moyens lardons, une noix de veau d'abord parée de ses peaux, et coupée en quatre ; pesez-la afin de savoir au juste l'assaisonnement qui lui convient, c'est-à-dire un gros et demi de sel épice par livre de viande ; la moitié du sel pilé doit servir à assaisonner les lardons, et l'autre doit être répandue sur le veau ; ces préalables remplis, vous placerez au fond et tout au tour du pâté une moitié de la farce, en observant de laisser, depuis l'endroit où vous l'arrêterez jusqu'au bord, l'intervalle d'un pouce ; la noix de jambon doit être déposée sur cette couche du hachis, au centre du pâté, et entourée de morceaux de veau, dans l'intervalle desquels vous mettrez des belles truffes ; couvrez le tout avec le restant du hachis, ajoutez-y une feuille de laurier, et recouvrez encore toute la surface du pâté avec des bardes de lard ; alors vous dorerez l'intérieur

du bord, et vous poserez le couvert que vous aurez abaissé à l'épaisseur de deux lignes; soudez-la bien avec les doigts et coupez-la tout autour bien également, après quoi vous pincerez le bout de la crête du pâté; vous pratiquerez au centre du couvert une petite ouverture sur laquelle vous passerez un peu de dorure; vous décorerez le pâté selon votre goût, et le dorerez enfin par deux fois, avec un œuf battu, dans lequel vous aurez mis une pincée de farine.

C'est le premier degré de chaleur du four qui convient à la cuisson du pâté (Voy. n.° 596); il faut avoir la précaution de l'entourer de carton, afin de le maintenir dans sa forme; lorsque le dessus commencera à prendre couleur, vous le couvrirez d'un papier, et vous ne le retirerez du four qu'après trois heures et demie; alors introduisez, par le trou du dessus, trois verres de consommé de volaille clarifié (Voy. n.os 5 et 103), et bouchez le trou avec de la pâte.

N.° 597 (*bis*). *Pâté de Jambon à la Durand.*

Faites cuire une noix de jambon, comme il est dit ci-dessus, et, lorsqu'elle sera au point et refroidie, ôtez-en la peau du dessus et coupez-la à tranches de quatre lignes d'épaisseur, en observant de ne pas confondre dans la même le gras et le maigre qu'il faut au contraire couper séparément; coupez, de la même manière, une noix de veau bien mortifiée; battez-en les tranches, après quoi vous les piquerez en chaînette avec de moyens lardons,

de manière à ce que les deux extrémités du lard introduit dans l'intérieur paraissent seulement aux ouvertures que forme la lardoire ; le veau, ainsi marié au jambon, ne comporte que la moitié de son assaisonnement ordinaire, c'est-à-dire les trois quarts d'un gros de sel épice par livre ; foncez votre pâté, et posez tout autour de la farce à pâté froid (Voy. n.° 597), en observant de laisser toujours aux parois une distance, d'à peu près un pouce, de la farce à l'extrémité ; posez ensuite, alternativement, des couches de toutes les tranches que nous venons d'indiquer, en commençant par celles de veau sur lesquelles il faut étendre de la farce, bien également ; sur cette farce, posez une couche de grosses tranches de truffes, sur celle-ci des lames bien minces de gras de jambon ; établissez enfin, par-dessus ce gras, des tranches de jambon, et recouvrez ces dernières de hachis ; vous remplirez ainsi votre moule en intercallant les couches, tâchez de terminer par les truffes que vous couvrirez avec le restant de la farce et des bardes de lard ; achevez la confection du pâté, à l'ordinaire, et laissez-le trois heures dans le four ; lorsqu'il est retiré et refroidi vous le remplissez d'un bon aspic de volaille (Voy. n.° 103), et lorsqu'il s'agit de le manger, il faut enlever le couvert et le lard, et couper le pâté à tranches.

N.° 598. *Pâté de Perdreaux.*

Désossez les perdreaux (Voy. n.° 397), pesez-en la chair et assaisonnez-la avec du sel épice,

à la quantité d'un gros et demi par livre de viande ; étendez-les alors sur un linge propre, et placez dans leur intérieur des filets de jambon cuits coupés bien carrément, puis des filets de truffes et de gras de jambon cuits aussi, que l'on peut remplacer par du lard ; étendez de la farce par-dessus le tout, après quoi vous tâcherez de rendre à vos perdrix leur forme primitive : cela fait, vous foncerez un moule a pâté avec de la pâte Durand (Voy. n.° 595) ; vous étendrez au fond et tout autour des parois, à l'intérieur, une moitié de la farce destinée à l'entière confection de la pièce, en laissant toujours à vide un pouce de l'extrémité du bord à l'endroit où vous arrêterez votre farce ; placez alors les perdreaux au centre ; mettez par-dessus des truffes, du jambon coupé à dés et le restant du sel épice ; mettez aussi des truffes entre chaque perdreau et recouvrez le tout avec le restant de la farce qui doit à son tour être recouverte de bardes de lard ; terminez le pâté comme il est dit (Voy. n.° 597 *bis.*) ; faites-le cuire de même et quand vous le retirerez du four, vous y introduirez quelques cuillerées de bon consommé fait avec les carcasses du gibier (Voy. n.° 5) ; vous pouvez placer les têtes de perdreaux sur le trou de la cheminée.

N.° 598 (*bis*). *Pâté froid de Dinde ou de Chapon.*

Les pâtés froids de dinde ou de chapon se font absolument comme ceux de perdreau ; la proportion pour l'assaisonnement est la même, ils ne

troduirez en perçant d'abord les foies avec une petite cheville de bois ; enfin vous les assaisonnerez toujours dans la proportion d'un gros et demi de sel épice par livre de viande.

Le foie réservé doit être haché avec deux livres de lard et une échalotte ; ce hachis doit encore être pilé dans un mortier, avec huit onces de truffes ; enfin il faut le lier en y mettant trois jaunes d'œufs, et le sortir du mortier pour le mêler encore à une livre de truffes et une demi-livre de jambon cuit ; il faut que ces deux derniers objets soient coupés à petits dés ; tout cela fait, foncez un moule à pâté avec de la pâte Durand (Voy. n.° 595), garnissez-en le fond et le pourtour avec la moitié de la farce ci-dessus indiquée ; rangez par-dessus les moitiés de foies, en plaçant des truffes un peu assaisonnées entre chaque partie ; couvrez le tout avec le restant de la farce, puis avec des bardes de lard, et terminez le pâté à l'ordinaire ; il doit être mis au four chaud (Voy. n.° 596), et demande trois heures de cuisson.

N.° 600. *Pâté de Lièvre haché, à la Durand.*

Foncez une casserole avec un demi-feuilletage (Voy. n.° 604), remplissez-le ensuite avec du hachis de gâteau de lièvre (Voy. n.° 573), et couvrez avec une abaisse ; vous souderez les bords de la pâte en la repliant en forme d'ourlet ; vous ferez un trou au milieu du couvert et exposerez la pièce au four, quinze minutes après la chaleur primitive (Voy. n.° 596) ; le temps voulu pour

la cuisson est trois heures pour un gros pâté et deux pour un petit ; ce temps écoulé, vous les laissez refroidir dans la casserole ou moule ; quand vous voudrez l'ôter, vous l'exposerez, avec l'usine qui le contient, sur des cendres rouges, pour pouvoir le détacher, et vous le renverserez sur un plat.

N.° 601. *Pâtés chauds de Bécassines.*

Plumez et flambez les bécassines ; séparez-en le cou et les pattes ; fendez-les ensuite par la poitrine pour en enlever l'os, et rangez-les sur un plat ; vous les marinerez en répandant par-dessus un peu de sel épice, des échalottes, du persil et des truffes, le tout bien haché et une cuillerée à bouche de bonne huile, à laquelle on peut suppléer par du lard rapé ou du beurre fondu ; sautez vos bécassines sans les exposer au feu, et laissez-les prendre goût ; pendant ce temps vous pilerez et broyerez dans un mortier les boyaux de votre gibier, mêlés à de la farce fine (Voy. n.° 159), après quoi vous dresserez votre pâté, vous l'enduirez au fond et tout autour dans l'intérieur avec la moitié de la farce que vous devez employer ; vous en placerez une autre partie sur chaque moitié de bécassine et vous rangerez ces dernières en couronnes, dans le pâté, en mettant une tranche de truffe entre chaque moitié de bécassine, et répandez ensuite sur le tout ce qui est resté dans le plat où vous les avez marinées ; vous pouvez ajouter quelques boulettes de

(Voy. n.° 159) ; ajoutez-y des truffes , quelques boulettes de hachis , une feuille de laurier ; couvrez le tout avec des bardes de lard et terminez le pâté à l'ordinaire ; une heure et demie suffira à sa cuisson ; durant cet intervalle , passez dans une petite casserole quelques tranches de truffes , comme à l'article précédent ; vous pouvez ajouter à la sauce , déjà indiquée , quelques pieds de céleri , des culs d'artichauts et toute autre garniture ; vous ferez bouillir le tout sur l'angle du fourneau , et , après l'avoir dégraissé , vous le répandrez dans le pâté dont vous aurez enlevé le couvert et le lard ; on peut aussi ôter la pâte du tour qui ne serait pas bien cuite.

N.° 603. *Feuilletage.*

Mettez sur le tour à pâte une livre de farine bien tamisée , ramassez-la en tas bien arrondi et pratiquez au milieu un vide pour contenir le liquide qu'elle doit absorber ; vous y mettrez d'abord deux gros et demi de sel , deux jaunes d'œufs , une once de beurre et un verre et demi d'eau fraîche ; vous remuerez bien ce mélange avec le bout des doigts que vous tiendrez écartés ; vous mêlerez d'abord le beurre à l'œuf , et vous prendrez ensuite la farine qui , peu à peu , doit faire corps avec tous les objets désignés ; lorsqu'elle sera transformée en pâte , vous la ramasserez et la manipulerez convenablement , en appuyant la main sur le tour ; observez bien qu'après trois minutes de travail , elle doit être moelleuse et bien lisse ; que surtout il

faut éviter également de la rendre trop ferme ou trop molle, les deux excès nuiraient au mélange que vous avez encore à faire pour la feuilleter ; laissez-la reposer un moment sous une cloche ou sous un linge double, et maniez, durant cet intervalle, une livre de beurre ; si, par cas, il était trop ferme pour que la chaleur des mains pût l'attendrir, vous le pileriez dans un mortier ; abattez, avec le rouleau, la pâte d'un demi pouce d'épaisseur ; vous masquerez bien également toute sa surface avec du beurre, de façon à en réserver gros comme un œuf ; relevez alors les bords de la pâte, à l'effet d'en bien envelopper tout le beurre, et vous l'abaisserez de nouveau aussi mince que possible ; vous la ployerez ensuite comme une serviette et la laisserez reposer cinq minutes ; ce temps écoulé, il faut, sur nouveau frais, l'abaisser avec le rouleau, manier le beurre que vous avez réservé et le diviser en petits morceaux que vous allongez avec le pouce sur toute la surface de la pâte ; enfin vous la ployez encore et vous lui donnez un troisième et dernier tour en ayant soin de jeter légèrement dessus et dessous une pincée de farine qui la préservera de s'attacher au tour ; la pâte ainsi confectionnée, s'emploie pour toute sorte de pâtisseries, vol-au-vent, tourtes, etc.

Observation.

Dans l'été où le beurre n'est pas bien ferme, il faut, ou le descendre dans un puits, la veille du

sans en réserver, comme il est dit au feuilletage ordinaire ; de plus, il faut abaisser la pâte cinq fois au lieu de trois.

N.° 605. *Croustade de Pigeons.*

Après avoir plumé, flambé et vidé deux ou trois pigeons, coupez-leur les pattes et troussez-les le bout des cuisses en dedans ; vous les piquerez avec quelques lardons assaisonnés : vous les assaisonnerez avec du sel épice, et vous les mettrez dans une casserole où vous aurez fait fondre une plaque de lard ou un morceau de beurre ; ajoutez à cela une plaque de jambon coupée à filets, et passez ensuite vos pigeons sur le feu pour les faire roidir ; ajoutez-y un peu d'échalotte et de persil, le tout bien haché, puis quelques tranches de truffes, et vous les laisserez refroidir dans un plat creux ; faites alors une abaisse avec du feuilletage (Voy. n.° 603) ; coupez-la bien en rond, de huit pouces de diamètre ; placez ce rond sur une tourtière, légèrement saupoudrée de farine ; mettez de la farce au milieu de l'abaisse, posez par-dessus les pigeons et leur garniture, même des boulettes s'il vous reste du hachis pour en faire, et, disposant le tout en forme de dôme, vous le couvrirez de bardes de lard ; posez alors la deuxième abaisse qui doit servir de couvert à la croustade, après avoir passé un peu d'eau autour de la première, au moyen d'une plume ; ce couvert, abaissé à deux lignes d'épaisseur, doit être plus grand que le rond du dessous, et il faut le placer de manière à en-

après cela, vous égaliserez bien sur chaque filet un peu de farce à quenelles de poisson (Voy n.° 156) ; vous les roulerez ensuite les uns après les autres, et les placerez sur une farce semblable établie elle-même sur une abaisse de pâte à feuilletage (Voy. n.° 603), jusqu'à la distance d'un pouce et demi du bord ; vous placerez sur les filets des boulettes faites avec le restant de la farce, et recouvrirez le tout avec des bardes de lard ; terminez la tourte, et la faites cuire à l'ordinaire, et servez-la avec une garniture faite avec des truffes, des huîtres et des queues d'écrevisses.

N.° 606. *Croustade à la Financière.*

Après avoir légèrement sauproudé une tourtière avec de la farine, placez par-dessus une abaisse de feuilletage de deux lignes d'épaisseur (Voy. n.° 603); garnissez cette pâte jusqu'à un pouce du bord avec de la farce à quenelles (Voy. n.° 155) et couvrez cette farce avec un papier que vous aurez arrondi et bombé en forme de calotte, à l'effet de soutenir le couvert de la tourte ; vous mouillerez ensuite les bords de la première abaisse et, après avoir enduit le papier de beurre, vous poserez par-dessus la deuxième, avec la précaution mentionnée à l'article ci-dessus ; cette dernière, devant envelopper le tout, doit être d'une dimension plus étendue et de la même épaisseur que la première ; finissez à l'ordinaire, et, après trois quarts d'heure de cuisson, enlevez-en le couvert, le papier et la pâte qui, dans l'intérieur, ne serait pas

alors sur le ragoût un jus de citron, et laissez-le se refroidir.

Durant le temps nécessaire pour arriver à ce dernier résultat, beurrez l'intérieur d'une casserole, foncez-la avec de la pâte à feuilletage (Voy. n.° 603), versez-y le ragoût et recouvrez avec une abaisse de la même pâte ; il faut souder les deux bords avec la pointe d'un couteau, faire un trou au milieu du couvert, et mettre la timbale au four chaud (Voy. n.° 596) ; une heure de cuisson suffit ; renversez-la ensuite sur un plat, détachez le couvert avec la pointe du couteau, et répandez dans la timbale une sauce espagnole (Voy. n.° 80), et remettez le couvert dessus.

N.° 610. *Timbale au Macaroni.*

Mettez dans une casserole trois verres et demi d'eau, un peu de sel et demi-once de beurre, un oignon piqué d'un girofle et un morceau de carotte ; lorsque le liquide sera en ébullition jetez-y quatre onces de macaroni que vous ferez cuire à petit feu et que vous égoutterez ensuite au passoir ; cela fait, mêlez-les à quatre onces de fromage rapé de parmesan ou de gruyère et passez le tout à la casserole, dans quatre onces de beurre fondu ; il faut, pendant les quelques instans que cette préparation est exposée sur le feu, la remuer avec une cuiller ; ajoutez-y du jus de rôti ou de bœuf, ou de tout autre bon fond ; après quoi vous ôterez la casserole du feu et laisserez refroidir son contenu ; vous prépare-

une brochette, et lorsqu'elles seront de belle couleur vous les mettrez à égoutter sur un passoir, et les dresserez sur un plat.

Observation.

On peut faire des rissoles avec toute sorte de farces et salpicon; on en fait aussi aux huîtres, aux queues d'écrevisses, aux anchois, mais il faut mêler à ces trois dernières de la farce de poisson (Voy. n.° 156).

N.° 613. *Petits Pâtés au jus.*

Foncez de petits moules de fer avec de la pâte à feuilletage (Voy. n.° 603): mettez au fond de la farce à gratin (Voy. n.° 160) et couvrez avec un rond de la même pâte dont vous aurez marqué le milieu avec le vide pomme; dorez les pâtés et mettez-les au four; quand ils seront cuits, vous enleverez la partie marquée et vous mettrez dans chacun d'eux une cuillerée de bon jus (Voy. n.° 77).

N.° 613 (*bis*). *Petits Pâtés au Salpicon.*

Foncez des moules comme ci-dessus, remplissez-les de pain à potage que vous avez fait d'abord tremper dans l'eau, que vous avez ensuite pressés dans un linge et que vous avez enfin mêlés à de la graisse de bœuf bien hachée; cela fait, passez avec une plume un peu de beurre fondu sur la pâte, et couvrez les petits pâtés à l'ordinaire; il faut les dorer et les mettre au four

s'ils sont gros ; lorsque le tout est bien pilé, jetez-y un peu d'eau de fleurs d'orange, ôtez la pâte du mortier et servez-vous en pour toute sorte de choux.

Lorsque vous voudrez vous servir de cette pâte pour beignets soufflés, tenez-la un peu moins intense : craignez toutefois de la faire trop molle ; vos beignets ne seraient pas ronds et ils auraient mauvaise mine ; on peut remplacer l'eau par du lait ou même faire un mélange des deux par moitiés.

N.° 617. *Choux au Caramel.*

Saupoudrez d'un peu de farine le tour à pâte ; mettez-y une cuillerée de pâte royale sur laquelle vous jeterez aussi quelque peu de farine ; allongez cette pâte avec les mains et coupez-la, avec un couteau, par morceaux de deux pouces et demi de long sur huit ou neuf lignes de diamètre ; à mesure que vous confectionnez les divers morceaux, posez-les sur une feuille saupoudrée de farine, et laissez entre eux une distance convenable ; mettez au four, vingt minutes après sa chaleur primitive, c'est-à-dire lorqu'on en retire ordinairement le feuilletage (Voy. n.° 596) ; après cuisson, sortez-les, faites une fente sur la longueur, avec la pointe du couteau, et introduisez-y de la crême, de la groseille ou de la marmelade d'abricots.

Mettez dans une casserole un peu de sucre et d'eau, faites-les tomber en caramel bien blond, et trempez-y vos choux ; avant que le caramel soit refroidi jetez-y des nonpareilles ou du sucre en couleur.

forme de navette : dorez-les, semez-y du gros sucre, et faites cuire au four, trente minutes après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596).

N.° 620. *Beignets soufflés.*

Ayez du lait, ou bien moitié lait et moitié eau, et faites comme pour la pâte royale, n.° 616.

Mettez de l'huile dans une grande poêle, et quand elle commencera de s'échauffer, faites-y tomber à peu près, gros comme une noix, de votre pâte ; faites de même pour tous vos beignets ; faites attention de ne pas trop les rapprocher, car devant tripler de volume à la cuisson, ils se prendraient l'un à l'autre ; imprimez, à deux mains, constamment, un mouvement de rotation à votre poêle : prenez-la ensuite de la main gauche, quand vos beignets commencent de cuire, tournez-les sur eux-mêmes avec une écumoire, et tâchez, en passant cet instrument sur chacun d'eux, de les bien arrondir.

Lorsque les beignets augmentent de volume, faites les chauffer à un feu plus vif, et, après cuisson, ôtez la poêle du feu ; transposez, au moyen de l'écumoire, les beignets dans un passoir à égoutter, placez-les ensuite dans un plat et saupoudrez-les avec du sucre fin.

N.° 621. *Beignets sans pareils.*

Faites comme pour les précédens ; garnissez-les avec de la crême ou de la gelée de groseilles,

saupoudrez avec du sucre et glacez-les avec la pelle rougie.

N.° 622. *Buisson de Beignets sans pareils.*

Passez avec une plume un peu d'huile dans un moule ou une casserole ; faites des beignets garnis comme ceux ci-dessus ; ayez aussi un peu de caramel bien blond (Voy. n.° 617), trempez-y vos beignets et rangez-les les uns après les autres dans votre moule, de manière à l'en tapisser entièrement ; versez, à l'intérieur, le reste de votre caramel, et, quand le tout est refroidi, renversez sur le plat ; si, par cas, les beignets ne se détachaient pas bien de la casserole, frappez-en la queue avec le manche d'un couteau et renversez de nouveau.

N.° 622 (*bis*). *Sultane de petits Choux.*

Disposez votre pâte comme au n.° 620 : coupez-en des morceaux de la grosseur d'une noix, et arrondissez-les avec la main ; posez-les au fur et à mesure sur des feuilles saupoudrées légèrement avec de la farine ; gardez une distance entre eux et soumettez au four, vingt minutes après la chaleur primitive (Voy. n.° 596) ; après cuisson, garnissez-les avec de la crême pâtissière (Voy. n.° 674) ou toute sorte de marmelades ; montez-les ensuite dans un moule ou une casserole, comme à l'article précédent, et versez sur un plat.

N.° 623. *Pâte à la Magdelaine.*

Mettez dans un plat profond dix onces de sucre,

retirer quand la couche est complète, afin de lui donner toujours le temps de cuire ; mettez sous votre broche un plateau pour recevoir la pâte qui tombe et que vous reversez dessus ; arrivés à la dernière couche, vous laissez cuire à petit feu et tâchez de lui faire prendre la meilleure couleur possible ; glacez votre gâteau avec du sucre fin et en passant dessus un papier allumé ; jetez-y de suite des nonpareilles vertes ou sucre coloré ; retirez la broche du feu, et, quand le moule sera bien refroidi, déficelez le papier et retirez votre gâteau.

Observation.

J'ai indiqué la forme du pain de sucre comme la plus facile à exécuter ; il est aisé de concevoir qu'on peut donner au moule toutes les formes que l'on veut ; on peut également mettre dans la pâte, au lieu d'eau-de-vie, toute sorte d'essences.

N.° 625. *Pâte d'Amandes.*

Émondez une livre d'amandes, lavez-les et faites-les tremper quelques heures à l'eau fraîche ; égouttez et séchez bien dans une serviette ; ayez soin que le pilon et le mortier où vous les mettrez ensuite soient bien propres ; il faut, avant d'y placer vos amandes, y piler quelques zestes de citrons ; à mesure que vous pilerez bien le tout, humectez avec cinq blancs d'œufs et parfumez avec un peu d'eau de fleurs d'orange.

Joignez à cette pâte quatorze onces de sucre passé

au tamis ; placez-la dans une casserole sur le feu ; faites dessécher en remuant constamment avec la cuiller, et passez de temps en temps la lame d'un couteau autour de la casserole pour en détacher la pâte qui s'y prend ; lorsque celle-ci quitte aisément le fond, et qu'un morceau posé sur la main ne s'y attache pas, la pâte est assez desséchée ; retirez du feu en remuant un instant, et, quand elle est à moitié refroidie, mettez-la dans un papier saupoudré avec un peu de sucre fin : partagez-la en deux parties, roulez chacune d'elles dans une feuille de papier, et servez-vous en quand elle sera froide.

N.° 626. *Caisses de Pâte d'Amandes.*

Faites avec cette pâte, au moyen du rouleau, une abaisse bien mince que vous saupoudrez en travaillant avec un peu de sucre fin, mitigé à moitié avec de la farine ; faites de petites caisses ou gobelets : pour cela, coupez votre abaisse, avec un coupe pâte, de deux pouces de diamètre ; coupez ensuite de petites bandes de la même épaisseur sur une longueur de six pouces et une hauteur de huit lignes ; passez les extrémités de ces bandes dans un peu de blanc d'œuf et soudez-les en les assujétissant sur les fonds déjà faits, à deux lignes de leur bord, de manière que la bande leur soit perpendiculaire, ronde comme eux, et forme un petit gobelet.

Lorsque tout sera ainsi disposé, saupoudrez d'un peu de farine une tourtière, et placez-y dessus

d'une belle couleur et un peu sèches, sortez-les à la bouche du four, retournez-les et enfoncez le milieu avec une petite cuiller; remettez ensuite au four.

On peut faire ces méringues long-temps à l'avance, en les conservant dans un endroit sec; l'orsqu'on veut les servir, on met dedans de la crême à la Chantilly; on les marie, en réunissant deux méringues en une seule, c'est-à-dire un morceau contre l'autre; on peut également placer entre deux, ou de la crême ou des confitures.

N.° 629. *Grosses Méringues à la Chantilly.*

La seule différence qu'il y ait entre celles-ci et les précédentes, ne consiste presque que dans leur grosseur; quand la pâte est faite, ayez un moule arrondi en forme de dôme; placez-la sur le dehors de ce moule, et, lorsqu'elle aura été bien séchée au four, remplissez-la de crême à la Chantilly.

N.° 630. *Caisses royales.*

Fouettez, bien ferme, trois blancs d'œufs dans lesquels vous mêlerez huit onces de sucre tamisé et un peu de citron rapé; ajoutez deux onces d'amandes coupées bien minces avec le couteau et un peu séchées au four.

Remplissez de ce mélange de petites caisses à biscuit; jetez-y dessus un peu de sucre; placez-les sur une tourtière, et soumettez au four, une heure et demie après sa chaleur primitive. (Voy. n.° 596).

On fait aussi ces caisses royales en mettant dans une terrine du sucre fin avec des blancs d'œufs, mais sans les fouetter, et les remuant bien seulement avec la cuiller; on y fait tomber de temps en temps un peu de jus de citron, et l'on bat bien comme pour une glace royale.

N.° 631. *Glace Royale.*

Travaillez avec un blanc d'œuf, dans un petit plat, trois onces de sucre passé au tamis de soie; battez bien pendant sept à huit minutes, en faisant tomber de temps en temps un peu de suc de citron.

N.° 632. *Croquant en Nogat.*

Emondez une livre d'amandes; coupez-les chacune en trois parties et en biais; faites sécher au four doux, et remuez-les parfois pour qu'elles prennent une couleur uniforme; quand elles seront légèrement colorées, retirez-les à la bouche du four.

Mettez alors dans un poêlon huit onces de sucre tamisé, et posez sur un feu modéré; quand le sucre, déjà fondu, commence à bouillonner, remuez avec la cuiller pour que la fonte soit uniforme; jetez-y les amandes bien chaudes; remuez encore légèrement, et placez sur des cendres chaudes.

Oignez d'huile avec une plume un moule, et posez sur une assiette où vous aurez également passé de l'huile, une cuillerée d'amandes; garnissez en votre moule intérieurement avec la cuiller,

ayant soin de faire constamment et successivement entreposer dans l'assiette celles dont vous aurez besoin.

Observation.

En faisant fondre le sucre on met quelquefois une bonne cuillerée d'infusion de crême de cochenille, ou, lorsqu'il est fondu et que les amandes y sont déjà, du gros sucre et de la vanille coupée à tout petits morceaux ; on peut y mettre même du sucre ou ont été rapées deux oranges ; finissez toujours votre croquant comme ci-dessus ; vous pouvez avec les amandes, ainsi préparées, faire de toutes sortes de croquants.

N.° 633. *Pâte à Brioches.*

Mettez sur la table une livre et demie de farine ; séparez-en le quart ; faites-y la fontaine dans laquelle vous ferez tomber une demi-once de levûre de bière et un peu d'eau tiède ; remuez avec les doigts, en réunissant peu à peu le liquide et la farine, et faites-en une pâte molle qui doit, après avoir été travaillée un instant, sur le tour et avec la main, ressembler à la détrempe de la pâte à feuilletage (Voy. n.° 603) ; saupoudrez d'un peu de farine une petite casserole et placez-y votre pâte ; recouvrez d'une serviette, mais que celle-ci ne touche pas le levain, elle l'empêcherait de monter ; placez ce levain dans un endroit chaud.

Faites la fontaine au milieu de la farine que vous avez laissée de côté ; jetez-y une demi-once de sel fin, autant de sucre et le quart d'un verre

N.° 634. *Pâte des gâteaux aux Amandes.*

Cassez douze œufs, mettez-en les jaunes dans un plat profond et les blancs dans un poêlon ; ajoutez à ces derniers trois autres blancs ; jetez dans les jaunes douze onces de sucre tamisé, mêlez bien le tout en battant avec deux cuillers de bois.

Fouettez les blancs bien doucement d'abord, et, lorsqu'ils seront montés fermes, jetez dans les jaunes quatre onces d'amandes pilées et humectées en pilant de deux blancs d'œufs et d'une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'orange ; faites tomber aussi dans vos jaunes la rapure d'un citron et mêlez-y, en remuant toujours avec la cuiller, trois onces de fécule tamisée ; versez ensuite vos jaunes dans les blancs et remuez légèrement ce mélange.

Ayez alors un carré de tôle d'un pied de surface, placez-y un papier qui déborde d'un pouce ; oignez-le d'un peu de beurre avec une plume et versez dedans la pâte que vous égaliserez avec une carte passée d'un bout à l'autre ; saupoudrez par tout de sucre fin et mettez au four, deux heures après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596) ; quarante-cinq minutes après, donnez un coup d'œil au four ; s'il était trop chaud, posez une feuille de papier sur le gâteau ; si, au contraire, il ne l'était pas assez, mettez un peu de feu à la bouche du four ; une heure et demie ou deux heures suffisent à la cuisson.

Observation.

Vous pouvez glacer ce gâteau, à la sortie du four, avec une glace royale (Voy. n.° 631); semez de suite dessus des pistaches coupées à filets : on pourrait aussi le couper en l'osange ou en croissant et le glacer avec du sucre coloré.

N.° 635. *Genoise.*

Pilez quatre onces d'amandes, humectez en pilant avec la moitié d'un blanc d'œuf; mettez-les dans une terrine avec six onces de farine, six de sucre tamisé et six œufs entiers; remuez ce mélange pendant cinq minutes et ajoutez-y six onces de beurre fondu; travaillez encore pendant cinq minutes pour bien mélanger le tout; joignez-y deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye et la rapure d'un citron.

Placez cette pâte dans un carré de demi-pouce de hauteur, après l'avoir beurré, et faites cuire au four, deux heures après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596).

Après la cuisson, coupez la pâte de la forme qui vous conviendra, glacez les morceaux avec de la glace royale (Voy. n.° 631) et semez-y du sucre de couleur ou des pistaches.

N.° 636. *Fondue au Fromage.*

Mêlez, au moyen d'une cuiller, dans une casserole, quatre onces de bon beurre et deux onces de fécule; versez-y un verre et demi de bonne

crême de lait presque bouillante, une pincée de poivre blanc et ensuite trois onces de fromage de parmesan avec trois onces de gruyère rapé ; faites cuire le tout sur un feu modéré en remuant avec une cuiller de bois ; desséchez votre pâte, sans grumaux, et mettez-la ensuite dans un plat profond ; ajoutez-y un fromage blanc qui fasse bien la crême, ou trois ou quatre cuillerées de crême fouettée (Voy. 675), quatre jaunes d'œufs que vous mêlez parfaitement au reste, et, lorsque vous voudrez faire cuire, ajoutez encore à ce mélange, quatre blancs d'œufs bien fouettés, que vous mariez légèrement à votre crême.

Versez la fondue dans une casserole d'argent et faites cuire au four ; ou bien remplissez de petites caisses à biscuits que vous rangerez sur une feuille et à distances ; soumettez, si vous voulez, au four de campagne et ne faites cuire qu'au moment où vous présentez le premier service ; vingt-cinq minutes devant suffire à la cuisson.

N.° 637. *Condés.*

Faites une abaisse de pâte à feuilletage (Voy. n.° 603) bien mince, que vous couperez par bandes de vingt lignes de largeur ; mettez sur ces bandes un doigt d'épaisseur de pâte de choux à la Mecque (Voy. n.° 619) que vous égaliserez avec la lame d'un couteau ; tenez seulement le milieu un peu relevé.

Ayez une demi-livre d'amandes émondées, coupées à tout petits carrés et déjà séchées ; jetez-y

misé ; remuez bien d'abord avec la cuiller et battez ferme ensuite avec deux cuillers de bois ; faites fouetter en même temps les blancs bien doucement en commençant et plus fort après, en y mêlant une pincée de sel fin.

Une fois vos jaunes bien battus et vos blancs bien montés, mettez dans les jaunes la rapure d'un citron un peu séché et huit onces de fécule que vous y faites tomber du tamis.

Versez deux cuillerées à bouche, des blancs dans les jaunes pour les tenir moins épais, en remuant toujours ; versez ensuite les jaunes dans les blancs en mêlant doucement avec le fouet ; quand ce mélange est bien opéré, versez-le dans le moule et mettez au four, trois heures après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596). J'ai souvent mis à cuire un biscuit de Savoie au moment où je retirais un pâté froid.

N.° 640. *Pastillages.*

Mettez dans un pot une once de gomme adragant et un verre d'eau tiède ; recouvrez bien d'un papier ; sept à huit heures après, remuez votre gomme ; le lendemain, passez-la dans un gros linge que vous tordrez à deux et à l'aide de deux morceaux de bois ; mettez la gomme, ainsi passée, dans un mortier, broyez-la en y joignant huit onces de sucre royal passé au tamis de soie ; lorsque votre pâte sera parfaitement pilée, mettez-la dans une terrine où elle soit bien serrée, et recouvrez-la d'un linge humecté.

Quand vous voudrez utiliser votre pâte, posez-la sur un marbre et mêlez-y, avec les doigts, du sucre royal passé au tamis de soie. Beaucoup de cuisiniers ne se servent du pastillage que comme décors, et au lieu de sucre emploient de l'amidon tamisé.

On colore cette pâte en y mêlant du carmin, du vert ou toute autre couleur.

N.° 640 (*bis*). *Pâte d'Amandes pour assiettes montées.*

Pilez parfaitement une livre d'amandes émondées, et déjà trempées quelques heures à l'eau fraîche; humectez, en pilant, avec un jus de citron et de l'eau de fleurs d'orange; mettez-les ensuite dans une casserole; desséchez-les au feu en y joignant huit onces de sucre passé au tamis de soie; quand votre pâte est desséchée, ôtez-la de la casserole pour la remettre au mortier, et, quand elle ne sera plus que tiède, jetez-y une demi-once de gomme adragant dissoute dans un demi-verre d'eau tiède.

Faites tomber encore dans la pâte, à mesure que vous pilerez, huit onces de sucre tamisé et le jus d'un citron; enlevez-la du mortier, ployez-la en rouleau dans du papier légèrement saupoudré de sucre, et servez vous en pour toutes sortes d'assiettes de pâte d'amandes; colorez celle-ci comme la précédente.

Saupoudrez-les de sucre fin en les servant, ou, si vous le préférez, glacez-les au caramel et semez par-dessus des pistaches hachées.

N.° 642 (*bis*). *Beignets de Pommes de terre.*

Faites cuire à la braise des pommes de terre que vous pelerez ensuite et dont vous ôterez la partie rougeâtre ; n'utilisez que l'intérieur ; pesez-en huit onces que vous pilerez bien au mortier en y joignant deux onces de beurre, un peu de citron rapé et trois œufs entiers, que vous ne mettrez que l'un après l'autre, à mesure que vous pilerez ; mêlez encore à votre pâte deux onces de sucre fin.

Faites alors des petites boulettes de la grosseur d'une noix ; faites-les frire, mais pas trop chaudement, et, après cuisson, saupoudrez-les sur le plat avec du sucre fin.

Nota. On fait aussi des beignets de pommes de terre au sel : on les prépare d'abord de la même manière, on les sale, on joint à la pâte, en pilant, une pincée de fines herbes, le quart d'un anchois, un peu de fromage de parmesan ou de gruyère rapé, et l'on fait frire comme ci-dessus.

N.° 643. *Beignets de Fécule.*

Mettez dans une casserole, sur le feu, deux verres ou un demi-litre de lait, un grain de sel, la rapure d'un citron, une once de beurre et autant de sucre ; dès que le lait commence à bouillir, ôtez la casserole du feu et jetez-y deux onces et demie de fécule, en

soient un peu grainées, mais que le tout soit bien lié.

Sortez alors la pâte du mortier, mettez-la dans un plat profond en remuant bien avec une cuiller.

Passez un peu d'huile ou de beurre sur des feuilles non étamées, et placez-y la pâte bien mince et parfaitement égalisée avec le couteau; semez-y quelques pistaches coupées; faites cuire au four en ayant soin de conserver, entre la cuisson des diverses feuilles, un peu d'intervalle, afin d'avoir le temps de couper les gaufres.

Mettez au four, deux heures après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596), et lorsque les gaufres commencent à prendre une bonne couleur, saisissez ce moment pour les couper, en sortant les feuilles à la bouche du four; coupez au couteau, et passant la lame en dessous, enlevez chaque fraction pour la poser sur un rouleau.

Quand toutes vos gaufres seront cuites, coupez un fond de même pâte, mettez-le sur le plat, et posez les autres perpendiculairement, les plus grandes au centre, et assujétissant le bas avec du caramel; avec ce même caramel, et au moyen de deux fourchettes que vous y trempez, vous faites sur vos gaufres divers filets sucrés.

N.° 647. *Petites Caisses de Gaufres à la Chantilly.*

Faites et cuisez comme les précédentes; coupez ensuite, avec un coupe pâte, des fonds de deux pouces de diamètre, et des bandes de six pouces de longueur sur huit lignes de haut; réunissez les

de pommes et d'abricots, comme ci-dessus, et vous le versez dans un plat où vous égalisez bien la surface en relevant un peu le milieu ; ensuite vous fouettez bien ferme trois blancs d'œufs aux quels vous mêlez quatre onces de sucre passé au tamis de soie ; jetez-y aussi un peu de citron rapé ; cela fait, posez vos blancs sur la marmelade en leur donnant la forme des côtes d'un melon ; saupoudrez avec du sucre fin et mettez au four bien doux pour cuire les blancs et leur donner une bonne couleur.

N.° 651. *Charlotte ordinaire.*

Emincez bien fin des pommes déjà pelées ; mettez-les dans une terrine où vous les saupoudrerez de sucre et les parfumerez d'eau de fleurs d'orange ; coupez de la mie de pain en triangle un peu allongé, et faites comme pour la Charlotte aussitôt fait, avec cette seule différence que le pain au lieu d'être frit, est seulement passé dans du beurre fondu et qu'au lieu de mêler les deux marmelades, vous alternez par couches de l'une et de l'autre ; faites cuire au four chaud (Voy. n.° 596).

N.° 652. *Charlotte Russe.*

Coupez quatre onces de biscuits, langues de chat, toujours de forme triangulaire ; un biscuit pour deux ; faites de la glace royale (Voy. n.° 631); prenez-en la moitié et mêlez-y un peu de vert d'epinards ; colorez l'autre avec du carmin, ou

vous verserez cinq verres de lait bouillant ; ajoutez l'écorce d'un citron, trois ou quatre feuilles de laurier amande et un grain de sel ; faites cuire bien doucement pour qu'il cuise bien, et recouvrez d'un couvert avec un peu de feu dessus ; après trois quarts d'heure de cuisson, jetez-y huit onces de sucre pilé et quatre de beurre frais ; remuez le tout avec une cuiller de bois et faites mijoter encore pendant une demi-heure ; alors le riz doit être bien cuit, passez-le à l'étamine comme une purée et placez-le sur des cendres chaudes.

Pendant ce temps fouettez bien huit blancs d'œufs, ôtez le riz du feu et mêlez-y les huit jaunes ; le riz doit avoir la consistance d'une crême patissière (Voy. n.° 674) ; mêlez-y enfin les huit blancs légèrement et versez votre soufflé dans une autre casserole (d'argent s'il est possible) ; mettez au four doux et donnez une heure et demie de cuisson.

On peut parfumer le soufflé à l'orange, à la vanille, etc.

N.° 655. *Gâteau de Vermicelle.*

Mettez sur le feu trois quarts de litre de lait que vous édulcorerez avec six onces de sucre ; ajoutez-y l'écorce d'un citron, et, lorsqu'il sera en ébullition, vous y jeterez sept ou huit onces de vermicelle ; au bout d'un quart d'heure, retirez-les du feu et versez-les dans un plat profond ; ils doivent se trouver un peu épais ; joignez-y

le tout bien écrasé ; ajoutez-y une petite pincée de sel et travaillez-le cinq à six minutes.

Fouettez les quatre blancs de vos œufs ; lorsqu'ils seront bien fermes, amalgamez-les au reste et versez le tout dans une poêle où vous aurez déjà fait fondre une once et demie de beurre.

Lorsque l'omelette commence à se chauffer, sautez-la pour la retourner, et du moment où elle prendra couleur, ployez-la en deux et versez-la sur son plat, en ayant soin de reployer les deux extrémités en dessous pour l'arrondir.

Mettez-la de suite au four, mais qu'il ne soit pas trop chaud ; dès qu'elle prend une couleur jaunâtre, saupoudrez-la de sucre pour la glacer à la flamme ; vous pouvez également la mettre à cuire sur un trépied, avec des cendres chaudes et en la recouvrant du four de campagne ; on peut même la cuire aussi sous le fourneau, en la recouvrant d'une feuille de papier.

N.° 658. *Mirlitons.*

Après avoir mis dans une terrine quatre œufs entiers, plus quatre jaunes, vous y ferez tomber huit onces de sucre et six de débris d'office ou de macarons avec une once de fleurs d'orange pralinées, le tout bien écrasé ; mêlez pendant deux minutes, avec une cuiller, et joignez-y quatre onces de beurre clarifié ; remuez encore pendant dix minutes, et fouettez alors quatre blancs d'œufs, bien ferme, que vous joindrez aussi à votre pâte.

Foncez, avec de la pâte de demi-feuilletage

tant un peu d'écorce de citron et quatre onces de sucre ; remuez avec une cuiller pour que le riz cuise également et faites attention de ne pas le briser ; une heure de cuisson suffit, et il doit se trouver un peu épais.

Versez-le dans un plat profond, en y mêlant deux onces de débris d'office bien écrasés, deux cuillerées de crême fouettée (Voy. n.° 675) ou de crême pâtissière (Voy. n.° 674) et trois jaunes d'œufs ; remuez avec une cuiller, en prenant toujours garde d'écraser le riz ; fouettez les trois blancs d'œufs que vous avez et amalgamez les au reste.

Le tout ainsi préparé, mettez-en le tiers dans le fond d'un plat et les pommes par-dessus ; garnissez le dedans de vos pommes avec de la marmelade d'abricots ; recouvrez du reste de votre riz et soumettez au four, demi-heure après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596) ; à moitié cuisson, faites-y tomber du sucre tamisé pour le glacer.

N.° 662. *Pêches au Gratin.*

Pelez des pêches, coupez-les par le milieu, jetez-en les noyaux : mettez les pêches dans une terrine, assaisonnez avec du sucre fin, un peu d'eau de fleurs d'orange ; faites-les sauter ; recouvrez le fond d'un plat de crême pâtissière (Voy. n.° 674) et rangez-les par-dessus.

Mêlez un blanc d'œuf fouetté au reste de votre crême ; couvrez-en vos pêches ; égalisez-la avec

vous l'aurez travaillé un moment de plus, formez de petits moules avec du feuilletage (Voy. n.° 603), remplissez-les, saupoudrez de sucre, et mettez au four pendant sa chaleur modérée.

N.° 665. *Omelette à la Noaille.*

Faites une crême pâtissière (Voy. n.° 674), versez-la dans un plat profond et mêlez-y deux onces de macarons avec deux onces de fleurs d'orangers pralinées ; cassez-y cinq œufs entiers et remuez bien avec la cuiller.

Bardez une casserole avec du papier beurré ; versez votre omelette et soumettez au four, une heure après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596) ; lorsqu'elle est cuite, tournez-la sur un couvert de casserole, ôtez le papier et mettez-la sur son plat.

N.° 666. *Pouding à la Mie de Pain.*

Mettez dans une casserole deux verres de lait et de la mie de pain à potage ; posez sur le feu et édulcorez avec quatre onces de sucre rapé sur une orange ; remuez avec une cuiller, et lorsque votre pain sera un peu desséché, ôtez-le du feu pour y mêler un égal volume de crême pâtissière (Voy. n.° 674), mêlez-y aussi trois onces de moelle de bœuf, bien hachée, trois de raisins secs dont vous avez enlevé les pepins, quatre de macarons mêlés avec un peu de zestes de cédrat confit, et que vous avez écrasés ensemble, au moyen du rouleau, sur votre tour à pâte ; ajoutez un demi-verre de rhum, deux onces de mar-

(Voy. n.° 631) , sur laquelle vous semez des pistaches hachées : faites sécher un moment , et lorsque vous voudrez servir , passez-y votre macédoine (Voy. n.° 668) , en observant que le moule soit juste d'ouverture avec le vol-au-vent.

N.° 670. *Sicilienne.*

Mettez dans quatre petits plats de la crême pâtissière (Voy. n.° 674) , colorez l'un avec du vert d'épinards (Voy. n.° 115) , l'autre avec du carmin , le troisième avec du chocolat , rapé et laissez le quatrième au naturel ; coupez un biscuit de Savoie par tranches (Voy. n.° 639) , et mettez sur chaque une couche différente de crême ; remettez ensuite le gâteau dans sa forme primitive , et glacez-le avec une glace royale (Voy. n.° 631).

Vous pouvez donner au gâteau toutes les formes que vous voudrez et varier la couleur de la glace ; le goût de l'ouvrier fait tout. On peut aussi remplacer la crême par toute sorte de gelées ou de confitures.

N.° 670 (*bis*). *Gros Biscuit à la Macédoine.*

Faites un gros biscuit (Voy. n.° 639) ; glacez-le , décorez-le à votre goût , et puis tracez dans le milieu , avec la pointe d'un couteau , le pourtour que doit occuper le dôme de votre macédoine ; creusez de deux ou trois lignes cette surface , pressez-la un peu avec la main , et versez dessus votre macédoine (Voy. n.° 668) que vous recouvrirez légèrement de gelée de pommes.

quatorze onces de sucre, quelques zestes de citron bien minces ; écumez et changez de casserole, toujours en ayant soin de ne pas verser le fond.

Lorsqu'elle sera à moitié refroidie, placez vos amandes dans une serviette, versez-y le produit de la corne, et passez pendant cinq ou six fois en prenant vos amandes avec la cuiller ; à la dernière fois vous tordrez à deux mains et ajouterez un peu d'eau de fleurs d'orange ; versez votre blanc dans un plat à crême. Pour que le blanc-manger soit bon, il faut que la gelée soit tremblante.

N.° 677. *Blanc-Manger à la Colle de poisson.*

Préparez et pilez vos amandes comme ci-dessus ; coupez quatorze onces de sucre à petits morceaux, que vous placerez dans une terrine ; passez pendant cinq à six fois vos amandes dans une serviette, en y mêlant six verres d'eau ; ce lait, ainsi bien passé, versez-le sur votre sucre, et lorsque ce dernier sera fondu, repassez le tout à la serviette, en y mêlant une once deux gros de colle de poisson clarifiée (Voy. n.° 673) ; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'orange, et versez votre blanc-manger dans un plat à crême, où vous le ferez prendre au frais.

Si le temps est froid, ou que vous ayez de la glace, passez dans un moule un peu d'huile d'amandes douces, versez-y votre blanc, et quand il sera bien pris, retournez-le sur le plat, au moment de servir.

raper un peu de chocolat que vous ferez cuire à part avec un peu de lait ; mêlez ensuite le tout et faites cuire ensemble, après avoir tamisé à l'ordinaire.

N.° 682 (*bis*). *Petits Pots au Café.*

Quand votre lait a bouilli et qu'il est assaisonné, tenez prêt un peu de café brûlé que vous jetez tout chaud dans le lait bouillant ; couvrez-le de suite, et faites encore bouillir pendant quatre minutes sur l'angle du fourneau ; tamisez et finissez comme il a été déjà dit.

N.° 683. *Petits Pots à la Rose.*

Disposez toujours votre lait de même, et, lorsqu'il est bouillant, jetez-y une poignée de feuilles de rose ; couvrez bien, ôtez la casserole du feu et faites votre crême à l'ordinaire, en y mêlant un peu d'eau de rose double.

N.° 684. *Petits Pots à la Violette.*

Jetez dans le lait bouillant et sucré une poignée de violettes sans queues ; joignez-y quelques grains de cochenille ; couvrez la casserole, retirez-la du feu et finissez à l'ordinaire.

N.° 685. *Petits Pots à l'Eau.*

Vous mettez à bouillir, dans une casserole, de l'eau au lieu de lait ; vous l'édulcorez, l'assaisonnez de la même manière, et finissez vos petits pots de même.

s'est déjà opérée, et, lorsqu'il sera refroidi, mêlez-y vos œufs pour achever la crême, comme ci-dessus.

N.° 690 (*bis*). *Créme renversée au Chocolat.*

Rapez du chocolat, faites-le cuire dans un peu de lait que vous jeterez dans celui dont vous devez faire votre crême, et qui aura déjà été préparé préliminairement comme pour les autres; mêlez-y les œufs, passez au tamis, et terminez toujours de la même manière.

N.° 691. *Créme renversée au Café.*

Faites en grand, comme pour le petit pot (Voy. n.° 682 *bis*), avec les quantités voulues pour celle-ci.

N.° 692. *Créme renversée à la Rose.*

Comme au petit pot (Voy. n.° 683), avec les quantités du n.° 688.

N.° 693. *Créme renversée à la Violette.*

Comme au petit pot, n.° 684.

N.° 694. *Créme dans le plat au Bain-Marie.*

Mesurez la capacité du plat avec votre lait, et laissez la place que doivent occuper les œufs; mettez ce lait au feu, dans une casserole, et assaisonnez-le toujours de même; faites bouillir pendant deux minutes; passez au tamis et laisssez refroidir.

Mettez dans un plat profond deux jaunes d'œufs

aurez induit tout l'intérieur avec de l'huile d'amande douce ; vous ferez prendre alors votre crême dans de la glace pilée, ou bien dans un endroit bien frais ; lorsqu'elle sera congelée, vous la renverserez sur un plat et la servirez.

Observation sur les Crêmes Anglaises.

On peut donner à ces sortes de crêmes toute espèce de parfums, en suivant le procédé indiqué aux crêmes bourgeoises ; on peut aussi marier cette dernière à de la crême à la Chantilly, dans la proportion suivante : deux tiers de crême bourgeoise, pour un tiers à la Chantilly (Voy. n.° 675) ; ajoutez à ce mélange et amalgamez avec lui six gros de colle clarifiée, et le verser dans un moule avec la précaution ci-dessus indiquée, pour l'en retirer de la même manière ; quand votre eau est chaude, et que vous y avez mis votre plat avec la crême, posez dessus un grand couvert de casserole avec des cendres rouges que vous laisserez jusques à ce que votre laitage soit pris ; et quand vous voudrez le servir, glacez-le avec du sucre tamisé et une pelle rougie.

N.° 696. *Créme Bourgeoise.*

Versez cinq verres de lait dans une casserole, assaisonnez-les avec le zeste d'un citron coupé bien mince, quelques feuilles de laurier amande et dix onces de sucre ; faites bouillir deux minutes et passez au tamis.

Cassez dans une seconde casserole douze œufs

réduire d'un verre ; retirez du feu, et finissez, avec douze jaunes d'œufs, votre crême à l'ordinaire (Voy. n.° 696).

N.° 701. *Crême au Caramel.*

Faites une crême bourgeoise avec six verres de lait, douze œufs et huit onces de sucre (Voy. n.° 696).

Ayez ensuite, dans une petite casserole, deux onces de sucre et trois cuillerées à bouche d'eau ; faites bouillir, et lorsque le caramel prend une couleur rougeâtre, jetez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; mêlez ensuite le tout dans votre crême.

N.° 702. *Crême aux Amandes.*

Faites bouillir cinq verres de lait, dix onces de sucre, des zestes de citrons et quelques feuilles de laurier amande.

Mettez dans un poêlon d'office dix blancs d'œufs, et montez-les à moitié avec un fouet à biscuit ; quand ils seront bien mousseux et bien blancs, délayez, dans une casserole, quatre gros de farine avec un peu de lait ; versez-y votre lait, mêlez-le à vos œufs, et placez votre poêlon sur un feu modéré, en remuant toujours avec le fouet ; dès l'instant où votre crême se liera et voudra bouillonner, retirez-la et remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit à moitié refroidie.

Pilez une demi-livre d'amandes que vous humecterez en pilant avec quelque peu de lait bouilli et refroidi, de peur qu'elles ne tournent en huile ; lorsque les amandes seront bien pilées, placez-

bien le tout ; versez dans le moule et faites prendre au frais ou à la glace ; quand vous voudrez servir, trempez le moule dans de l'eau chaude, afin de détacher la gelée des parois ; essuyez et renversez dans un plat.

N.° 707. *Gelée de Citrons.*

Faites pour dix citrons comme ci-dessus, et édulcorez avec quatorze onces de sucre clarifié ; versez-y également une once deux gros de colle de poisson clarifiée et chaude, et remuez bien le tout ; versez dans le moule et faites prendre au frais ou à la glace.

On peut blanchir la gelée en mêlant un peu de jus de citron au sucre lorsqu'on le clarifie : on y jette également quelques zestes de citron et on couvre le sirop. Vous ôterez du moule par le même moyen que ci-dessus.

N.° 708. *Gelée au Rhum.*

Faites comme pour la précédente ; lorsque votre sirop est passé, mêlez-y le cinquième d'un litre de rhum, et faites prendre à l'ordinaire.

N.° 709. *Gelée au Vin de Champagne.*

Clarifiez à l'ordinaire quatorze onces de sucre et mêlez-y dix grains de cochenille ; ajoutez à ce sirop une once deux gros de colle clarifiée (Voy. n.° 673), et joignez-y un demi-litre de champagne rosé ; remuez comme pour les autres.

aurez rangé des tranches de pain du jour, un peu épaisses.

Le poisson doit être servi à part.

N.° 713. *Court-bouillon à la Bourgeoise,*

Hachez un peu de lard et faites-le fondre dans une casserole ; cet effet obtenu, retirez-la du feu, mettez-y un peu d'oignon et un anchois, le tout bien haché ; coupez le poisson à morceaux, placez-le dans la casserole, assaisonnez-le avec du poivre et du sel, une demi-feuille de laurier, un peu d'ail et de persil hachés ; ajoutez à tout cela de la bonne huile ou du beurre, et mouillez avec du vin rouge mêlé, par égales portions, à du bouillon de poisson (Voy. n.° 3) ou de l'eau ; quand le mouillement sera réduit convenablement, vous servirez votre court-bouillon avec des croûtons de pain frit.

N.° 714. *Poisson au Bleu.*

Il doit être cuit absolument couvert d'un mouillement composé de vin rouge et d'eau, dans lequel vous mettrez un peu d'huile ou de beurre, et que vous assaisonnerez avec du sel, un oignon piqué, un ail et un gros bouquet (Voy. n.° 1) ; quand le poisson sera au point, vous le séparerez de cette sauce, vous l'égoutterez bien et le dresserez sur un plat, une serviette par-dessous ; on l'entoure ordinairement de feuilles de persil.

pour les mouillemens ; on peut y ajouter, selon l'emploi qu'on en veut faire, un peu de vin blanc sec.

N.° 717. *Poisson à la Financière.*

Préparez, comme ci-dessus, le poisson et la sauce blanche ; passez en même temps quelques truffes dans du beurre fondu ou de l'huile ; mêlez-y un instant après du foie de baudroie, d'abord cuit dans de l'eau de poisson, des huîtres blanchies dans leur eau, des queues d'écrevisses, des pointes d'asperges et des cornichons, et versez cette sauce sur le poisson.

N.° 718. *Poisson à la Genevoise.*

Faites cuire le poisson dans une marinade chaude (Voy. n.° 874), après quoi vous le mettrez à égoutter, le dresserez sur son plat, verserez par-dessus un sauce genevoise (Voy. n.° 120), et le servirez.

N.° 718 (*bis*). *Merlan en Friture.*

Coupez des filets de merlan de la longueur et de la grosseur d'un doigt, marinez-les au vinaigre (Voy. n.° 181), après quoi vous les essuyerez, les passerez dans la pâte à frire (Voy. n.° 221) et les ferez frire de belle couleur ; il faut ensuite les dresser sur un plat, autour d'un peu de persil frit qui doit en occuper le centre.

N.° 719. *Filets de Merlan aux Cornichons et Truffes.*

Coupez des filets de merlan de deux fois la grosseur et de la longueur d'un doigt ; passez-les

posez un peu de lard sur les truffes, et, sur le tout, un rond de papier beurré ; après quoi vous mettrez au four, ou simplement sur un trépied, feu dessous et dessus ; les filets, ainsi préparés, doivent être glacés (Voy. n.° 177) et servis avec une sauce italienne (Voy. n.° 174) ; rangez-les de manière que la piqûre d'un filet soit à côté de celui des truffes.

N.° 723. *Filets de Solle en Belle-Vue.*

Coupez les filets et préparez-les comme ci-dessus ; quand vous aurez placé la farce, mettez des bardes de lard au fond d'un sautoir ; placez par-dessus les filets, et sur ceux-ci, de petits filets d'anchois coupés dans toute leur longueur ; placez dans l'intervalle de ces filets, qui doivent être au nombre de quatre sur chaque filets de solle, une petite cuillerée à café de jaunes d'œufs durs, de cornichons, de persil et de truffes, chaque chose séparément et bien hachée ; faites cuire alors, et lorsque votre préparation sera au point, dressez-la sur un plat, après l'avoir faite égoutter ; placez entre chaque filet une écrevisse, posez une grosse truffe cuite au milieu, et saucez avec une espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 724. *Solle farcie aux Huîtres.*

Fendez la solle par derrière, ôtez-en l'arête et tous les cartilages, et farcissez-la avec un peu de farce de poisson et un ragoût d'huîtres bien truffé ;

serole, joignez-y de fines herbes, une truffe et des champignons, le tout bien haché; assaisonnez avec du sel, du poivre, un peu de muscade rapée et le jus d'un citron; passez le tout un moment sur un feu modéré, après quoi vous en placerez la moitié dans l'intérieur d'une belle solle que vous avez d'abord nettoyée et fendue par le dos pour en retirer l'arête; posez la solle dans un plat enduit de beurre mêlé à un anchois bien haché; assaisonnez-la par-dessus et égalisez ensuite sur toute sa surface, le restant des fines herbes; vous la couvrirez de chapelure de pain et la mouillerez avec un demi-verre de vin blanc sec; vous la ferez gratiner au four ou sur un trépied sous le four de campagne, un quart d'heure avant de la servir.

N.° 730. *Grenade de Filets de Solle.*

Piquez à petit lard, en commençant par le bout, les quatre filets d'une solle; placez-les en croix dans une casserole bardée de lard, les bouts appuyés sur une grosse tranche de truffe posée au milieu à cet effet; posez dans l'intervalle de ces filets quatre filets de rouget ou quatre autres filets de solle piqués aux truffes; vous placerez entre chacun d'eux une petite écrevisse dépouillée de la coque, après quoi vous égaliserez bien et remplirez les vides avec l'épaisseur d'un doigt de farce à quenelles (Voy. n.° 156); achevez de remplir la casserole avec un salpicon bien truffé (Voy. n.° 165); recouvrez ce dernier de pâte à feuilletage

dessus, peut être servi avec une sauce blanche à laquelle on donne un peu de piquant en y mettant des câpres ou des cornichons : on peut le servir aussi avec une sauce à la financière (Voy. n.° 871), une sauce piquante (Voy. n.° 116), une allemande (Voy. n.° 83) et une béchamelle (Voy. n.° 82) ; on utilise aussi la desserte en versant par-dessus les mêmes sauces.

N.° 735. *Raie au Beurre noir.*

Faites bouillir la raie dans de l'eau, assaisonnez comme pour le bouillon de poisson (Voy. n.° 3) ; lorsqu'elle sera cuite vous l'étalerez sur un couvert de casserole, vous la parerez de ses peaux, et vous la mettrez dans une casserole avec l'eau de sa cuisson, passée au tamis ; passez un moment sur le feu quand vous voudrez la servir ; égouttez-la, dressez-la sur son plat, et versez par-dessus du beurre noir (Voy. n.° 122) ; un peu de persil frit doit être posé à côté de la raie.

N.° 736. *Anguilles en Poulette.*

Les seules anguilles de fontaine exceptées, il faut les écorcher, les couper à tronçons, nettoyer la partie du ventre avec la lame d'un couteau, et les faire dégorger dans l'eau fraîche ; ces dernières opérations sont communes à toutes : mettez-les ensuite dans une casserole, mouillez-les avec un peu d'eau et un verre de vin blanc sec que vous assaisonnez comme du bouillon de poisson (Voy. n.° 3) ; faites, dans le même temps,

un roux blanc avec un peu de beurre et une pincée de farine ; amalgamez ces deux objets en les tournant ensemble sur le feu, après quoi vous mouillerez avec du bouillon d'anguille ; vous continuerez de tourner la préparation jusqu'à ce que l'ébullition commence ; alors vous la retirerez sur l'angle du fourneau, vous la passerez au tamis, et la remettrez sur le feu ; mêlez alors à la sauce des truffes, des petits oignons cuits, des champignons frais, et vous lierez la sauce ci-dessus indiquée, avec deux ou trois jaunes d'œufs, vous y exprimerez le jus d'un citron, et la verserez enfin sur les anguilles que vous ferez chauffer dans la sauce, sans les faire bouillir ; vous les servirez entourées de croûtons de pain frits dans le beurre.

N.° 737. *Anguilles à la Financière.*

Préparez les anguilles comme ci-dessus, et ajoutez à la sauce des queues d'écrevisses, des huîtres, des pointes d'asperges, des cornichons et des truffes ; le cordon de croûtons frits au beurre est toujours de rigueur.

N.° 738. *Court-Bouillon d'Anguilles Bourgeois.*

Faites fondre dans une casserole du lard haché ou rapé, un peu d'oignon, du persil et un anchois, le tout bien haché ; posez par-dessus les tronçons d'anguilles et quelques tranches de truffes ; assaisonnez avec du sel, du poivre, une demi-feuille de laurier, un ail, un morceau de beurre et deux tranches de citron ; vous mouillerez avec

N.° 741. *Turban d'Anguilles.*

Écorchez d'abord l'anguille, passez-la ensuite sur le fourneau, après quoi vous la frotterez avec un linge pour en enlever la seconde peau ; fendez-la par le ventre pour la nettoyer, et enlevez l'arête dans toute sa longueur ; vous en remplirez le vide et tout le ventre avec des huîtres blanchies, mêlées avec un salpicon (Voy. n.° 165), cousez l'anguille afin qu'elle contienne la farce, piquez-la par-dessus avec des truffes, en observant, de distance en distance, d'employer du petit lard, et dressez-la sur un plat, en forme de turban ; vous la contiendrez avec des brochettes ; vous poserez du lard sur les truffes, vous mouillerez l'anguille bien court avec du vin blanc ou du bouillon de poisson (Voy. n.° 3), ou même un fond de braise (Voy. n.° 167) ; assaisonnez-la avec du sel, mettez par-dessus un fond de papier beurré, et faites-la cuire à un four modéré (Voy. n.° 596) ; après cuisson, vous la glacerez, et après l'avoir faite égoutter, vous la servirez sur une sauce aux truffes (Voy. n.° 139).

N.° 742. *Anguille Roulée.*

Après l'avoir écorchée, fendez-la par le ventre, dans toute sa longueur, comme ci-dessus, enlevez l'arête, et égalisez bien dans tout l'intérieur une farce à quenelles de poisson (Voy. n.° 156) et un salpicon bien truffé (Voy. n.° 165) ; vous la roulerez ensuite en commençant

cuire entre des bardes de lard et quelques lames de jambon, après les avoir assaisonnées; mouillez avec un peu de vin blanc sec, ou bien avec une marinade chaude de poisson (Voy. n.° 874), mais bien court de mouillement; lorsqu'elle sera au point, vous ôterez la peau qui l'entoure et vous la servirez avec une sauce hachée.

N.° 747. *Thon à la Remoulade.*

Marinez une rouelle de thon avec un peu de sel et d'huile, ou de beurre; faites-la griller ensuite à petit feu; vous connaîtrez qu'elle est suffisamment cuite quand l'os du milieu se détachera aisément de la chair; vous la servirez alors sur une remoulade (Voy. n.° 132).

N.° 747 (*bis*). *Thon au Bleu.*

Voy. poisson au bleu, n.° 714.

Nota.

Le ventre du thon est la partie dont on se sert de préférence pour le gril et les pâtés froids et chauds. On fait avec le thon cuit des émincées à la sauce au poulet.

N.° 748. *Loup au Naturel.*

Faites-le cuire à l'eau; assaisonnez comme le bouillon de poisson (Voy. n.° 3); après cuisson, égouttez-le, dressez-le sur son plat, et servez-le entouré de fines herbes hachées.

N.° 756. *Truite au Bleu.*

(Voy. poisson au bleu, n.° 714); on la prépare aussi en poulette (Voy. poisson en poulette, n.° 716).

N.° 756 (*bis*). *Morue à la Branlade en pierres à fusil.*

Faites tremper la morue un couple de jours; dans cet intervalle changez-la d'eau quatre ou cinq fois; quand vous voudrez la préparer, vous la ferez blanchir dans une casserole; l'eau doit la couvrir en entier; lorsque vous verrez qu'elle est près de bouillonner, vous y jeterez un verre d'eau fraîche, vous la retirez du feu et la couvrirez; faites ensuite égoutter la morue; ôtez-en les arêtes, et le bout de la tête qui est toujours mauvais, après quoi vous la mettrez dans une casserole avec un jus de citron; vous donnerez à la casserole un mouvement de rotation; continuez pendant qu'une autre personne versera goutte à goutte l'huile qui doit lier la morue; quand celle-ci sera liée et épaissie, au point de s'attacher à la casserole, quoique vous continuiez à la remuer fortement, vous y verserez doucement un demi-verre de lait ou d'eau bouillante; en remuant toujours la casserole à deux mains, la morue s'en détachera d'elle-même; vous continuerez alors d'y faire tomber de l'huile, et quand enfin elle sera bien liée et fera la crême, vous y mêlerez des tranches de truffes, du persil,

pommade : ce résultat obtenu, mêlez les truffes comme ci-dessus, et servez chaud.

N.° 758. *Morue à la Lessiveuse.*

Coupez de la morue, bien trempée, en morceaux de trois pouces en carré, passez les morceaux dans la farine et faites-les frire à moitié sur un feu doux ; cela fait, retirez-les de la poêle, mettez à leur place des épinards hachés et auxquels vous avez fait rendre leur eau, en les salant un peu et les pressant ensuite avec les mains ; vous les passerez d'abord un moment, puis vous y mettrez une pincée de farine et un peu d'eau bouillante, du persil, un ail, un peu d'orange de sauce et un anchois, le tout bien haché ; quand les épinards seront cuits, vous y mêlerez les morceaux de morue et les y laisserez bouillir deux ou trois minutes en les faisant sauter à force de bras, après quoi vous servirez.

N.° 759. *Huîtres en Poulette.*

Retirez les huîtres de leurs écailles, et mettez-les à blanchir dans leur eau ; lorsque le bouillonnement commencera, vous les retirerez du feu et les poserez une à une, avec une fourchette, sur un tamis pour les faire égoutter ; après cela vous les mettrez dans une casserole avec un peu d'échalotte, un anchois et du persil que vous avez haché d'abord ; ajoutez-y de l'huile ou du beurre ; passez un moment le tout sur le feu, et versez-

le dans une sauce blanche de poisson liée avec des œufs (Voy n.° 714).

N.° 760. *Huîtres au Gratin*

Préparez-les comme ci-dessus, mettez-les dans un plat que vous entourerez de croûtons trempés dans l'œuf; répandez de la rapure de pain sur le tout, et mettez une minute au four.

N.° 761. *Huîtres en Friture.*

Lorsqu'elles sont blanchies et égouttées, comme ci-dessus, marinez-les au citron ou au vinaigre; vous les égoutterez ensuite de nouveau, les passerez dans une pâte à frire (Voy. n.° 221) et les ferez frire de belle couleur.

N.° 762. *Coquilles d'Huître liées.*

Préparez les huîtres en poulette (Voy. n.° 759), après quoi vous les mettrez dans des coquilles foncées avec un peu de beurre et d'anchois; vous mettrez par-dessus de la rapure de pain, et les ferez griller.

N.° 763. *Coquilles d'Huître.*

Après avoir retiré les huîtres de leurs écailles, marinez-les, dans un plat creux, avec leur eau, un jus de citron, un peu d'huile, une pincée de poivre, des truffes, du persil, une échalotte et un peu d'orange de sauce, le tout bien haché; vous remuerez bien ces objets ensemble, et les laisserez prendre goût.

mençant par la queue ; ôtez-en l'arête ; posez sur chacun d'eux de la farce à quenelles de poisson (Voy. n.° 156) bien égalisée, et retournez les filets en dedans jusqu'à la tête, d'où vous avez eu le soin de ne pas les détacher ; cela fait, mettez un peu de farce de poisson dans le plat où vous devez les servir, rangez-y les rougets en forme d'étoile, les têtes sur le bord du plat ; faites sur chaque filet une petite fleur avec des truffes ou avec des cornichons ; posez sur le tout de bardes de lard, un rond de papier, et mettez un moment au four ; après cuisson, ôtez le papier et le lard, et versez au milieu des filets un ragoût d'huîtres mêlé de truffes.

N.° 765. *Langouste.*

Pour nettoyer la langouste il faut lui passer une de ses cornes dans le cul, aussi profondement que possible ; c'est en retirant cette corne qu'on entraîne les boyaux ; on la fait cuire à l'eau bouillante ou au vin blanc, et on l'assaisonne comme les écrevisses (Voy. n.° 766) ; lorsqu'elle est cuite, on la partage en long, et on la sert avec une sauce dans laquelle on emploie le noir qu'on lui trouve dans le ventre, une échalotte, du persil et un anchois qu'on hache bien d'abord et qu'on broie ensuite avec un peu de moutarde, un jus de citron et de l'huile ; la sauce et le poisson doivent être servis séparément ; la première dans un saucier, et la langouste sur un plat.

N.° 766. *Écrevisses.*

Faites cuire les écrevisses à l'eau, ou au vin blanc, ou moitié l'un et l'autre, dans une casserole; assaisonnez-les avec du sel, une carotte, un oignon, du persil en branche, deux clous de girofle et un filet de vinaigre; vous les ferez bouillir à grand feu pendant dix minutes, après quoi vous les verserez dans un plat creux.

N° 767. *Écrevisses à l'Anglaise.*

Quand les écrevisses seront cuites, comme ci-dessus, ôtez-en la coque et mettez-les dans une sauce blanche.

On prépare aussi les écrevisses à la béchamelle et à l'allemande, c'est-à-dire qu'après les avoir dépouillées de leur coque, on les met dans une béchamelle ou une allemande (Voy. n.os 82 et 83).

N.° 768. *Lamproie.*

Ébouillantez-la d'abord, vous la nettoyerez ensuite et en ratisserez la peau avec un couteau; cela fait, vous l'essuyerez bien avec un linge, et la couperez enfin à tronçons, en recueillant le sang qui en découle; les tronçons nettoyés de nouveau doivent être mis dans le plat où vous avez déjà déposé le sang; ajoutez-y du sel, du poivre et un verre de vin.

Mettez dans une autre usine une tranche de

ches de truffes ; dégraissez et répandez la sauce sur les filets, entre lesquels on intercalle des croûtons glacés.

N.° 771. *Vive.*

La vive est un poisson très-ferme qui se prête à toute sorte de préparations ; mais on la mange plus ordinairement cuite au gril et servie en remoulade (Voy. n.° 132) ; les filets en sont estimés ; on les pique avec du lard et des truffes, et on les emploie pour des poupetons, des grenades, etc., etc.

N.° 772. *Sardines Fraîches.*

Les sardines fraîches sont bonnes à manger, sur-tout dans les ports de mer où l'on peut les préparer au sortir de l'eau ; il faut donc, quand on en est éloigné, les choisir fraîches autant que possible ; on peut en diversifier l'apprêt ; on les prépare au gril et à la poêle à frire ; on peut aussi les mettre en caisse avec de fines herbes bien hachées, et arroser le tout avec de l'huile ou du beurre, après quoi on les saupoudre avec de la chapelure de pain ; on les mange aussi en bouïl-abaisse (Voy. n.° 712), en gratin, c'est-à-dire qu'on en sépare les filets, sur chacun desquels on pose un peu de farce à quenelles de poisson (Voy. n.° 156) ; on roule ensuite ces filets, on les pose dans un plat creux sur une couche de farce à gratin (Voy. n.° 160) ; enfin on tamise par-dessus de la chapelure de pain, et on les fait cuire au four ou sur un trépied,

feu dessus et dessous ; on les sert ainsi préparées avec un peu de jus (Voy. n.° 77).

N.° 773. *Arcélis en Poulette.*

Lavez-les d'abord à plusieurs eaux, mettez-les ensuite dans une casserole et sur le feu ; la chaleur fera entr'ouvrir le coquillage, vous enleverez alors une coquille de chacun d'eux, et vous passerez au tamis l'eau qu'ils auront rendue, à l'exception du fond, qui ne doit servir à rien.

Faites un roux blanc, dans une casserole, en tournant sur le feu une pincée de farine avec un morceau de beurre ; ajoutez-y de fines herbes, et mouillez-le avec l'eau des arcélis mêlés à du vin blanc ; tournez toujours, jusqu'à ce que le bouillonnement commence ; vous le laisserez durer quelques momens ; ajoutez-y alors quelques fines herbes, hachées, après quoi vous lierez avec deux ou trois jaunes d'œufs et un jus de citron, et vous verserez les arcélis dedans ; ils doivent être servis très-chauds, mais ne doivent jamais bouillir dans la sauce.

N.° 773 (*bis*). *Arcélis au Gratin.*

Il faut toujours les laver et les mettre dans une casserole sur le feu pour qu'ils s'entr'ouvent et rendent leur eau ; vous les dépouillerez des deux coquilles, et vous les mettrez dans une sauce poulette, faite comme ci-dessus, plus compacte ; vous saupoudrerez toute la surface du plat avec de la rapure de pain ; vous formerez

autour un cordon de croûtons de pain blanc coupés en bouchons et trempés dans l'œuf battu, et enfin vous mettez le plat au four, un moment avant que de servir ; on peut aussi le faire cuire sur un trépied, ou sous le four de campagne. Les arcélis en coquilles se préparent de même.

N.° 774. *Arcélis à la Ménagère.*

Nettoyez et faites entr'ouvrir les arcélis, comme il est dit aux articles qui précèdent, ôtez-en une coquille et recueillez-en l'eau que vous passerez au tamis, pour vous en servir ; cela fait, passez de jeunes épinards que vous avez d'abord fait blanchir à l'eau bouillante, que vous avez ensuite égoutté et fait revenir à l'eau fraîche, et qu'enfin vous avez pressés pour en extraire l'eau, et hachez bien fin ; ces épinards, dis-je, doivent être passés avec un peu de beurre ou d'huile, dans une petite poêle ou casserole, et sur le fourneau, assez long-temps pour prendre goût ; n'y mettez pas de sel, mais une pincée de poivre, un anchois et du persil haché ; ratissez-y même un peu d'ail, si vous ne le craignez pas ; ajoutez à ce tout une petite cuillerée à bouche de farine, et mouillez un moment après avec l'eau du coquillage, en ayant soin de ne pas employer le fond qui ordinairement est sale ; on peut y ajouter un peu de lait ou d'eau bouillante ; on y mêle alors les arcélis, et on lie la sauce avec deux ou trois jaunes d'œufs ; on jette dedans de petits croûtons de pain blanc de la grosseur d'un

jets hachés, cinq anchois, un peu d'ail, de la ciboule, du fenouil, de l'estragon et de l'orange verte; mettez dans une casserole du lard et une tranche de jambon coupés à bien petits carrelés; quand l'action du feu les aura fondus, mettez-y les herbes et l'oignon hachés, et faites-les y cuire à petit feu, en remuant de temps en temps le tout avec une cuiller; joignez-y, si vous le voulez, de la graisse d'oie ou quelque bon fond de dégraissis de cuisson; quand les herbes seront cuites, vous les amalgamerez à tous les objets désignés, en les sautant dans la casserole; joignez-y un bon verre d'huile et un petit morceau de mie de pain cuite dans du bouillon ou de l'eau assaisonnée, et que vous avez passée au passoir; remuez de nouveau, mouillez avec du bouillon ou de l'eau bouillante, assez pour que la sauce soit liquide et puisse remplir le vide des escargots; lorsqu'elle est de bon goût, il faut y laisser bouillir un moment les escargots, lier avec quatre jaunes d'œufs, puis les arroser avec de l'huile, et exprimer par-dessus le jus d'un citron.

N.° 778 (*bis*). *Escargots en Poulette.*

Faites suer, dans une casserole, une tranche de jambon, joignez-y (quand ce résultat est obtenu) ou du beurre frais, ou du lard rapé, ou de l'huile, et, quand le tout sera en effusion, jetez-y les escargots cuits, comme il est dit, et retirés de leur coquille; vous les y pas-

N.° 781 (*bis*). *Œufs Frits.*

Cassez un œuf dans une assiette ; assaisonnez-le avec du sel et du poivre, et mettez-le à la poêle dans de l'huile ou du beurre bouillant; pendant la cuisson, vous éleverez la queue de la poêle, afin que l'huile, étant toute rassemblée au bout, entoure bien l'œuf ; ayez soin de l'arroser de cette même huile, afin que la glaire enveloppe le jaune, après quoi vous le retirerez ; faites de même pour tous ceux que vous voulez frire, et quand vous aurez fini, vous retirerez de la poêle une partie de l'huile qu'elle contient ; il n'en faut laisser que pour faire une marinade ; joignez-y une échalotte bien hachée, assaisonnez avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre, et versez sur les œufs.

N.° 782. *Œufs à la Béchamelle.*

Faites durcir des œufs ; coupez-les en long, en quatre parties, et mettez-les dans une béchamelle (Voy. n.° 82) ; on peut aussi les servir dans une sauce tournée, à laquelle on fait une liaison avec trois jaunes d'œufs (Voy. n.° 87).

N.° 783. *Œufs en Tripe.*

Coupez des oignons à bien petits filets, faites-les cuire à petit feu dans une casserole couverte, quand ils vous paraîtront cuits, vous activerez le feu afin de réduire l'eau qu'ils auront rendus ; vous les assaisonnerez, vous y mettrez de la graisse

du persil, un anchois haché et un peu d'ail, si on ne le craint pas ; mettez la poêle au feu avec de l'huile ou du beurre, ou moitié l'un et l'autre ; lorsque le liquide sera bouillant, vous y jeterez les œufs battus, et quand ils seront pris vous pencherez la poêle sur le devant, et roulerez l'omelette qui doit être servie un peu baveuse.

N.° 788. *Omelette aux Truffes.*

Battez avec les œufs, quelques tranches de truffes et faites comme ci-dessus.

N.° 789. *Omelette au Jambon.*

Mettez dans la poêle, avec l'huile ou le beurre, du jambon coupé à petits dés et faites l'omelette à l'ordinaire.

N.° 790. *Omelette à la Savoyarde.*

Coupez des croûtons de pain à petits dés et faites-les frire au beurre ; coupez de la même façon du fromage de gruyère, battez le tout dans vos œufs, assaisonnez-les et terminez l'omelette à l'ordinaire ; il est à propos de la faire au beurre et d'y ajouter de fines herbes.

N.° 791. *Omelette aux Oignons.*

Faites cuire dans de l'huile ou du beurre des oignons coupés à petits filets, assaisonnez-les avec du sel et du poivre ; quand ils seront cuits et un peu roux, battez-les avec les œufs que vous avez assaisonnés à part avec du sel et du poivre, et terminez à l'ordinaire.

des omelettes qu'on fait, et plus encore de celles qu'on pourrait faire, les œufs se mêlant agréablement à tous les végétaux et aux douceurs ; les plus usitées sont celles que j'indique ; on peut en faire avec des huitres blanchies dans leur eau et passées dans de fines herbes, avec des pointes d'asperges, avec des queues d'écrevisses ; on fait aussi de petites omelettes farcies, en cassant les œufs et les assaisonnant avec du sel, du poivre et de fines herbes ; on met à cet effet un peu de beurre dans la poêle à frire ; quand il est bouillant, on y verse le tiers des œufs battus et assaisonnés qu'on destine à l'entière confection de l'objet, et quand ceux-ci sont pris, on place au milieu quelques cuillerées de chicorée préparée qu'on enveloppe en roulant l'omelette ; on place cette première sur un couvert de casserole, puis on en fait une seconde et enfin une troisième ; on les établit à côté les unes des autres dans un plat, sur le restant de la chicorée ; alors on les saupoudre avec du parmesan ou de la chapelure de pain, et on les soumet au four de campagne un moment avant de servir.

On fait de même pour les omelettes à l'oseille, aux épinards.

On fait des omelettes farcies avec toutes sortes de crêmes et de confitures, et on les glace avec la pelle.

N.° 793 (*ter*). *Omelette à la Paysanne.*

Nettoyez quelques feuilles de poirée, quelques

épinards, un peu de menthe et de ciboule et quelques feuilles d'oseille, coupez ou hachez bien le tout ; vous y jeterez ensuite un peu de sel, et, cinq minutes après, les presserez dans les mains pour en extraire l'eau ; vous les mettrez ensuite dans la poêle, sur le feu, avec de l'huile ou du beurre, ou moitié l'un et l'autre ; pendant que les herbes prennent goût, cassez vos œufs dans un plat, assaisonnez-les avec du sel, du poivre, du persil, du fenouil, une échalotte, un anchois et un peu d'ail, le tout bien haché ; battez les œufs, et terminez l'omelette ; elle réclame un peu plus de cuisson que les autres, et ne doit pas être roulée ; on la fait sauter dans la poêle.

Il est à propos d'observer que les herbes ayant été salées, il faut mettre aux œufs peu d'assaisonnement.

JARDINAGE.

N.° 794. *Épinards au Naturel.*

Faites blanchir des épinards, à l'eau bouillante, dans une usine assez grande pour que l'eau les couvre tout à fait ; jetez-y un peu de sel, et quand ils seront cuits, ce que vous connaîtrez au toucher, vous les égoutterez au passoir et les mettrez vîte à l'eau fraîche pour leur conserver leur vert ; ensuite vous les égoutterez au passoir, vous acheverez d'en extraire l'eau en les pressant for-

N.° 796. *Épinards au Sucre.*

Mettez un peu de sucre dans les épinards en les passant au beurre ; vous les lierez avec une pincée de farine, et vous les mouillerez avec du lait ou de la crême ; ils doivent être servis entourés de croûtons, comme ci-dessus.

N.° 797. *Épinards des Amateurs.*

Nettoyez de jeunes épinards, sans séparer les feuilles de leurs racines ; faites-les blanchir au bouillon ; après cuisson, vous les égoutterez au passoir, et les servirez dans une casserole d'argent (qu'on peut remplacer par toute autre usine), avec un morceau de beurre frais ; assaisonnez avec du sel, du poivre blanc et un peu de muscade, et servez sur un rechaud.

N.° 798. *Carottes.*

Coupez les carottes en bouchon, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant huit minutes; vous les mettrez ensuite à cuire à la casserole, dans du bouillon auquel vous joindrez, gros comme une noisette, de sucre, dont l'effet est de neutraliser l'âcreté des racines ; tâchez que, lorsqu'elles seront au point, leur cuisson tombe en glace; alors vous les mettrez dans une autre casserole avec du velouté, et les lierez avec deux ou trois jaunes d'œufs; vous pouvez les servir au jus, ou bien avec une sauce espagnole (Voy. n.° 80);

de terre bouillies, coupées à tranches, puis une couche de truffes coupées de la même manière, et successivement jusqu'à la fin ; la dernière couche doit être de truffes ; faites par-dessus un cordon de petits oignons cuits, de cornichons, de filets d'anchois et d'olives farcies ; assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile et un filet de vinaigre, et servez.

N.° 803. *Pommes de Terre sautées à la Lyonnaise.*

Sautez, dans du beurre ou de la graisse, des pommes de terre bouillies et coupées à tranches ; assaisonnez-les et versez-les un moment après sur leur plat.

On les saute aussi dans du dégraissis ou du beurre, dans de la graisse d'oie ou de canard, dans lequel on a fait roussir des oignons coupés à filets.

N.° 804. *Court-Bouillon de Pommes de Terre.*

Faites-les frire à l'ordinaire (Voy. n.° 801) et faites-les bouillir à petit feu, dans une sauce faite avec du jus ou du bouillon, ou même de l'eau mêlée par quantité égale à du vin rouge ; dans ce dernier cas, il faut y ajouter un peu d'huile ou un petit morceau de beurre ; assaisonnez à l'ordinaire, et servez.

N.° 805. *Pommes de Terre à la Bourgeoise en Sauce blanche.*

Coupez à tranches des pommes de terre, mettez-

de belle couleur ; ce résultat obtenu, dressez-les sur un plat, en pyramide, et servez-les.

N.° 814. *Friture d'Artichauts.*

Ne coupez pas tout à fait la queue des artichauts ; ôtez-en les feuilles les plus vertes, et vous les tournerez en forme de toupie ; vous les couperez ensuite en quatre et les mettrez à mariner dans de l'eau assaisonnée avec du sel et un filet de vinaigre ; quand vous voudrez les frire, vous les égoutterez et les presserez même un peu pour en extraire l'eau ; vous les passerez dans la pâte à frire où vous les ferez sauter, et les mettrez enfin dans la friture bien chaude ; vous les remuerez et les tournerez avec une brochette jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur ; retirez alors la poêle du feu ; posez les artichauts dans un passoir avec l'écumoire, et vous mettrez à leur place, dans la poêle, une poignée de persil que vous ferez frire et que vous placerez au centre des artichauts quand vous les servirez.

N.° 815. *Culs d'Artichauts à l'Italienne.*

Préparez des culs d'artichauts comme les précédens, et, au fur et à mesure que vous les nettoyez, frottez-les avec du citron, et jetez-les dans l'eau fraîche.

Faites un blanc dans une casserole, avec un peu d'eau assaisonnée avec du sel, deux gérofles, le quart d'une feuille de laurier, un morceau de beurre manié dans la farine et quelques tranches

de citron ; faites-le bouillir jusqu'à demi-réduction ; mettez-y alors les artichauts, posez par-dessus un rond de papier, et faites-les bouillir un peu ferme, sans les laisser trop cuire ; observez que le mouillement soit court, parce que l'artichaut rend toujours un peu d'eau ; quand il vous semblera que le degré de cuisson est convenable, versez le tout pour vous en servir au besoin.

Quand vous voudrez employer les culs d'artichauts, vous les égoutterez au passoir, les couperez en deux, et les ferez bouillir quatre ou cinq minutes, à la casserole, dans de la sauce italienne (Voy. n.° 124).

On sert aussi les culs d'artichauts entiers lorsqu'ils ont été cuits dans le blanc avec une sauce au restaurant (Voy. n.° 45), sur une remoulade (Voy. n.° 54) ; on les emploie pour garniture et pour mettre autour des entrées ; dans ce dernier cas, il faut les glacer.

N.° 816. *Céleris.*

On fait des pieds de céleri, en choisissant les parties les plus fortes dont on tourne le bout en long, comme des artichauts ; on en coupe les côtes de la longueur d'un doigt ; on fait blanchir et cuire le tout dans un blanc comme les cardes ; enfin on les égoutte quand on veut les employer.

réunis à cette préparation, doivent y bouillir assez pour y prendre goût et laisser à la sauce le temps de se réduire un peu ; arrivé à ce point, liez avec deux jaunes d'œufs et ajoutez un peu de persil bien haché.

N.° 821. *Friture de Céleris.*

Fendez en deux des pieds de céleris cuits au blanc, marinez-les avec du sel et un filet de vinaigre, et après les avoir passés dans de la pâte à frire vous les mettrez à la poêle dans de la friture bien chaude.

N.° 822. *Céleris au Gratin.*

Préparez des céleris en poulette ; rapez par-dessus du parmesan ou du gruyère, un peu de chapelure de pain arrosée avec un peu de beurre ou d'huile et faites-les gratiner feu dessous et dessus.

N.° 823. *Feuilles de céleris à la Ménagère.*

Faites blanchir, dans de l'eau assaisonnée à l'ordinaire, des feuilles et des côtes de céleri, à l'exception de celles qui sont trop vertes ; égouttez-les ensuite au passoir ; pressez-les et hachez-les, après quoi vous les passerez dans une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre ou toute autre nourriture ; ajoutez au tout l'assaisonnement ordinaire, plus un anchois haché ; quand les céleris auront pris goût, vous y mêlerez de la mie de pain bouillie dans du bouillon ou de l'eau salée, ou du lait ; mêlez le tout

ensemble ; mouillez avec le liquide où vous avez fait bouillir le pain, et, après avoir laissé rapprocher le ragoût à petit feu, vous le lierez avec deux ou trois jaunes d'œufs.

On peut mettre du fromage rapé sur ces sortes de plats ; les faire gratiner.

N.° 824. *Pourpiers à la Ménagère.*

Nettoyez les pourpiers, blanchissez-les à l'eau bouillante et laissez-les y cuire assez pour être ensuite égouttés au passoir et hachés ; cela fait, vous les mettrez dans une casserole avec de l'huile ou du beurre ou toute autre graisse ; vous les assaisonnerez avec du poivre, du sel et un anchois haché et les passerez un bon moment ; laissez prendre goût ; dans cet intervalle, vous les remuerez avec la cuiller, vous y mêlerez ensuite de la mie de pain bouillie dans du bouillon ou de l'eau assaisonnée avec du sel et du beurre, ou de l'huile ; ce pain doit être mis au passoir et tomber sur le pourpier auquel on le mêle, en remuant avec une cuiller ; ajoutez-y un peu du liquide où a bouilli le pain et achevez de cuire à petit feu, après quoi vous lierez avec deux ou trois jaunes d'œufs.

On peut aussi mouiller avec du lait.

N.° 825. *Pourpier au Fromage, au Gratin.*

Quand les pourpiers seront préparés comme ci-dessus, vous y joindrez du gruyère ou tout autre fromage et vous les lierez ; ensuite vous les

N.° 828. *Petits Pois en Grains.*

Mêlez à de l'eau un peu de beurre frais ; versez-y les pois et maniez-les bien, afin de les nettoyer parfaitement ; vous les égoutterez ensuite, et les mettrez dans une casserole avec un morceau de sucre, gros comme une noix, un cœur de laitue ficelé et un peu de sel ; quand les pois seront cuits vous en ôterez la laitue, et les lierez à force de bras avec du beurre du jour.

N.° 829. *Petits Pois au Jambon.*

Coupez à filets une bonne tranche de jambon ; mettez-la dans une casserole avec du beurre ou du saindoux ; joignez-y les pois, un cœur de laitue ficelé, et faites cuire à petit feu, après avoir répandu un peu de bouillon sur le tout, et couvert la casserole ; quand le ragoût sera presqu'au point, vous y mettrez une pincée de farine et un peu de bouillon, et laisserez terminer la cuisson, après quoi vous ôterez la laitue, et ferez une liaison avec deux ou trois jaunes d'œufs.

N.° 830. *Petits Pois à l'Anglaise.*

Faites cuire des petits pois dans de l'eau assaisonnée d'un peu de sel, égouttez-les, et servez-les dans leur plat.

N.° 831. *Petits Pois au Sucre.*

Maniez dans du beurre frais, des petits pois

en grains; vous les ferez cuire à petit feu, dans une casserole où vous aurez mis du sucre, gros comme une noix, et un cœur de laitue ficelé; après cuisson, retirez la laitue, et versez sur le plat.

N.° 831 (*bis*). *Petits Pois à la Crême.*

Préparez-les comme ci-dessus, et servez-les avec deux ou trois cuillerées de crême bourgeoise (Voy. n.° 696) ou toute autre.

N.° 832. *Laitues Farcies.*

Nettoyez et lavez bien des laitues entières, observant de ne pas en couper la racine trop ras des feuilles; faites-les blanchir cinq minutes à l'eau bouillante, d'où vous les retirerez pour les jeter dans l'eau fraîche; un instant après vous les ferez égoutter, et les presserez légèrement, les unes après les autres, pour en extraire l'eau; vous les prendrez ensuite par la queue, vous les ouvrirez pour en enlever le cœur et pour les remplir d'une farce fine (Voy. n.° 159) ou farce cuite (Voy. n.° 158); lorsque les laitues seront farcies, vous les ficelerez et les ferez cuire dans une braise, après quoi vous les mettrez sur un tamis pour les faire égoutter; vous les déficelerez et les rangerez sur un plat; si vous avez de la glace, glacez-les, et saucez-les avec une espagnole (Voy. n.° 80) ou un coulis (Voy. n.° 78).

N.° 833. *Choux Farcis.*

Voy. laitues farcies.

N.° 834. *Concombres Farcis.*

Coupez le bout des concombres, videz-les avec une petite cuiller de manière à ne pas y laisser des graines, et néanmoins à ne pas les crever; vous les pelerez ensuite, et les mettrez à l'eau fraîche; mettez de l'eau au feu pour les faire blanchir, assaisonnez-la avec du sel et du vinaigre; quand elle bouillira, déposez-y les concombres, laissez-les y séjourner dix minutes pendant lesquelles l'ébullition doit continuer; ce temps écoulé, sortez-les avec l'écumoire, et mettez-les un moment à l'eau fraîche pour les raffermir, après quoi vous les établirez sur un linge pour les essuyer, et enfin vous les remplirez d'une farce cuite (Voy. n.° 158); les concombres, ainsi préparés, doivent être cuits entre des bardes de lard; on peut y joindre un bon fond de braise, ou, à défaut, mouiller à moitié avec du bouillon; il faut les couvrir d'un rond de papier et les faire cuire à petit feu; lorsqu'ils sont au point, on les dégraisse, on les range sur un plat, on les glace avec une glace de fricandeau, et enfin on les sert saucés d'une espagnole (Voy. n.° 80).

Cette préparation peut se faire au four.

N.° 835. *Concombres au Blanc.*

Faites huit morceaux de vos concombres, en les coupant en quatre dans toute leur longueur, et ensuite en travers: ôtez-en les peaux et les graines, et faites-les blanchir cinq mi-

vous en poserez une portion sur chaque champignon, vous les saupoudrerez ensuite avec de la rapure de pain, les mettre un moment sous un couvert de casserole chargé de braise.

N.° 837. *Champignons en Poulette.*

Après avoir ôté la peau des champignons et les avoir bien nettoyés il faut les émincer un peu épais et les mettre à cuire dans une casserole où vous aurez fait suer un moment une tranche de jambon et dissoudre un peu de beurre ou mis un peu d'huile ; faites cuire le tout en le faisant sauter de temps en temps pour que rien ne se prenne au fond de la casserole ; vous les assaisonnerez et, quand ils seront presque cuits, vous y mettrez une pincée de farine ; peu de temps après vous les mouillerez avec un peu de bouillon ; laissez-les alors bouillir bien doucement jusqu'à parfaite cuisson, après quoi vous les lierez avec deux jaunes d'œufs auxquels vous aurez joint du persil haché et un petit filet de vinaigre ; vous pouvez y ajouter, goutte à goutte, après les avoir liés, une cuillerée d'huile, si toutefois vous en avez employé dans la préparation ; si vous vous êtes servi de beurre, ajoutez-en un morceau.

N.° 838. *Croûte aux Champignons.*

Nettoyez les champignons, lavez-les et mettez-les un moment dans de l'eau et un jus de citron ; pendant ce temps mettez au feu une casserole, avec une tranche de jambon et du lard, ou du beurre ou

de l'huile ; passez-y les champignons à petit feu ; assaisonnez-les avec du sel, et peu après vous y mettrez une pincée de farine, et mouillerez avec du bon bouillon ; joignez au tout un peu d'ail ratissé, un bouquet (Voy. n.° 168), et liez-le avec deux jaunes d'œufs et un jus de citron ; vous y ajouterez, comme à l'article précédent, ou une cuillerée d'huile ou un morceau de beurre, selon ce que vous avez employé d'abord ; vous ferez sauter le tout ensemble ; les champignons ainsi préparés doivent être servis sur une croûte de pain enduite de beurre dessus et dessous, et séchée au four ou sur le gril.

N.° 839. *Champignons à la Ménagère.*

Après les avoir nettoyés et lavés, mettez-les à cuire dans une petite poêle, sur un feu doux, avec une tranche de jambon, un peu de lard fondu ou de l'huile, ou du beurre ; assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de fines herbes bien hachées, on y ajoute ordinairement un peu d'ail, et lorsqu'ils sont cuits, on les humecte avec deux ou trois cuillerées à bouche de bouillon et on les lie enfin avec deux jaunes d'œufs et un jus de citron ; il est a propos d'ajouter un peu de beurre ou d'huile avant que de servir.

N.° 840. *Mousserons.*

Après les avoir épluchés et lavés, passez-les sur le feu, dans une casserole, avec une tranche de jambon et du lard fondu, ou tout autre

bouillir le ragoût à bien petit feu, et quand au moment de servir on l'a lié avec deux jaunes d'œufs et un filet de vinaigre, on y ajoute un peu de réduit de quelque bon fond de cuisson.

N.° 843. *Haricots secs au Blanc.*

Faites un roux blanc, en tournant dans du beurre fondu une cuillerée à bouche de farine et un peu d'oignon haché; mouillez-le avec un peu de lait, et continuez de tourner sur un feu doux; vous l'assaisonnerez avec du sel, du poivre et un peu d'anchois bien haché; quand le roux blanc prendra le bouillonnement, vous le poserez sur des cendres chaudes, et vous y mêlerez les haricots déjà cuits à l'eau et bien égouttés au passoir; vous les y laisserez bouillir un moment, et enfin vous lierez le tout avec deux ou trois jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et un peu de persil bien haché; avant de servir, joignez à la préparation une cuillerée à bouche d'huile ou un morceau de beurre frais que vous y mêlerez en la faisant sauter.

N.° 844. *Asperges en Salade.*

Nettoyez chaque asperge séparément, coupez le bout de la queue, et jetez-les dans une casserole pleine d'eau, légèrement assaisonnée avec du sel; lorsque cette dernière sera en ébullition, laissez-les y quelques minutes, pendant lesquelles l'eau doit continuer de bouillir; quand vous présumerez que les asperges sont cuites,

vous les vérifierez en en retirant une au moyen d'une écumoire, et si l'épreuve confirme ce que vous croyez, vous les retirerez toutes et les mettrez de suite à l'eau fraîche, sinon attendez un moment, et faites de même; après cuisson complète, l'asperge doit être égouttée, servie la tête en dedans du plat, et les queues aux deux extrémités; on les mange avec de l'huile et un peu de vinaigre, ou bien avec une sauce blanche à l'eau (Voy. n.° 89) qu'on sert à part dans un saucier.

N.° 845. *Aubergines.*

Coupez-leur la queue, pelez-les et fendez-les par le milieu; vous décrirez ensuite avec la pointe du couteau, sur la surface plate que vous offrira chaque moitié, des lignes diagonales que vous traverserez en sens inverse, ce qui formera des losanges parfaits; répandez, sur tous les morceaux ainsi ciselés, un peu de sel que vous ferez pénétrer en les frottant deux à deux l'un contre l'autre; peu après vous les presserez pour en extraire l'eau, et vous les ferez enfin frire à la poêle dans de la graisse d'oie ou dans de l'huile, et sur un feu modéré; lorsqu'elles seront bien cuites, vous les placerez une à une sur une tourtière; vous poserez sur chacune une espèce de remoulade faite à la casserole avec de l'huile, une échalotte, du persil et un anchois, et même un peu d'ail ratissé, quand on l'aime; cela fait, saupoudrez avec de la chapelure de pain, et met-

tervalles, avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elles aient pris bon goût ; alors vous les lierez avec une pincée de farine ; une minute après vous les mouillerez avec du lait, et continuerez de les faire bouillir à petit feu ; lorsque vous voudrez servir, mêlez deux œufs entiers à la préparation, en la remuant sur le feu avec la cuiller ; vous la servirez entourée de quartiers d'œufs durs, coupés en long ou d'œufs pochés (Voy. n.° 781), ou enfin de petites omelettes coupées triangulairement.

N.° 849. *Ragoût de Féves en Grains.*

Mettez sur le fourneau une casserole pleine d'eau ; lorsqu'elle commencera à bouillir, jetez-y vos feves en grains, laissez-les y séjourner cinq minutes, après lesquelles vous les jeterez au passoir, et quand leur eau sera toute écoulée, vous les passerez dans une autre casserole avec un peu de beurre fondu et bouillant et une tranche de jambon ; après avoir sauté un moment le ragoût, sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, vous ferez de nouveau sauter deux ou trois fois et mouillerez une minute après avec du bouillon bien dégraissé, joignez-y un cœur de laitue ficelé, et terminez la cuisson à petit feu ; si le mouillement vous semblait court, ajoutez-y un peu de lait, et quand les féves seront assez cuites, retirez-en le jambon et la laitue et liez avec deux ou trois jaunes d'œufs.

N.° 850. *Féves à la Macédoine.*

Mêlez à la préparation ci-dessus détaillée, des

culs d'artichauts coupés en quatre : ils doivent être blanchis et préparés avec les féves.

N.° 851. *Macédoine de Légumes.*

Réunissez, dans une casserole, des carottes tournées, des navets, des pointes d'asperges, des morceaux de chou-fleurs, des truffes, des haricots verts, des petits pois et des féves, le tout cuit séparément, et mouillez-les d'une sauce allemande (Voy. n.° 83).

N.° 852. *Raves au Sucre.*

Pelez les raves, coupez-les en rond ou en croissant, et faites-les blanchir environ dix minutes dans de l'eau bouillante ; vous les égoutterez ensuite au passoir et vous les passerez dans une casserole avec un peu de beurre et du sucre, gros comme un œuf ; vous les ferez roussir bien également en les faisant sauter de temps en temps, après quoi vous les mouillerez avec du jus ou du bouillon et continuerez la préparation à petit feu ; vous pourrez y joindre une cuillerée d'espagnole (Voy. n.° 80).

N.° 853. *Oignons Glacés.*

Épluchez de gros oignons, n'en coupez trop ras ni la tête ni la queue, et rangez-les, la tête en bas, dans une casserole où vous aurez mis du beurre et, gros comme un œuf, de sucre ; vous y mettrez de l'eau assez pour couvrir les oignons jusqu'à la queue et vous la ferez partir

ensuite dorer la pièce, pratiquer un petit trou sur le couvert, l'exposer pendant une heure au four chaud; ce temps écoulé, retirez-la; tracez le couvert avec la pointe d'un couteau pour enlever les bardes de lard; cette opération faite, replacez le couvert et servez bien chaud pour entremets.

N.° 856. *Truffes en Salade.*

Il faut peler les truffes, les couper à tranches, les laver dans du vin blanc, et les mettre dans un saladier avec du sel, du poivre, un jus de citron, de la bonne huile, et enfin une échalotte et un anchois bien hachés.

N.° 857. *Ragoût de Truffes.*

Mettez dans une casserole de la bonne huile, un ail, une demi-feuille de laurier piqués ensemble au moyen d'un clou de girofle, un peu d'anchois, une échalotte et un peu de persil, le tout bien haché; joignez-y des truffes pelées, lavées et coupées à tranches; vous les y passerez deux minutes sur le feu, après quoi vous les assaisonnerez avec du sel, une pincée de poivre et un verre de vin blanc sec ou du vin rouge; vous les laisserez cuire jusqu'à ce que le vin soit à la presque entière réduction; vous mouillerez alors de nouveau avec un peu d'espagnole, ou de jus ou de bouillon, et laisserez bouillir deux minutes à petit feu; vous verserez ensuite le ragoût sur une croûte de pain enduite de beurre, et séchée au four ou sur le gril; n'omettez pas

bouillante ; et quand enfin l'action du feu aura fait réduire une partie du mouillement, vous assaisonnerez le ragoût avec du sel et du poivre, et le lierez avec deux jaunes d'œufs auxquels vous joindrez du persil haché et un filet de vinaigre.

N.° 862. *Choux-Fleurs en Salade.*

Mettez une casserole pleine d'eau sur un feu modéré ; jetez-y un peu de sel, un morceau de beurre manié dans de la farine, une carotte et un oignon piqué d'un gérofle ; lorsqu'elle a pris le bouillonnement, jetez-y les choux-fleurs, et les faites cuire à petit feu, après quoi vous les retirez avec l'écumoire, les faites égoutter, et les dressez sur un plat.

N.° 863. *Choux-Fleurs en Sauce Blanche.*

Préparez-les comme ci-dessus, et servez-les saucés d'une sauce tournée blanche (Voy. n.° 89).

N.° 864. *Choux-Fleurs au Gratin.*

Mettez dans une casserole deux onces de beurre, une once de farine, et posez-la sur un feu modéré ; vous tournerez le tout, lors de la dissolution du beurre, afin de bien mêler les deux objets, après quoi vous y joindrez deux verres de lait, un peu de sel, un oignon piqué et un morceau de carotte ; continuez de tourner la sauce pendant qu'elle bout, et, quand sa réduction commencera à être sensible, ajoutez-y encore quatre jaunes d'œufs, et retirez-la du feu ; vous

jets de l'huile ou du beurre, que vous y mêlerez en remuant le tout une minute, après quoi, au moyen d'une petite cuiller, vous remplirez les pommes d'amour, vous les saupoudrerez avec de la rapure de pain et les ferez gratiner au four ou sur un trépied, feu dessus et dessous.

N.° 868. *Excellente manière de confire les Champignons Oronges.*

Les champignons jeunes et ceux qui ne sont pas ouverts sont les plus propres a être conservés; pelez-les, ôtez-en les queues que vous pelerez aussi, vous laverez ensuite le tout dans du vin blanc sec ou de l'eau, vous les mettrez ensuite à égoutter, après quoi vous les rangerez dans une casserole et y verserez d'huile une assez bonne quantité pour qu'elle puisse les couvrir; vous les ferez bouillir à petit feu, environ vingt minutes, dans de l'huile assaisonnée avec du sel, du gros poivre, une feuille de laurier et 7 a 8 gérofles; ce temps écoulé, joignez-y un demi-verre de vinaigre; faites bouillir vingt minutes encore; enfin retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir avec tout son contenu; vous en retirerez après les champignons, vous les placerez dans un vase quelconque, où vous les couvrirez entièrement de leur sauce passée au tamis, et que vous fermerez hermétiquement avec un parchemin ficelé autour; on les conserve ainsi pour s'en servir au besoin.

On sert ordinairement ces champignons froids,

clarifié et un jus de citron ; le but de cette opération est de raffermir le pigeon et d'en faciliter le piquage qui ne peut avoir lieu que lorsque l'objet est refroidi ; ce résultat obtenu, piquez à menus lardons, et faites cuire comme les entrées piquées (Voy. n.° 167) ; après cuisson, ôtez le fil, glacez la pièce, et posez-la dans un plat, sur une garniture quelconque.

N.° 873. *Cailles en Caisse.*

Coupez, en forme de gobelet, de la mie d'un pain blanc à potage, cuit de la veille, donnez-leur une proportion de deux pouces de hauteur sur deux pouces de diamètre, découpez une cannelure tout autour, et tracez-en le couvert, à trois lignes du bord, avec la pointe d'un couteau ; ensuite vous les ferez frire dans du beurre neuf ; quand ils auront pris belle couleur, vous les ferez égoutter sur un linge, après quoi vous les viderez avec précaution, vous en garnirez le fond et les parois avec une épaisseur de deux lignes de farce à quenelles (Voy. n.° 155), et vous poserez au milieu des cailles désossées (Voy. n.° 397) et assaisonnées, garnies d'un peu de farce cuite (Voy. n.° 158) et d'un petit salpicon (Voy. n.° 165) qui doit occuper le centre de la caille ; lorsqu'elle est placée en rond sur la caisse, posez par-dessus une barde de lard, puis un papier, et enfin faites cuire au four ; vous retirerez votre plat après cuisson, et quand les cailles seront roidies vous en ôterez le papier et le lard ;

tourtière qui la soutient sur une casserole de cuivre et on la met au four chaud ; après une heure de cuisson on la retire, on enlève le couvert, on en nettoye le centre en enlevant tout le riz que l'action du feu n'a pas durci ; on délaye deux cuillerées de ce riz avec un peu de béchamelle (Voy. n.° 82) ou d'espagnole (Voy. n.° 80), selon le ragoût dont on compte remplir la casserole ; enfin on enduit le fond et tout le tour de la pièce, de ce même riz délayé, et l'on y dépose la garniture.

On garnit ces casseroles avec toute sorte de purées de volaille ou de gibier ; on pose sur les purées des œufs pochés, et sur ceux-ci des truffes ; on peut aussi y mettre toute sorte d'émincée et de ragoût.

N.° 877. *Croustade de Pain.*

Coupez un pain à potage, rassi, en forme de croustade ; tracez un couvert sur le dessus et mettez la pièce dans une casserole où vous la ferez roussir de belle couleur dans du beurre clarifié ; quand ce résultat sera obtenu vous l'égoutterez sur un linge propre, vous enleverez le couvert déjà tracé, vous viderez toute la mie qui en occupe l'intérieur et vous établirez sur le fond et les parois une couche de farce à quenelles (Voy. n.° 155), alors exposez-la au four pour raffermir la farce, et enfin vous la retirerez et la remplirez d'un ragoût quelconque (Voy. n.° 876).

veau le gâteau au four, une heure et demie après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596), afin de colorer les méringues sur chacune desquelles on peut poser des pistaches.

N.° 880. *Gâteau Suisse des ménagères.*

Prenez chez le boulanger une demi-livre de pâte à pain blanc, abattez-la avec le rouleau à l'épaisseur de 8 lignes, vous en masquerez la surface avec six onces de beurre, vous en releverez les bords, la ploîrez, jeterez un peu de farine sur le tour à pâte, et après en avoir saupoudré cette dernière, vous l'abattrez de nouveau aussi mince que possible; cette opération doit être renouvelée trois fois, comme pour le feuilletage; ensuite vous en faites une grande abaisse dans laquelle vous déposez vingt-quatre abricots bien murs, pelés, coupés par le milieu et sautés dans une terrine avec huit onces de sucre rapé, deux cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'orange et la rapure d'un citron, on peut y joindre les noyaux d'abricots émondés; relevez les bords de l'abaisse en forme de bourelet, afin que le jus des abricots s'incorpore à la pâte, au lieu de s'en échapper; enfin mettez au four chaud (Voy. n.° 596).

Nota.

On peut confectionner ces sortes de gâteaux avec toute epèce de fruits préparés comme ci-dessus: on peut même les mélanger, et employer, si on veut, de la crême pâtissière (Voy. n.° 674), sur

laquelle on place des fruits ; les pommes seulement doivent être cuites à moitié, au sirop.

N.° 881. *Poupelin.*

Mettez un litre d'eau dans une casserole avec un grain de sel, la rapure d'un citron, quatre onces de beurre, autant de sucre, et faites partir sur le feu ; quand le liquide sera en ébullition vous y ferez tomber vingt onces de farine tamisée, en remuant, afin d'obtenir une pâte un peu ferme ; remettez la casserole sur le feu et remuez toujours son contenu afin de le dessécher ; cette opération doit durer cinq minutes, après lesquelles vous verserez la pâte dans un mortier où vous la pilerez fortement, en y amalgamant, au fur et à mesure, deux douzaines d'œufs ; il faut que cette pâte soit plus molle que celle des choux, sans néanmoins qu'elle soit trop liquide : mêlez-y quatre onces de fleurs d'orange pralinées, bien écrasées, ainsi que deux cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'orange ; vous la déposerez enfin dans un moule octogone, beurré dans tout son intérieur, et vous mettrez l'objet au four, quinze minutes après sa chaleur primitive (Voy. n.° 596), vous le laisserez cuire assez long- temps ; un accident assez ordinaire, c'est qu'à la cuisson une partie de la pâte se détache du moule, il ne faut pas s'en étonner : quand l'objet est bien cuit, il faut le sortir du four et, un moment après, du moule pour le déposer dans un endroit bien sec ; après avoir ôté toute la pâte de l'intérieur qui n'est pas cuite suffisamment et en avoir rempli le vide

N.° 885. *Poitrine de Mouton farcie à la Ménagère.*

Hachez ensemble quatre onces de veau ou de toute autre viande et quatre onces de lard, assaisonnez dans la proportion d'un gros et demi de sel épice par livre de viande, joignez, à ces objets, du persil, un oignon haché, et, lorsque la farce sera hachée aux trois quarts, vous y ajouterez deux onces de graisse de rognon de veau ou de bœuf et mettrez le tout dans une terrine; vous mettrez en même temps dans une petite casserole une once de pain blanc à potage, vous le mouillerez avec quatre cuillerées à bouche de bouillon ou de lait, et le ferez dessécher sur le feu; lorsque le liquide sera absorbé, vous délayerez dans le pain trois jaunes d'œufs, et mêlerez ce mitonnage à la farce déjà confectionnée; vous y ajouterez aussi deux onces de lard et une tranche de jambon, le tout coupé à petits dés, et enfin une farce aux herbes composée d'une poignée de feuilles de jeunes épinards, d'autant de poirée, d'un peu de fenouil, de deux feuilles de menthe, d'un peu d'oseille et de cerfeuil; ces objets doivent être d'abord lavés et hachés bien fin, ensuite légèrement saupoudrés de sel, et cinq minutes après être pressés fortement entre les mains, afin de les débarasser de leur eau; mêlez bien les deux farces en les amalgamant avec une cuiller, de manière à ce qu'elles ne forment qu'un tout; enfin placez le tout dans une poche pratiquée entre les côtes et la poitrine que vous voulez farcir,

SEL ÉPICE.

Le sel épice est un composé de divers ingrédiens mêlés et pilés ensemble dans la proportion suivante :

20 onces de sel.
2 gros clous de gérofle.
2 gros noix de muscade.
6 feuilles de laurier.
1 gros cannelle.
4 gros gros poivre.
1 gros basilic sec,
1 gros macis concassé.
1 gros coriandre.

Après avoir été pilés, ils doivent être passés au tamis de soie; leur résidu, s'il en reste, doit être de nouveau jeté au mortier et être broyé bien parfaitement, car la proportion exacte de tout ce qui entre dans cet assaisonnement, fruit de mille essais et de cinquante ans d'expériences, exige qu'on ne perde rien; il faut de nouveau passer au tamis, remuer la composition afin que le mélange des ingrédiens qui y entrent soit bien égal, et la serrer dans des boîtes de fer-blanc qu'il est essentiel de fermer hermétiquement.

Riz à l'eau. *a* N.° 50
Pâte de Gênes au bouillon. *a* 51
Pâte au blond de veau. *a* 52
id. au consommé. *a* 53
id. au coulis d'écrevisses. *a* 54
id. aux tomates. *a* 55
id. aux diverses purées. *a* 56
Semoule au bouillon. *a* 57
id. au blond de veau. *a* 58
Vermicelle au bouillon. *a* 59
Vermicelle au consommé. *a* 60
id. au blond de veau. *a* 61
id. au coulis d'écrevisses. *a* 62
id. aux tomates. *a* 63
id. à toute sorte de purées. *a* 64
id. au lait. *a* 65
id. à l'eau et au beurre. *a* 66
Macaronis en potage. *a* 67
Lasagnes. *a* 68

POTAGES DE LUXE.

Excellent bouillon. 69
Potage à la reine. *a* 70
Observation. 71
Potage de gibier en purée. *a* 72
Potage de levreau. *a* 73
Bisque. *a* 74
Bisque au riz. *a* N.° 75
Potage à l'espagnole. *a* 76

JUS ET SAUCES.

Jus. 77
Coulis gras. 78
Note y relative. 79
Espagnole. 80
Velouté. 81
Béchamelle. 82
Allemande. 83
Jus maigre. 84
Coulis de poisson. 85
Roux au jus de racine. 86
Sauce tournée au bouillon de poisson. 87
Sauce blanche à l'eau. 89
Béchamelle maigre. 90
Jus économique bourgeois 91
Espagnole économique bourgeoise. 92
Velouté économique bourgeois. 93
Béchamelle économique. 94
Sauce allemande économique. 95
Sauce au poulet économique. 96
Consommé économique bourgeois. 97
Essence de jambon. 98
Essence de racine. 99
Fumet de volaille. 100
Fumet de gibier. 101

Farce de quenelles de volaille. N.° 155
Quenelles de poisson. 156
Quenelles de pommes de terre. 157
Farce cuite. 158
Farce fine. 159
Farce au gratin. 160
Farce à la Nimoise. 161
Farce aux œufs. 162
Farce à la ménagère. 163
Ragoût mêlé. 164
Salpicon. 165
Gascogne. 166

CUISSONS.

Braise pour cuire les entrees. 167
Bouquet pour entrees. 168
Liaison. 169
Cuisson de toute sorte de volailles, en entree de broche, à la broche, poêlees ou sur le gril. 170
Cuisson en entrée de broche. 171
Cuisson en entrée de broche au four. 172
Cuisson en entrée de broche sur le gril. 173
Poêle. 174
Entrée poêlée. 175
Cuisson pour entrées piquées. 176
Glace pour glacer. 177
Cuisson à la minute de tous filets. N.° 178
Cuisson de crêtes de volailles et des rognons de coq. 179

MARINADES DIVERSES.

Marinade pour les côtelettes. 180
Marinade au vinaigre. 181
Marinade à l'huile. 182
Marinade aux fines herbes. 183
Marinade chaude pour cuire les poissons. 184

BŒUF.

Pièce de bœuf au naturel. *d* 185
Bouilli aux pommes de terre. *d* 186
Bouilli en sauce. *d* 187
Bouilli en chou-croute. *d* 188
Pièce de bœuf garnie. *d* 189
Côte de bœuf à la ménagère. *c* 190
Côte de bœuf braisée. *c* 191
Côte de bœuf en gelée. *f* 192
Sous-filet de bœuf en braise. *c* 193
Sous-filet en gelée. *f* 194
Sous-filet de bœuf à la broche. *c* 195
Bifteks *b* 196
Bifteks aux pommes de terre. *b* 197

Sellette de mouton aux pommes de terre. *d* N.° 275
Sellette à l'anglaise. *d* 276
Sellette de mouton à l'allemande. *d* 277
Cervelles de mouton à l'allemande. *c* 278
Cervelles de mouton à la d'Armagnac. *c* 279
Camusar garni. *d* 280
Langue de mouton au gratin. *c* 281
Langue de mouton à la ménagère. *c* 282
Poitrine de mouton aux haricots bourgeois. *c* 283
Poitrine de mouton farcie à la bourgeoise. *c* 284
Gigot de mouton à l'ail. *c* 285
Gigot de mouton aux haricots. *c* 286
Gigot à l'eau. *c* 287
Gigot de mouton à la Nîmoise. *c* 288
Garniture du gigot à la Nîmoise. 289
Rosbif de mouton. *d* 290
Carbonnade. *c* 291
Rognons de mouton à la maître d'hôtel. *b* 292
Rognons de mouton au vin. *b* 293
Pieds de mouton au naturel. *b* N.° 294
Pieds de mouton en poulette bourgeoise. *c* 295
Queues de mouton à l'anglaise. *b* 296
Queues de mouton au riz à la ménagère. *c* 297
Queues de mouton glacées. *c* 298
Foie de mouton à la ménagère. *c* 299
Foie de mouton à la lessiveuse. *c* 300
Manière de couper les côtelettes. 301
Côtelettes de mouton au naturel. *b* 302
Côtelettes de mouton panées. *b* 303
Côtelettes de mouton à la Mayence. *c* 304
Tête d'agneau farcie. *c* 304(*bis*)
Ris d'agneau en poulette. *c* 305
Ris d'agneau avec toute sorte de garnitures. *c* 306
Ris d'agneau piqués. *c* 307
Langue d'agneau à la ménagère. *c* 308
Poitrine d'agneau à la ménagère. *c* 309
Poitrine d'agneau en blanquette. *c* 310

Poularde à l'italienne. *c* N°389
Poularde à la Dangis. *c* 390
Poularde à la remoulade. *c* 391
Poularde à la pâte en ouille. *c* 392
Poularde aux tomates. *c* 393
Poularde à la ravigote. *c* 394
Poularde à la cardinale. *c* 395
Poularde à l'ivoire. *c* 396
Manière de désosser la volaille. 397
Poularde à la Napolitaine. *c* 397(*bis*)
Poularde au riz. *c* 398
Poularde en galantine. *f* 399
Jeune poularde à la Languedocienne. *c* 400
Poularde en fricandeau. *c* 401
Poularde à la chipolata. *c* 402
Poularde en capilotade. *c* 403
Filets de poularde, piqués. *c* 404
Sauté de filets de jeunes poulardes. *c* 405
Sauté de filets de volaille à la purée de bécasse. *c* 406
Sauté de filets de volaille à la suprême. *c* N.° 407
Filets de volaille à la Conti. *c* 408
Sauté de filets de volaille à l'italienne. *c* 409
Sauté de filets de volaille à l'Espagnole. *c* 410
Sauté de filets à la cardinale. *c* 411
Observation. 412
Émincée de filets de volaille à la chicorée. *c* 413
Émincée de volaille à la béchamelle. *c* 414
Émincée de filets de volaille à l'Allemande. *c* 415
Observation. 416
Escalope de volaille. *c* 417
Vieille poule de ménage. *c* 418
Vieille poule aux champignons secs et à la ménagère. *c* 419
Vieille poule aux racines. *c* 420
Observation. 421
Vieille poule en braise. *c* 422
Garniture d'huîtres. *c* 423
Garniture de truffes. *c* 424
Garniture de petits pois. *c* 425

Perdreaux en poire. *c* N.° 506
Faisan rôti. *e* 507
Canepetière. *e* 508
Pintade. *e* 508
Jeune paon. *e* 510
Jeune paon en entrée de broche. *c* 511
Paon en galantine. *f* 512
Paon aux truffes. *c* 513
Paon en daube. *c* 514
Outarde rôtie. *e* 515
Outarde en galantine. *f* 516
Vieille outarde. *c d.* 517
Outarde en daube. *c* 518
Canards. 519
Canards à la broche. *e* 520
Canards en entrée de broche. *c* 521
Canards braisés. *c* 522
Canard en hochepot. *c* 522 (*bis*)
Canard aux haricots vierges. *c* 523
Canard en poire. *c* 524
Canard à la ménagère. *c* 524 (*bis*)
Canard farci. *c* 525
Canard farci à la ménagère. *c* 526
Canard aux navets à la ménagère. *c* 527
Canard farci en melon. *c* 528
Foie de canard aux truffes. *c* 529
Pain de foies gras de canard. *c* N.° 530
Terrine de foies de canard. *f* 531
Jeune oie sauvage. 532
Oie rôtie. *e* 533
Oie à la peau de goret. *d c* 534
Pain de foies d'oie. *c* 535
Foie d'oie aux truffes. *c* 536
Oie en entrée de broche aux truffes. *c* 537
Oie glacée. *f* 538
Oie aux olives. *c* 539
Sarcelle. 540
Macreuse. 541
Salmi de macreuses. *c* 542
Court-Bouillon de macreuses à la ménagère. *c* 543
Cailles rôties. *e* 544
Cailles poêlées. *c* 545
Cailles à l'italienne. *c* 546
Cailles à la ravigote. *c* 547
Cailles en robe de de chambre. *c* 548
Cailles à la crapaudine. *b* 549
Cailles à la crapaudine ménagère. *b* 550
id. à la Gascogne. *c* 551
id. au gratin. *c* 552
Grives rôties. *e* 553
id. au gratin. *c* 554
Grives en caisse. *c* 555
Tourdes rôtis. *e* 556

Tourdes au salmi à la ménagère. *c* N.° 556(*bis*)
Salmi de tourdes ordinaires. *c* 557
Alouettes. 558
Pluvier rôti. *e* 559
Salmi de pluviers. *c* 560
Salmi de pluviers garnis. *c* 560(*bis*)
Salmi de pluviers à la ménagère. *c* 561
Vanneau. 562
Bécasse rôtie. *e* 563
Salmi de bécasses. *c* 564
Salmi de bécasses ordinaires. *c* 564(*bis*)
Bécassines rôties. *e* 565
Salmi de bécassines. *c* 566
Bécassines à la ménagère. *c* 567
Bécassines au gratin. *c* 567(*bis*)
Bécasseau. *e* 568
Ortolans. *e* 569
Ortolans à la ménagère. *c* 569(*bis*)
Levreau rôti. *e* 570
Filets de levreau piqués. *c* 571
Sauté de filets de lièvre. *c* 571(*bis*)
Sauté de filets de levreau au sang. *c* 572
Gâteau de lièvre. *f* 573
Civet de lièvre à la ménagère. *c* 574
Court-bouillon de lièvre à la ménagère. *c* N.° 575
Cuisses de lièvre en entrée. *c* 576
Lapereau en civet. *c* 577
Lapereau à la bourgeoise ou court-bouillon. *c* 578
Lapereau en poulette. *c* 579
Gibelotte de lapereau. *c* 580
Lapereau roulé. *e* 581
Filets de lapereau, piqués. *c* 582
Coquille de filets de lapin. *c* 583
Turban de filets de lapin. *c* 584
Jeunes lapereaux piqués en fricandeau. *c* 585
Cuisses de lapin aux petits pois. *c* 585(*bis*)

PIGEONS.

Pigeon en entrée de broche. *c* 586
Pigeon à la crapaudine. *c* 587
Pigeon à la Toulousaine. *c* 588
Compote de pigeon. *c* 589
Pigeons au sang. *c* 589(*bis*)
Pigeons au soleil. *b* 590
Gibier faisant la rôtie. *e* 591
Pièces ne faisant pas la rôtie et qui doivent être

Pouding anglais. *g* N.°667
Sauce pour le pouding. 667(*bis*)
Macédoine de fruits. *g* 668
Vol-au-vent à la Macédoine. *g* 669
Sicilienne. *g* 670
Gros biscuit à la Macédoine. *g* 670(*bis*)
Gâteau de savoie en surprise. *g* 671
Manière de clarifier le sucre pour le mettre dans la gelée. 672
Manière de clarifier la colle de poisson. 673

CRÊMES.

Crême pâtissière. 674
Crême fouettée à la Chantilly. *g* 675
Blanc-Manger à la corne de cerf. *g* 676
Blanc-Manger à la colle de poisson. *g* 677
Crême vierge. *g* 678
Petits pots au lait. *g* 679
Petits pots au caramel. *g* 680
Petits pots à la vanille. *g* 681
Petits pots au chocolat. *g* 682
Petits pots au café. *g* 682(*bis*)
Petits pots à la rose. *g* 683
Petits pots à la violette. *g* 684
Petits pots à l'eau. *g* 685
Petits pots au consommé. *g* N.°686
Petits pots au bouillon. *g* 687
Crême renversée. *g* 688
Crême renversée en rubans. *g* 689
Crême renversée à la vanille. *g* 690
Crême renversée au chocolat. *g* 690(*bis*)
Crême renversée au café. *g* 691
Crême renversée à la rose. *g* 692
Crême renversée à la violette. *g* 693
Crême dans le plat au bain-marie. *g* 694
Crême anglaise. *g* 695
Crême bourgeoise. *g* 696
Crême en roche. *g* 697
Crême au chocolat. *g* 698
Crême au café. *g* 699
Crême à la vanille. *g* 700
Crême au caramel. *g* 701
Crême aux amandes. *g* 702
Crême aux pistaches. *g* 703
Crême à la neige. *g* 704
Crême économique. *g* 705
Gelée d'orange. *g* 706
Gelée de citron. *g* 707
Gelée au rhum. *g* 708
Gelée au vin de Champagne. *g* 709

Épinards aux croûtons. *h* N.° 795
id. au sucre. *h* 796
id. aux croûtons. *h* 797
Carottes. *h* 798
Carottes bourgeoises. *h* 799
id. aux oignons à la bourgeoise. *h* 800
Pommes de terre en friture. *h* 801
id. en salade avec des truffes. *h* 802
id. sautés à la Lyonnaise. *h* 803
Court-Bouillon de pommes de terre. *h* 804
Pommes de terre à la sauce blanche bourgeoise. *h* 805
Carde à la moelle de bœuf. *h* 806
Blanc des cardes. *h* 807
Cardes en poulette. *h* 808
Cardes économiques bourgeoises. *h* 809
Artichauts au naturel. *h* 810
id. sur le gril, à la berigoule. *h* 811
id. cuits à la casserole. *h* 812
id. à la Provençale. *h* 813
Friture d'artichauts. *h* 814
Culs d'artichauts à l'Italienne. *h* 815
Céleris. *h* 816
Céleris à l'espagnole. *h* N.° 817
id. en poulette. *h* 818
id. à la béchamelle. *h* 819
id. bourgeois, en poulette. *h* 820
id. en friture. *h* 821
id. au gratin. *h* 822
Feuilles de céleris à la ménagère. *h* 823
Pourpier à la ménagère. *h* 824
Pourpier au fromage, au gratin. *h* 825
Pois en herbes au naturel. *h* 826
Pois en herbes au jambon. *h* 827
Petits pois en grains. *h* 828
id. au jambon. *h* 829
id. à l'Anglaise. *h* 830
id. au sucre. *h* 831
Petits pois à la crême. *h* 831 (*bis*)
Laitues farcies. *h* 832
Choux farcis. *c* 833
Concombres farcis. *h* 834
id. au blanc. *h* 835
Champignons oronges à la berigoule. *h* 836
Champignons en poulette. *h* 837
Croûte aux champignons. *h* 838
Champignons à la ménagère. *h* 839
Mousserons. *h* 840

MISE DE TABLE.

Dîné à huit couverts et à deux services.

1.er			2.me			
b	*i*	*b*	*h*	*j*	*h*	On remplace la soupe par un bouilli ou un relevé de potage *d*, ou bien par une grosse entrée. *c*
c	*a*	*c*	*g*	*e*	*g*	
b	*i*	*b*	*h*	*j*	*h*	

Dîné à douze couverts et à deux services.

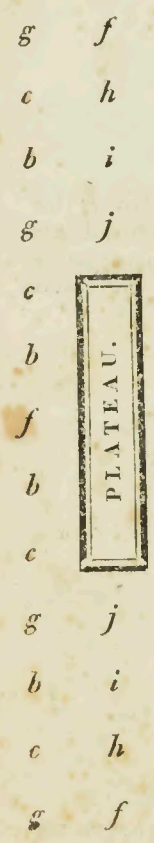
1.er			2.me		
	b			*e*	
c		*c*	*h*		*h*
	i			*j*	
b	*a*	*b*	*g*	*f*	*g*
	i			*j*	
c		*c*	*h*		*h*
	b			*e*	

Dîné de seize couverts et à un seul service.

	c	
b	*j*	*b*
g	*c*	*g*
c	*f*	*c*
g	*c*	*g*
b	*j*	*b*
	c	

Les potages se servent à part, où si l'on veut les mettre sur la table, on les place aux deux flancs ou aux deux extrémités; on relève les quatre hors-d'œuvres par quatre entremets chauds *h*, et les deux entrées des bouts, par deux rôtis. *e*

Dîné de trente à trente-cinq couverts et à un seul service.



On relève les huits hors-d'œuvres par huit entremets chauds *h*, et les quatre entrées des contre-coins, par quatre rôtis. *e*

Dans les grandes maisons, et lorsque le dîné dépasse douze couverts, le potage ne se met point sur la table. Placé à côté, il est servi par les domestiques.

La mise de table à un seul service est celle que j'ai adoptée pour les grands dînés; le coup d'œil est plus beau, et rien ne souffre, parce que les mets stationnaires ne sont que des mets froids. Les hors-d'œuvres, remplacés par des entremets chauds, et les entrées, par des rôtis, substituent, en fait, une espèce de second service au premier, sans rien changer à la beauté de la table.

Centre, c'est le point du milieu d'un rond.

Congelé, pris.

D.

Détremper, c'est ajouter du liquide.

Degraissis, c'est la graisse que l'on enlève du pot ou de la casserole.

Dés (couper à), c'est former de petits morceaux carrés dans tous les sens.

Dépécer, découper.

Degorger (faire), c'est mettre dans l'eau fraîche.

Dresser, mettre sur le plat de la manière la plus convenable.

Diagonale, ligne en biais.

Dorer, passer sur la pâtisserie un plumet trempé dans un œuf battu.

Diamètre, largeur entière d'un rond.

Débris d'office, morceaux de macarons, de cédras, conserves soufflées, etc., que vendent les confiseurs.

Dôme, couverture en demi-boule.

E.

Émincer, se dit, pour couper bien mince.

Ébullition, c'est le bouillonnement du liquide exposé au feu.

Échauder, jeter de l'eau bouillante sur l'objet.

Édulcorer, assaisonner avec du sucre.

Exprimer, presser.

Émonder, nettoyer, ôter la peau des amandes.

F.

Flamber, c'est présenter à la flamme.

Filets, couper à filets, c'est réduire en morceaux longs et minces.

Foncer, poser au fond.

G.

Gratiner, c'est laisser l'objet se recouvrir d'une espèce de croûte par l'action du feu.

Glace, réduit du mouillement dont on se sert pour faire du jus.

Glace, pour glacer les entrées.

Glace, pour toute sorte de pâtisseries.

H.

Humecter, mouiller légèrement.

I.

Intercaller, mettre entre.

Intense, épais.

L.

Losange, carré allongé en forme de lance.

M.

Mortifié, on fait mortifier la viande, en la conservant quelque temps, pour qu'elle devienne tendre.

Mouiller, c'est ajouter un liquide à quelque chose.

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

Rapprocher, la sauce se rapproche quand elle s'épaissit.

Rayon, la moitié de la largeur d'un rond.

Rayon se dit aussi de plusieurs lignes qui, du milieu d'un rond, se dirigent vers le bord.

S.

Suer, la viande sue quand elle commence à sentir la chaleur ; on la mouille après.

Sautoir, casserole très-peu haute de bords.

Sauter, cuire rapidement au sautoir.

Superposer, posser dessus.

Sommet, le haut.

Simuler, imiter.

Substituer, remplacer.

Saupoudrer, faire tomber sur l'objet une matière quelconque pulvérisée.

T.

Trousser, c'est reployer forcément les membres d'une volaille.

Transposer, c'est changer de place.

Tremper, se dit du potage ; on trempe la soupe en versant le liquide par-dessus.

Tomates, pommes d'amour.

Tourner, se dit d'un objet que l'on façonne avec le couteau.

V.

Volume, c'est la grosseur, la quantité.

Verre, c'est le quart d'un litre.

Vaner la sauce, la soulever quelquefois avec la cuiller; cette opération a lieu incontinent après l'avoir passée au tamis.

Vert de cuisson, pas trop cuit, encore ferme.

Z.

Zeste, c'est la partie colorée de la peau du citron ou de l'orange; on l'enlève assez facilement avec un bon couteau.

AVIS.

Les personnes qui ne voudraient pas se donner la peine de confectionner le sel épice, en trouveront chez l'AUTEUR, rue *Notre-Dame*, A NIMES.